

КОНТРАКТ № 2/1-23
(организация горячего питания на базе буфета - раздаточного)

г. Тверь

«29» мая 2023 год

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 2 имени Д.М. Карбышева" (МОУ СОШ №2), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Петрушенко Елены Евгеньевны, с одной стороны, Индивидуальный предприниматель Мамунова Алла Викторовна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице **руководителя Мамуновой Аллы Викторовны**, действующего на основании **свидетельства о регистрации 69 № 001795141 от 09.12.2009 г.**, 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 в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания (протокол № ИЭОК1 - 0836600003323000168 от 05 мая 2023 г., ИКЗ- 233690402927669500100100010015629000), заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг:

- по дошкольному питанию: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, за исключением выходных и праздничных дней;

- по школьному питанию: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

Этапы оказания услуг:

Этапы	Дата начала и окончания оказания услуг
1 этап	с даты заключения контракта по 31.05.2023
2 этап	с 01.06.2023 по 30.06.2023
3 этап	с 03.07.2023 по 31.07.2023
4 этап	с 01.08.2023 по 31.08.2023
5 этап	с 01.09.2023 по 29.09.2023
6 этап	с 02.10.2023 по 31.10.2023
7 этап	с 01.11.2023 по 30.11.2023
8 этап	с 01.12.2023 по 29.12.2023
9 этап	с 08.01.2024 по 31.01.2024
10 этап	с 01.02.2024 по 29.02.2024

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу:

- по дошкольному питанию: г. Тверь, ул. Тракторная, д.8а.

- по организации школьного питания: г. Тверь, ул. Карбышева, д. 1.

Приготовление горячего питания для учреждения с буфетом - раздаточной МОУ СОШ № 2 осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МОУ СОШ № 20, расположенной по адресу: г. Тверь, ул. Ржевская, дом 12.

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет **4 860 383,30** руб. (**Четыре миллиона восемьсот шестьдесят тысяч триста восемьдесят три рубля тридцать копеек**) (НДС не облагается).

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 1 к настоящему контракту) включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также иные издержки и расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком за каждый этап, указанный в п. 1.2. настоящего контракта, в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежным поручением в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком усиленной электронной подписью документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок. С документом о приемке Исполнитель одновременно размещает счет на оплату оказанных услуг, счет-фактуру (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. 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.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в

сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

При этом оплата по контракту осуществляется на основании документа о приемке, подписанного усиленной электронной подписью Заказчика в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС), 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 документа о приемке.

2.7. Исполнитель, обособленное подразделение которого осуществляет исполнение обязательств по контракту, должен встать на учет в налоговом органе по месту нахождения такого обособленного подразделения (после заключения контракта), в соответствии с требованиями статьи 83 Налогового кодекса Российской Федерации. По факту исполнения настоящего пункта Исполнитель направляет Заказчику соответствующее уведомление.

2.8. Источник финансирования: Муниципальная программа города Твери «Развитие образования города Твери» на 2021 – 2026 годы, доходы от иной приносящей доход деятельности.

3. Права и обязанности сторон.

3.1 Заказчик обязан:

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и график выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту помещения и оборудование, указанные в задании на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту), на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Подавать заявки Исполнителю по количеству питающихся, а также варианте Меню, в соответствии с которым будет осуществляться питание, в срок 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.

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

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

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

3.1.8. 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».

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

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

3.1.11. Обеспечить Исполнителю доступ к месту оказания услуг, в том числе месту, используемому для приготовления питания, указанному в задании на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

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. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования установленные заказчиком сроки, а также в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение 1 к настоящему контракту).

3.2.4. 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.

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

3.2.6. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, за наличный расчет, безналичный расчет, с понедельника по пятницу (включительно) в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.7. Обеспечить место оказания услуг 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.

3.2.8. Производить производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3.2.9. Не допускать в помещение буфета-раздаточной образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.10. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение буфета 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.

3.2.11. В целях исполнения требований п.3.2.10. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.12. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования буфета-раздаточной, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.13. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.14. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

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

3.2.16. Вести необходимую документацию на пищеблоке, в т.ч. гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.17. 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.

3.2.18. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

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

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

3.2.21. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря, **переданного Исполнителю для оказания услуг по контракту**, в течение срока оказания услуг по настоящему контракту.

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

3.2.23. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

3.2.24. 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.

3.2.25. Предоставлять питание детям дошкольного возраста по следующему режиму питания:

завтрак – с 8 час. 10 мин. до 8 час. 30 мин.

второй завтрак – с 9 час. 30 мин. до 9 час. 40 мин.

обед – с 11 час. 20 мин. до 12 час. 35 мин.

полдник – с 15 час. 15 мин. до 15 час. 20 мин.

ужин - с 18 час. 00 мин. до 18 час. 20 мин.

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

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

3.2.28. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных школ, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, на котором осуществляется приготовление горячего питания, 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.

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

3.2.30. 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.

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

3.2.32. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.25., 3.2.24. настоящего контракта.

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

3.2.34. Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.35. **Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфет - раздаточный специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.**

3.2.36. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

3.2.37. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

3.2.38. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в [пункте 3.2.37.](#) настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

3.2.39. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты выполненных работ, предусмотренного контрактом (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

3.2.40. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

3.2.41. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.2.37-3.2.39, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

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.

3.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

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. Привлекать независимую экспертную организацию (эксперта) для проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции.

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

3.4.6. 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 продуктов питания, используемых для оказания услуг, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям 4

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 2.3/2.4.3590-20и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой 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 устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. В течение пяти рабочих дней по окончании этапа оказания услуг, на основании Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе документ о приемке. К документу о приемке должны прилагаться платежные документы (счет, счет - фактуры (для плательщиков НДС)). Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.5. Заказчик в срок не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 4.4 настоящего контракта, осуществляет одно из следующих действий:

4.5.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

4.5.2. формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.5.3. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.5.4. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

4.5.5. Внесение исправлений в документ о приемке, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

4.6. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.7. 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 Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.

4.8. 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.

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

4.10. Подписанный Заказчиком в единой информационной системе документ о приемке по настоящему контракту является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа 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), утверждёнными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

5.2. Исполнитель несёт 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. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки

Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненным Исполнителем.

5.2.2. ** 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 5 (пяти) %* от цены контракта (этапа).

* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта (этапа):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

** в случае если контракт, заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, пункт 5.2.2. указывается в следующей редакции: «5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом Исполнитель уплачивает Заказчику штраф.

В случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 (пяти) %*** от начальной (максимальной) цены контракта.»

*** - размер штрафа устанавливается в зависимости от начальной (максимальной) цены контракта:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно)

В случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 (пяти) %**** от цены контракта.»

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

а) 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.2.3. 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 5 000,00 (пяти тысяч) 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 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени, 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 принять решение об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в порядке, предусмотренном п. 2.6. контракта.

5.6. Заказчик несёт 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. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трёхсотой 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 5 000,00 (пяти тысяч) 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 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

5.9. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного пунктом 3.2.36. контракта.

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

5.11. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счёт Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.12. 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 создалась 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 (Тридцати) % от максимального значения цены контракта.

7.2. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе или внесением 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. 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 к гаранту с требованием о выплате денежной суммы (в пределах размера обеспечения по контракту) (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта в форме независимой 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.

7.5. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный настоящим контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.6. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

7.7. В случае отзыва у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта. За каждый день просрочки исполнения

Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом 5 настоящего 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 течение 15 календарных дней после подписания документа о приемке в единой информационной системе в следующем порядке:

- в случае надлежащего исполнения Исполнителем взятых на себя обязательств по контракту возврат денежных средств осуществляется в полном объеме на расчетный счет, указанный в контракте.

- в случае неисполнения принятых на себя обязательств по контракту (за исключением основного обязательства) или ненадлежащего исполнения обязательств возврат денежных средств осуществляется на расчетный счет, указанный в контракте, 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.

7.9. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта.

7.10. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьёй 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приёмка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём внесения денежных средств на счёт, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются заказчиком денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов. Срок возврата части денежных средств определяется в соответствии с п. 7.8. настоящего контракта.

7.11. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предусмотренное п. 7.10 настоящего контракта, осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком. Такое уменьшение не допускается в случаях, определённых Правительством Российской Федерации.

8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда.

8.3. 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.

9. Изменение условий контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ о контрактной системе.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

Сроки начала и окончания исполнения контракта по этапам:

Этапы оказания услуг	Дата начала исполнения контракта по этапу	Дата окончания исполнения контракта по этапу
1 этап	<i>с даты заключения контракта</i>	14.07.2023
2 этап	01.06.2023	15.08.2023
3 этап	03.07.2023	13.09.2023
4 этап	01.08.2023	16.10.2023
5 этап	01.09.2023	15.11.2023
6 этап	02.10.2023	15.12.2023
7 этап	01.11.2023	23.01.2024
8 этап	01.12.2023	20.02.2024
9 этап	08.01.2024	20.03.2024

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 подписан электронной подписью и имеет юридическую силу.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 - Задание на оказание услуг;

Приложение №2 – Цена единицы услуги.

11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Мамунова Алла Викторовна
172523, Тверская обл., г. Нелидово,
ул. Комсомольская, д.1;
ИНН 691203040124, КПП нет;
р/с 40802810906000002831
Филиал Центральный
ПАО Банк «ФК ОТКРЫТИЕ» г.Москва,
к/с 30101810945250000297,
БИК 044525297;
тел. 8-904-006-22-69

Индивидуальный предприниматель

подписано ЭЦП/Мамунова А.В./
м.п.

Заказчик:

МОУ СОШ № 2
Адрес: 170004, г. Тверь, ул. Карбышева, 1
Контактные телефоны: (4822) 42-25-58
ИНН/КПП 6904029276/ 695001001
л/сч 00406107.7,
Департамент финансов администрации г. Твери

Директор МОУ СОШ № 2

подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./
м.п.

Задание на оказание услуг по организации горячего питания

1. Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм");
- 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.);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Объем оказываемых услуг невозможно определить (ч. 24 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ).

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

Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. Тракторная, дом 8а:

- организации питания детей дошкольного возраста: возрастная группа до 3-х лет;
- возрастная группа от 3-х до 7-ми лет;

Количество детей по МОУ СОШ №2 (дошкольное отделение)

* максимальное количество детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет в день - 80 чел.

* максимальное количество детей в возрасте до 3-х лет в день - 28 чел.

Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. Карбышева, дом 1 (буфет-раздаточная):

- организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1смена);
- организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов;
- организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.

Количество детей по МОУ СОШ №2:

* максимальное количество обучающихся 1-4 классов в день – 190 чел.

* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов – 32 чел.

* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов – 32 чел.

Этапы оказания услуг для МОУ СОШ №2

	Дата начала и окончания оказания услуг
	<i>с даты заключения контракта по 31.05.2023</i>
1 этап	
2 этап	<i>с 01.06.2023 по 30.06.2023</i>
3 этап	<i>с 03.07.2023 по 31.07.2023</i>
4 этап	<i>с 01.08.2023 по 31.08.2023</i>
5 этап	<i>с 01.09.2023 по 29.09.2023</i>
6 этап	<i>с 02.10.2023 по 31.10.2023</i>
7 этап	<i>с 01.11.2023 по 30.11.2023</i>
8 этап	<i>с 01.12.2023 по 29.12.2023</i>
9 этап	<i>с 08.01.2024 по 31.01.2024</i>
10 этап	<i>с 01.02.2024 по 29.02.2024</i>

Срок оказания услуг:

- по дошкольному питанию: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, за исключением выходных и праздничных дней;

- по школьному питанию: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

Приготовление питания осуществляется на базе школьной столовой Заказчика, оборудованной набором технологического и холодильного оборудования (приложение № 1.9. к настоящему заданию), имеющей производственные и складские помещения.

*** В связи с тем, что МОУ СОШ №20 имеет 2 здания, расположенных по адресам: г. Тверь, пр. Ленина, д.16 и г. Тверь, ул. Ржевская, д.12, приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой МОУ СОШ № 20 по адресу: г. Тверь, ул. Ржевская, д.12 и доставляется в буфет-раздаточную по адресу: г. Тверь, пр. Ленина, д.16.*

Приготовление горячего питания для учреждения с буфетом - раздаточной МОУ СОШ № 2 и МОУ СОШ №25 осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МОУ СОШ № 20, расположенной по адресу: г. Тверь, ул. Ржевская, д.12, оборудованной набором технологического и холодильного оборудования (приложение № 1.9. к настоящему заданию), имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка питания до места оказания услуг осуществляется Исполнителем. Технологическое оборудование буфета - раздаточной представлено в приложении № 1.9. к настоящему заданию.

1. Общие требования к услуге по организации питания.

1.1. Требования к персоналу Исполнителя:

К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

1.2. Требования к информационному сопровождению организации питания.

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

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

1.3. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении:

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательном учреждении в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (*Приложение №1.8. к настоящему заданию*), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

1.4. 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 2.3/2.4.3590-20 .

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться 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.

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.

1.5. 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, 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.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

1.6. Требования к реализации готовой кулинарной продукции:

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

1.7. Требования к уборке помещений.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2. Требования к оказанию услуг по организации питания детей дошкольного возраста:

При оказании услуги по организации питания детей дошкольного возраста Исполнитель должен руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм) и организовать ежедневное 5-разовое питание в соответствии с меню (*Приложение 1.1. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню (*Приложение № 1.8. к настоящему заданию*) с интервалами между приемами пищи не более 4 часов:

завтрак – с 8 час. 10 мин. до 8 час. 30 мин.

второй завтрак – 9 час. 30 мин. до 9 час. 40 мин.

обед – с 11 час. 20 мин. до 12 час. 35 мин.

полдник – с 15 час. 15 мин. до 15 час. 20 мин.

ужин - с 18 час. 00 мин. до 18 час. 20 мин.

Требования к приготовлению кулинарной продукции детей дошкольного возраста:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.8. к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.1. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Требования к отпуску питания детей дошкольного возраста:

Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Место раздачи пищи: пищеблок дошкольного образовательного учреждения.

Время раздачи пищи: в соответствии с режимом дня дошкольного образовательного учреждения.

Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному Заказчиком.

Готовая пища выдается помощникам воспитателей в промаркированной посуде. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам

3. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена)

При оказании услуги по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена) Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать завтрак для обучающихся 1-4 классов (1смена) в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.2,1.3. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.8. к настоящему заданию*);

- обеспечить условия для получения завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (*Приложение №4 к извещению*);

- 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 № 4 к извещению*).

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

3.1.Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.7 к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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 1.2,1.3 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтраков для обучающихся 1-4 классов (1 смена) должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.2,1.3. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.8. к 13*

настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.7. к настоящему заданию). Завтрак для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

4. Требования к оказанию услуг по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов

При оказании услуги по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать дополнительную меру социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов в соответствии с меню (Приложение 1.4. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (Приложение №1.8. к настоящему заданию). Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течении учебного дня.

4.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.7. к настоящему заданию), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

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 1.4. к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов должно осуществляться в соответствии с меню (Приложение 1.4. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (Приложение №1.8. к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.7. к настоящему заданию). Питание для дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

4.2. Требования к отпуску дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов

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 дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов 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.

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

6. Требования к оказанию услуг по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов

При оказании услуги по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать дополнительную меру социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов в соответствии с меню (Приложение 1.5. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при 14

составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (*Приложение №1.8. к настоящему заданию*). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов, 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). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов должна быть свежеприготовленной.

6.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.7. к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

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 утвержденному меню (*Приложение 1.5. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.5. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (*Приложение №1.8. к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.7. к настоящему заданию*). Питание для дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

6.2. Требования к отпуску дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питания 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 дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов 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.

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

Приложения:

- 1.1 Меню для детей дошкольного возраста.
- 1.2 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 1 вариант).
- 1.3 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 2 вариант).
- 1.4 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов.
- 1.5 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.
- 1.6 Технологические карты, используемые при приготовлении питания для детей дошкольного возраста.
- 1.7 Технологические карты, используемые при приготовлении школьного питания
- 1.8 Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.
- 1.9 Перечень технологического и холодильного оборудования.

Руководитель контрактной службы МОУ СОШ № 2

Новикова С. М.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МОУ СОШ № 2
подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный предприниматель
подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ 1-3 ГОДА) 12-часовой режим пребывания

Рецептуры и технологические карты представлены в следующих источниках:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. и 2015 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2010г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2004 г.

Организация рационального питания детей: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня – М.: АРКТИ – МИПКРО, 2010.

Организация рационального питания детей в ДОУ 2010г.

М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2011.

(ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ 1-3 ГОДА) 12-часовой режим пребывания

1 день: понедельник		Неделя: первая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Суп молочный с гречневой крупой и сл. маслом	150	4,47	4,1	12,8	106,8	0,7	222	
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,30	15,0	78			
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6	
	Сыр	10	2,32	2,95	-	36		7	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,4	2,0	12,0	75,8	0,9	414	
	Итого:	345	11,32	13,2	46,55	357,6	1,6		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	30	0,4	1,8	1,1	28,2	2,85	34	
	Щи на мясном б-не со сметаной свеж. Капустой, картоф.	150	1,2	4,1	5,2	53,3	13,3	73	
	Плов с мясом птицы	160	16,3	14,9	27,1	309,4	0,8	321	
	Кисель	150	0,16	0,01	26,4	106,5	0,1	397	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0			
	Итого:	520	20,25	21,14	72,4	562,0	17,05		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Печенье пром.	30	2,0	4,2	21,0	131,0	-		
	Итого:	180	6,2	9,0	27,0	215,2	1,2		
Ужин	Сырники с морковью	120	16,9	13,8	25,3	294	0,8	247	
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369	
	Салат из яблок с изюмом	30	0,3	0,3	2,4	25,9	1,9	(сб. 011)	
	Чай черный с сахаром	150	0	0	10	40,0	0,02	411	
	Итого:	330	17,8	15,5	41,67	390,35	2,81		
Итого за 1 день:		1475	56,07	58,84	197,72	1567,55	24,66		

II день: вторник		Неделя: первая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	3,4	3,1	23,3	136,5	-	199	
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,82	6,93	20,01	163	0,07		
	Итого:	355	12,42	12,83	56,3	387,7	1,51		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из моркови с раст. маслом	30	0,4	1,8	1,98	25,9	0,1	42	
	Суп вермишелевый на курином бульоне	150	1,8	2,8	10,4	80,9	4,9	88	
	Суфле куриное	50	7,25	9,3	1,5	118,6	0,1	310	
	Капуста тушеная	110	2,64	4,0	7,9	90,1	0,04	200	
	Компот из яблок	150	0,1	0,1	19,9	81,3	1,4	390	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0			
	Итого:	520	14,38	18,33	54,28	467,4	6,54		
Полдник	Кисломолочный напиток с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Плюшка с сахаром	50	3,88	2,36	26,15	141	-	449	
	Итого:	180	8,08	7,16	32,15	225,2	1,2		
Ужин	Салат из свежей капусты со свеклой	30	0,3	1,3	1,74	19,02	6,9	21	
	Котлета рыбная	50	7,2	2,3	4,9	69,3	0,2	255	
	Пюре картофельное	120	2,4	3,8	16,3	110,4	14,5	206	
	Чай черн. с сахаром	150	0	0	10	40,0	0,02	150	
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1			
	Итого:	420	11,22	7,64	39,74	272,82	21,62		
Итого за II день		1575	46,6	45,96	192,57	1395,52	32,87		

III день: среда		Неделя: первая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром и маслом сливочным	150	3,8	4,6	1,4	147,8	-	182	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,4	2,0	12,0	75,8	0,9	414	
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,30	15,0	78	-		
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6	
	Итого:	335	8,62	10,5	28,44	334,6	0,9		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
Обед	Салат из свеклы с солёным огурцом	30	0,4	1,8	2,0	26,2	3,3	37	
	Суп крестьянский со сметаной	150	1,4	2,85	6,96	45,8	3,9	86	
	Гуляш из отварного мяса	30/30	7,6	6,1	1,9	94,5	0,3	293	
	Греча отварная	110	5,5	3,9	23,9	155,2	0	330	
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6	-		
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0			
	Итого:	530	17,39	14,98	68,16	472,1	9,6		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Булочка домашняя	50	3,6	6,3	26,9	178,6	-		
	Итого:	200	7,8	11,1	32,9	262,8	1,2		
Ужин	Омлет натуральный	60	5,6	7,5	0,8	111,0	0,1	229	
	Рагу из овощей с соусом №366 3-й вариант	120	2,2	4,9	12,7	103,1	8,8	362	
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1			
	Чай черный с сахаром	150	0	0	10	40,0	0,02	411	
	Итого:	350	9,12	12,64	42,94	288,2	8,92		
Итого за III день:		1515	43,43	49,22	182,54	1400,1	21,9		
IV день: четверг		Неделя: первая							

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша манная молочная вязкая с маслом сливочным	150	2,4	2,9	19,5	114,8	1,0	182	
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,82	6,93	20,01	163	0,07		
	Итого:	355	11,42	12,63	52,41	366,1	2,27		
2 завтрак	Яблоко печеное с сахаром	100	0,3	0,3	31,0	130,0	4,2	403	
	Итого:	100	0,3	0,3	31,0	130,0	4,2	403	
Обед:	Салат витаминный	30	0,4	1,8	2,7	26,2	9,7		
	Борщ со сметаной на м/б-не	150	1,2	4,1	7,35	78,0	6,2	63	
	Запеканка картофельная с куриным мясом	120	9,1	7,1	19,3	177,8	2,9	308	
	Соус сметанный	30	0,4	1,5	1,8	22,2	0,01	372	
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394	
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1			
	Итого:	500	12,72	14,74	58,75	424,1	19,11		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Булочка ванильная	50	3,95	4,06	27,24	161	-	450	
	Итого:	200	8,15	8,86	33,24	245,2	1,2		
Ужин:	Салат из моркови с маслом растительным	30	0,4	1,8	1,9	25,9	0,1	42	
	Запеканка рисовая с творогом	120	7,28	5,9	39,9	242,4	0,06	203	
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369	
	Чай с сахаром	150	0	0	10	40,0	0,02	411	
	Итого:	330	8,28	9,1	55,77	338,75	0,27		
Итого за IV день:		1485	30,87	45,63	231,17	1504,15	27,05		

<i>V</i> день: пятница		Неделя: первая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса Порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша рисовая молочная с сахаром и маслом сливочным.	150	2,2	3,7	27,2	150,9		182	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6	
	Итого:	345	7,8	10,1	61,64	370,9			
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100,0	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100,0	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с морковью	30	0,3	3	2,5	38,3	2,3	42	
	Суп харчо	150	3,15	3,3	13,4	96,2	5,7	101	Сб. 2011
	Котлета из куриного мяса	60	11,2	2,5	9,4	105,8	-	322	
	Овощи тушеные в сметанном соусе	110	2,2	3,3	8,9	73,7	5,9	350/372	
	Компот из яблок	150	0,1	0,1	19,9	81,3	1,4	390	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6	-		
	Итого:	515	17,94	12,38	59,2	420,9	15,3		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96	-		
	Итого:	190	6,88	5,08	26,12	180,2	1,2		
Ужин:	Оладьи с повидлом	150/30	11,9	11,1	72,9	437,6	1,3	432	
	Чай без сахара	150	0,06	0,08	0,3	2,16	0,1		
	Итого:	410	11,96	11,18	73,2	439,76	1,4		
Итого за V день:		1560	45,08	38,74	230,26	1454,16	19,9		

VI день: понедельник		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша «Дружба» с маслом сливочным (пшено, рис)	150	3,4	3,8	23,3	140,3	0,1	199	
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Итого:	340	9,28	7,0	56,2	380,8	1,3		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	30	0,4	1,8	2,5	28,2	2,9	34	
	Суп с рыбными консервами	150	5,2	5,0	8,6	100,3	5,5	95	
	Фрикадельки из филе птицы	30/30	10,8	0,9	5,2	71,3	-	325	
	Рис отварной	110	2,64	3,2	27,5	149,3	-	330	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,3	0,01	20,8	80,8	0,3		
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-		
	Итого:	530	21,32	11,27	74,8	481,1	8,7		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Гренка из хлеба пшеничного	20	2,5	0,32	15,2	73,64	-	123	
	Итого:	170	6,7	5,12	21,2	157,84	1,2		
Ужин	Салат из моркови с раст. маслом	30	0,4	1,8	1,9	25,9	0,1	42	
	Крупеник с творогом	120	14,48	10,48	26,8	259,2	0,3	200	
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369	
	Чай с сахаром	150	0	0	10	40	0,02	411	
	Итого:	330	15,48	13,68	42,67	355,55	0,51		
Итого за VI день:		1470	53,28	37,07	204,97	1417,69	13,71		

VII день: вторник		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Суп вермишелевый молочный с маслом слив.	150	4,3	3,9	14,1	108,9	0,7	100	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19		
	Итого:	355	12,26	13,57	43,12	362,15	0,89		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с раст. маслом	30	0,4	1,9	2,5	28,2	2,9	34	
	Суп овощной на курином бульоне	150	1,6	2,9	10,1	63,2	7,2	83	
	Печень тушеная в сметане	30/30	7,7	4,5	5,4	91,6	17,9		сб. 2011г.
	Макароны отварные	120	4,6	3,4	21,3	132,4	-	219	
	Кисель	150	0,16	0,01	26,4	106,6	0,1	397	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	540	16,65	13,04	78,3	486,6	28,1		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Вафли	40	1,3	11,7	25,1	205,6	-		
	Итого:	190	5,5	16,5	31,1	289,8	1,2		
Ужин:	Салат из белокочанной капусты	30	0,4	1,5	2,6	25,8	10,4	21	
	Рыба, запеченная в омлете	60	9,8	3,3	1,9	76,5	0,1	263	
	Картофельное пюре	120	2,4	3,8	16,3	110,4	14,5	206	
	Чай с сахаром	180	0	0	10	40	0,02	411	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-		
	Итого:	420	14,58	8,96	41,0	303,9	25,02		
Итого за VII день:		1605	49,49	52,07	203,62	1484,9	57,21		

VIII день: среда		Неделя: вторая								
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры		
			Б	Ж	У					
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая со сл. маслом и сахаром	150	1,5	3,0	20,3	115,5		199		
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416		
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-			
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6		
	Итого:	345	7,4	9,8	53,24	332,8	1,2			
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418		
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0			
Обед	Салат из свеклы с яблоком	30	0,33	1,6	3,4	29,01	2,8	36		
	Суп картофельный с клецками на кур. бульоне	150	2,0	3,6	10,3	72,9	3,5	91		
	Курица тушеная в соусе	60	7,5	2,3	2,4	60	0,3	318		
	Каша гречневая рассыпчатая	110	5,5	3,9	23,9	155,2	0	330		
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394		
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6	-			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-			
	Итого:	530	17,82	11,73	73,4	467,51	6,9			
Полдник	Кисломолочный продукт	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420		
	Сушка	30	2,82	1,8	20,1	107,7	-			
	Итого:	180	7,02	6,6	26,1	191,9	1,2			
Ужин	Винегрет	70	1,9	7,8	11,8	132,7	14,3	46		
	Омлет натуральный	60	5,6	7,5	0,7	95,3	0,12	229		
	Чай с сахаром	150	0	0	10	40	0,02	411		
	Хлеб пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-			
	Итого:	310	9,48	15,66	32,7	319,2	14,44			
Итого за VIII день:		1465	42,22	43,79	195,54	1353,81	25,74			

<i>IX день: четверг</i>	Неделя: вторая								
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочн. вязкая	150	3,4	3,1	23,3	136,5	1,5	182	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6	
	Итого:	345	9,0	9,5	57,74	356,5	1,5		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
Обед	Салат из Моркови с сахаром	30	0,4	0,06	3,5	15,7	1,4	42	
	Суп картофельный на курином бульоне	150	1,6	2,9	10,1	63,2	7,2	83	
	Запеканка капустная с мясом	120	10,7	12,9	13,5	212,8	28	166	
	Кисель	150	0,16	0,01	26,4	106,6	0,1	397	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0			
	Итого:	480	15,05	16,2	66,1	462,9	36,7		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	26,96	179	-	452	
	Итого:	200	7,84	11,06	32,96	263,2	1,2		
Ужин	Салат из белокочанной капусты	30	0,4	1,5	2,6	25,8	10,5	21	
	Вареники ленивые	150	20,2	10,1	37,2	306,8	1,1	244	
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369	
	Чай с сахаром	150	0	0	10,0	40,0	0,02	411	
	Итого:		21,2	13,0	53,77	403,05	11,71		
		360							
<i>Итого IX за день:</i>		1485	53,59	49,76	220,67	1528,05	53,11		

Х день: пятница		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша «Дружба» вязкая с маслом сливочным (пшено, рис)	150	3,4	3,8	23,3	140,3	0,1	199	
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6	
	Итого:	345	9,3	10,6	56,24	357,6	1,3		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с раст. маслом	30	0,4	1,9	2,5	28,2	2,9	34	
	Суп картоф. с мясными фрикадельками	150	3,2	2,9	9,9	77,9	6,6	89	
	Котлеты рыбные	50	6,4	2,1	4,4	61,6	0,1	271	
	Картофельное пюре	120	2,5	3,8	14,6	98,0	12,9	339	
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	530	14,99	11,03	64,8	415,5	22,8		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Ватрушка (пирожок) с джемом	60	3,8	2,6	37,8	190	0,06	441	
	Итого:	210	8,0	7,4	43,8	274,2	1,26		
Ужин	Оладьи с повидлом	150/30	11,9	11,1	72,9	437,6	1,3	432	
	Чай с молоком	150	2,2	1,95	11,9	74,2	1,2	413	
	Итого:	330	14,1	13,05	84,8	511,8	2,5		
Итого за Х день:		1515	46,89	42,08	259,74	1601,5	29,86		

XI день: понедельник

Неделя: третья

3-7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша манная молочная вязкая с маслом слив.	150	2,4	2,9	19,5	114,8		182
	Кофейный напиток с молоком	150	2,9	2,4	14,4	91	-	414
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-	
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6
	Итого:	345	8,0	9,3	53,94	334,8		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	
Обед	Салат из белокочанной капусты с раст. маслом	30	0,4	1,5	2,6	26,3	10,4	21
	Щи на мясном б-не со сметаной свеж. капустой, картоф.	150	1,26	5,0	5,2	53,3	13,3	73
	Тефтели мясные	30/30	4,3	4,8	5,6	82,5	0,3	303
	Греча отварная	110	5,5	3,9	23,9	155,2	0	330
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2		
	Итого:	530	12,74	15,56	68,3	454,3	24,3	
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420
	Гренка из пшеничного хлеба	40	4,9	0,63	30,4	147,28	-	123
	Итого:	190	9,1	5,43	36,4	231,48	1,2	
Ужин	Салат из моркови и яблок	30	0,2	1,6	6,1	24,6	2,1	41
	Сырники запеченные с повидлом 100/30	130	18,81	12,67	30,9	309	0,40	245
	Чай с сахаром	150	0	0	10,0	40,0	0,02	411
	Итого:	310	19,01	14,27	47,0	373,6	2,52	

Итого за XI день:		1475	49,35	44,56	215,74	1436,58	30,02		
XII день: вторник		Неделя: третья							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша «Янтарная» (пшеничная с яблоками) и сл. маслом	150	6,1	7,3	28,8	204,8	1,1	194	
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19		
	Итого:	355	14,36	17,37	56,32	455,35	2,49		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Огурец соленый	30	0,3	0,06	1,4	12,0	4,3		
	Суп гороховый на мясном б-не с гречками	150/10	4,4	3,4	15,9	112,6	3,5	87	
	Суфле из отварного мяса (куриное)	60	10,26	5,3	1,8	96	0,02	327	
	Картофельное пюре	120	2,5	3,8	14,6	98,0	12,9	339	
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2			
	Итого:	550	19,74	12,92	64,7	455,6	21,02		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96			
	Итого:	190	6,88	5,08	26,12	180,2	1,2		
Ужин	Оладьи с повидлом	150/30	11,9	11,1	72,9	437,6	1,3	432	
	Чай с сахаром	150	0	0	10,0	40,0	0,02	411	
	Итого:	330	11,9	11,1	82,9	477,6	1,32		
Итого за XII день:		1525	53,38	46,47	240,14	1611,15	28,03		

<i>XIII день: среда</i>	Неделя: третья								
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая со сл. маслом и сахаром	150	1,5	3,0	20,3	115,5		199	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6	
	Итого:	345	7,1	9,4	54,74	335,5			
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным	30	0,4	1,9	2,5	28,2	2,9	34	
	Свекольник со сметаной	150	1,6	4,0	8,9	78,9	5,3	64	
	Жаркое по-домашнему	160	20,0	5,4	15,9	180,7	1,4	292	
	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	20,8	85,8	0,3	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	520	24,49	11,63	60,7	438,2	9,9		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Печенье	35	2,1	2,7	21,3	166,8	-		
	Итого:	185	6,3	7,5	27,3	251	1,2		
Ужин	Салат из белокочанной капусты с морковью	30	0,4	2,2	2,7	26,3	9,7	21	
	Котлета рыбная любительская	50	6,7	2,1	5,4	67,5	1,7	272	
	Соус томатный	30	0,3	1,3	2,4	22,35	0,7	366	
	Рис отварной	110	2,64	3,2	27,5	149,3	-	330	
	Чай с сахаром и лимоном	150	0,1	0,01	12,2	49,5	2,8	412	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	42,7			
	Итого:	400	11,82	9,17	60,4	357,65	14,9		

Итого за XIII день:		1550	50,21	37,7	213,24	1424,75	28,0		
XIV день: четверг		Неделя: третья							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная с тыквой и маслом сл.	150	5,5	5,0	26,4	172,7	2,4	183	
	Какао с молоком	150	3,2	2,8	12,9	88,3	1,2	416	
	Бутерброд с сыром и маслом слив.	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19	-	
	Итого:	435	13,76	15,07	53,92	423,25	3,79		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед:	Салат витаминный	30	0,4	1,8	2,7	26,2	9,7	224	С6.2011
	Суп лапша с курицей	150	1,5	3,1	7,3	63,8	0,3	94	
	Голубцы ленивые с куриным мясом	130	11,4	7,3	16,4	177,9	16,2	315	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,3	0,0	9,2	39,2	0,3	394	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2			
	Итого:	490	15,58	12,56	45,8	358,3	26,5		
Полдник	Кисломолочный напиток	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2	420	
	Гренка из хлеба пшеничного	40	4,9	0,63	30,4	147,28	-	123	
	Итого:	190	9,1	5,43	36,4	195,48	1,2		
Ужин:	Салат из моркови с яблоком	30	0,3	0,2	2,8	26,1	1,7	45	
	Запеканка рисовая с творогом	120	7,3	5,9	39,9	242,4	0,06	203	
	Соус молочный	30	0,6	1,4	3,9	30,5	0,09	369	
	Чай с сахаром	150	0	0	10,0	40,0	0,02	411	
	Итого:	330	10,2	9,17	70,36	425,05	3,1		
Итого за XIV день:		1545	55,27	48,63	237,71	1656,18	46,79		
XV день: пятница		Неделя: третья							

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша пшенная молочная вязкая с сахаром и маслом сливочным	150	3,4	3,1	23,3	136,5	-	199
	Кофейный напиток с молоком	150	2,9	2,4	14,4	91	-	414
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-	
	Масло сливочное	5	0,02	3,6	0,04	33,0		6
	Итого:	345	9,0	9,5	57,74	356,5		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	
Обед	Икра свекольная	30	0,7	1,4	3,6	18,0	2	55
	Рассольник «Ленинградский» со сметаной	150	1,6	4,1	10,4	85,5	7,3	82
	Тефтели из рыбы паровые	50	7,7	0,6	4,4	47,5	0,04	276
	Картофельное пюре	120	2,5	3,8	14,6	98,0	12,9	339
	Компот из яблок	150	0,1	0,1	19,9	81,3	1,4	390
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6		
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-	
	Итого:	530	14,79	10,33	65,5	394,9	23,64	
	Полдник	Кисломолочный продукт	150	4,2	4,8	6,0	84,2	1,2
Булочка домашняя		50	3,6	6,3	26,9	178,6	-	
Итого:		200	7,8	11,1	32,9	262,8	1,2	
Ужин:	Салат из белокочанной капусты с морковью	30	0,4	2,2	2,7	26,3	9,7	21
	Котлета куриная	60	11,2	2,5	9,4	105,8	-	322
	Гречка отварная со слив. маслом	110	5,5	3,9	23,9	155,2	0	330
	Чай с сахаром	150	0	0	10	40	0,02	411
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-	
	Итого:	380	19,08	8,96	56,2	378,5	9,72	
Итого за XV день:		1555	51,17	39,89	221,54	1434,2	36,56	

Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности

Дни по меню	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
1 день	56,07	58,84	197,72	1567,53
2 день	46,6	45,96	192,57	1395,52
3 день	43,43	49,22	182,54	1400,1
4 день	30,87	45,63	231,17	1504,15
5 день	45,08	38,74	230,26	1454,16
6 день	53,28	37,07	204,97	1417,69
7 день	49,49	52,07	203,62	1484,9
8 день	42,22	43,79	195,54	1353,81
9 день	53,59	49,76	220,67	1528,05
10 день	46,89	42,08	259,74	1601,5
11 день	49,35	44,56	215,74	1436,58
12 день	53,38	46,47	240,14	1611,15
13 день	50,21	37,7	213,24	1424,75
14 день	55,27	48,63	237,71	1656,18
15 день	51,17	39,89	221,54	1434,2
Итого за весь период:	726,9	680,4	3247	22270,3
Итого в среднем за 1день (прием пищи):	48,5	45,4	216,5	1484,7
Белки—42г, жиры- 47,0г, углеводы - 203 г, энергетическая ценность -1400 ккал	<i>Выше на 15,5%</i>	<i>Ниже на 3,4 %</i>	<i>Выше на 6,6%</i>	<i>Выше на 6,1%</i>

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МОУ СОШ № 2
подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный предприниматель
подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ 3 – 7 ГОДА) 12-часовой режим пребывания

Рецептуры и технологические карты представлены в следующих источниках:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. и 2015 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий 2010г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2004 г.

Организация рационального питания детей: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня – М.: АРКТИ – МИПКРО, 2010.

Организация рационального питания детей в ДОУ 2010г.

М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

<i>I день: понедельник</i>		Неделя: первая						
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Суп молочный с гречневой крупой и сл. маслом	200	5,97	5,5	17,1	142,4	0,9	222
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,30	15,0	78		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6
	Сыр	10	2,32	2,95	-	36		7
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91,0	1,17	414
	Итого:	427	11,32	13,2	46,55	357,6	2,07	
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	50	0,7	3,04	4,18	46,95	4,75	34
	Щи на мясном б-не со сметаной свеж. Капустой, картоф.	200	1,6	5,4	6,9	71,0	17,7	73
	Плов с мясом птицы	200	20,4	18,7	33,9	386,7	0,96	321
	Кисель	180	0,2	0,01	31,7	127,9	0,13	397
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1		
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,0	48,0		
	Итого:	670	24,82	27,59	93,48	714,65	23,54	
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420
	Печенье пром.	30	2,0	4,2	21,0	131,0	-	
	Итого:	210	7,0	9,9	28,2	132,0	1,2	
Ужин	Сырники с морковью	150	21,13	17,3	31,68	367,5	1,1	247
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369
	Салат из яблок с изюмом	60	0,55	0,6	4,82	51,8	3,75	(сб. 011)
	Чай черный с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411
	Итого:	420	22,28	19,3	52,47	497,75	4,97	
Итого за I день:		1827	63,95	71,47	214,86	1744,4	33,78	

II день: вторник		Неделя: первая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	4,5	4,1	31,0	182	-	199	
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,82	6,93	20,01	163	0,07		
	Итого:	435	14,12	14,33	66,6	451	1,51		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из моркови с раст. маслом	50	0,6	3,05	3,3	43,2	0,24	42	
	Суп вермишелевый на курином бульоне	200	2,35	3,77	13,89	107,9	6,6	88	
	Суфле куриное	70	10,15	13,03	2,14	166	0,13	310	
	Капуста тушеная	130	3,6	5,48	10,82	122,8	0,06	200	
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72	372	
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1			
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,0	48,0			
	Итого:	680	19,78	25,93	70,83	619,6	8,75		
Полдник	Кисломолочный напиток с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Плюшка с сахаром	50	3,88	2,36	26,15	141	-	449	
	Итого:	230	8,88	8,06	33,35	242	1,2		
Ужин	Салат из свежей капусты со свеклой	50	0,46	2,2	2,9	31,7	11,6	21	Сборн. 2011
	Котлета рыбная	70	10,09	3,26	6,79	97	0,24	255	
	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,43	138	18,15	206	
	Чай черн. с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2			
Итого:	480	15,59	10,62	52,32	365,9	30,02			
Итого за II день		1905	58,87	58,58	240,2	1719,9	43,48		

III день: среда	Неделя: первая								
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром и маслом сливочным	200	5,1	6,1	1,86	197	-	182	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,30	15,0	78	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6	
	Итого:	417	10,43	13,8	31,31	412,2			
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
Обед	Салат из свеклы с солёным огурцом	50	0,72	3,05	3,34	43,7	4,25	37	
	Суп крестьянский со сметаной	200	1,9	3,8	11,6	76,4	6,6	86	
	Гуляш из отварного мяса	40/30	8,9	7,2	2,3	110,25	0,35	293	
	Греча отварная	130	7,45	5,3	32,6	211,7	0	330	
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6	-		
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0			
	Итого:	630	21,39	25,33	98,7	610,55	25,47		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Булочка домашняя	70	5,1	8,8	37,7	250,1	-		
	Итого:	250	10,1	13,5	44,9	351,1	1,2		
Ужин	Омлет натуральный	80	7,5	10,0	1,0	148,0	0,15	229	
	Рагу из овощей с соусом №366 3-й вариант	150	2,7	6,1	15,84	128,85	11,06	362	
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1			
	Чай черный с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411	
	Итого:	430	11,52	16,3	35,64	358,95	11,21		

Итого за III день:		1827	53,94	67,93	220,65	1775,2	39,88	
IV день: четверг		Неделя: первая						
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша манная молочная вязкая с маслом сливочным	200	3,2	3,9	26,0	153,0		182
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,82	6,93	20,01	163	0,07	
	Итого:	435	12,82	14,13	61,51	422,0	1,51	
2 завтрак	Яблоко печеное с сахаром	100	0,3	0,3	31,0	130,0	4,2	403
	Итого:	100	0,3	0,3	31,0	130,0	4,2	403
Обед:	Салат витаминный	50	0,7	3,04	4,5	43,7	16,2	
	Борщ со сметаной на м/б-не	200	1,6	5,5	9,8	104,0	8,23	63
	Запеканка картофельная с куриным мясом	160	12,13	9,5	25,7	237	3,8	308
	Соус сметанный	30	0,4	1,5	1,8	22,2	0,01	372
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,8	34,1		
	Итого:	630	16,15	19,78	73,6	544	28,6	
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420
	Булочка ванильная	50	3,95	4,06	27,24	161	-	450
	Итого:	230	8,95	9,76	34,44	262	1,2	
Ужин:	Салат из моркови с маслом растительным	50	0,6	3,05	3,3	43,2	0,24	42
	Запеканка рисовая с творогом	150	9,1	7,47	49,86	303	0,08	203
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369
	Чай с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411
	Итого:	410	10,3	11,92	69,13	424,65	0,44	
Итого за IV день:		1795	48,52	55,89	269,68	1782,65	35,95	

<i>V день: пятница</i>		Неделя: первая		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Б	Ж	У					
Завтрак	Каша рисовая молочная с сахаром и маслом слив.	200	2,9	4,95	36,2	201,25		182		
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414		
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-			
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6		
	Итого:	427	8,51	12,75	70,65	434,45				
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100,0	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418		
	Итого:	100,0	0,5	-	10,1	42,4	2,0			
Обед	Салат из свеклы с морковью	50	0,5	5	4,1	63,9	3,8	42	Сб. 2011	
	Суп харчо	200	4,2	4,45	17,9	128,3	7,6	101	Сб. 2011	
	Котлета из куриного мяса	70	13,1	2,9	11,0	123,4	-	322		
	Овощи тушеные в сметанном соусе	150	3,0	4,48	12,1	100,53	8,1	350/372		
	Компот из яблок	180	0,14	0,14	21,4	87,84	1,5	390		
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,6	68,2				
	Итого:	700	23,58	17,45	80,1	572,17	21			
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420		
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96	-			
	Итого:	220	7,68	5,98	27,32	197,0	1,2			
Ужин:	Оладьи с повидлом	200/30	15,3	14,19	93,1	559,1	1,6	432		
	Чай без сахара	180	0,07	0,09	0,36	2,52	0,18			
	Итого:	410	15,37	14,28	93,46	561,62	1,78			
Итого за V день:		1847	55,64	50,46	281,63	1807,64	25,98			

VI день: понедельник		Неделя: вторая						
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша «Дружба» с маслом сливочным (пшено, рис)	200	4,5	5	31,0	187	0,19	199
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-	
	Итого:	420	10,98	8,7	66,5	389,0	1,63	
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	50	0,7	3,04	4,18	46,95	4,75	34
	Суп с рыбными консервами	200	6,9	6,7	11,5	133,8	7,29	95
	Фрикадельки из филе птицы	50/30	14,35	1,17	6,88	95	-	325
	Рис отварной	150	3,6	4,3	37,5	203,55	-	330
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,4	0,02	24,99	101,7	0,4	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-	
	Итого:	690	27,93	15,59	95,25	632,2	12,44	
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420
	Гренка из хлеба пшеничного	40	4,9	0,63	30,4	147,28	-	123
	Итого:	220	9,9	6,33	37,6	248,28	1,2	
Ужин	Салат из моркови с раст. маслом	50	0,6	3,05	3,3	43,2	0,24	42
	Крупеник с творогом и молочным соусом	150	18,1	13,1	33,56	324	0,42	200
	Соус молочный сладкий	30	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09	369
	Чай с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411
	Итого:	410	19,3	17,55	52,83	445,65	0,78	
Итого за VI день:		1840	68,61	48,17	262,3	1757,53	18,05	

VII день: вторник		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Суп вермишелевый молочный с маслом слив.	200	5,75	5,2	18,8	145,2	0,9	100	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19		
	Итого:	435	13,71	14,87	47,82	398,45	1,09		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с раст. маслом	50	0,7	3,1	4,2	46,95	4,75	34	
	Суп овощной на курином бульоне	200	2,1	3,8	13,5	84,2	9,6	83	
	Печень тушеная в сметане	40/40	10,3	5,95	7,2	122,1	23,8		сб. 2011г.
	Макароны отварные	130	4,99	3,7	22,9	143,4	-	219	
	Кисель	180	0,2	0,01	31,7	127,9	0,13	397	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	670	20,48	16,89	92,1	589,15	38,28		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Вафли	40	1,3	11,7	25,1	205,6	-		
	Итого:	220	6,3	17,4	32,3	306,6	1,2		
Ужин:	Салат из белокочанной капусты	50	0,7	2,5	4,3	42,95	17,4	21	
	Рыба, запеченная в омлете	70	11,4	3,82	2,24	89,25	0,15	263	
	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,43	138	18,15	206	
	Чай с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-		
	Итого:	480	17,14	11,48	49,17	369,4	36,08		
Итого за VII день:		1905	58,13	60,64	231,49	1706,0	78,65		

<i>VIII день: среда</i>		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая со сл. маслом и сахаром	200	2,0	4,0	27,0	154,0		199	
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6	
	Итого:	427	8,51	12,71	62,55	494,6	1,44		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с яблоком	50	0,55	2,6	5,7	48,35	4,65	36	
	Суп картофельный с клецками на кур. бульоне	200	2,7	4,8	13,7	97,3	4,6	91	
	Курица тушеная в соусе	70	8,7	2,7	2,8	70	0,4	318	
	Каша гречневая рассыпчатая	130	7,45	5,3	32,6	211,7	0	330	
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6	-		
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	680	21,99	15,73	92,4	594,95	10,01		
	Полдник	Кисломолочный продукт	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420
Сушка		30	2,82	1,8	20,1	107,7	-		
Итого:		210	7,82	7,5	27,3	208,7	1,2		
Ужин	Винегрет	100	2,76	11,1	16,8	189,6	20,4	46	
	Омлет натуральный	75	7,03	9,4	0,9	119,1	0,15	229	
	Чай с сахаром	180	0	0	12	48	0,03	411	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Итого:	395	12,47	20,9	49,7	452,7	20,58		
Итого за VIII день:		1812	51,74	56,84	242,05	1793,35	34,69		

<i>IX день: четверг</i>		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочн. вязкая	200	4,5	4,1	31,0	182	1,95	182	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6	
	Итого:	427	10,11	11,91	65,45	415,2	1,95		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
Обед	Салат из Моркови с сахаром	50	0,62	0,1	5,8	26,2	2,4	42	
	Суп картофельный на курином бульоне	200	2,1	3,8	13,5	84,2	9,6	83	
	Запеканка капустная с мясом	150	13,34	16,16	16,89	266	35	166	
	Кисель	180	0,2	0,01	31,7	127,9	0,13	397	
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,6	68,2			
	Итого:	620	18,9	20,55	81,49	572,5	47,13		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	26,96	179	-	452	
	Итого:	230	8,64	11,96	34,16	280	1,2		
Ужин	Салат из белокочанной капусты	50	0,7	2,5	4,3	42,95	17,5	21	
	Вареники ленивые	150	20,2	10,1	37,2	306,8	1,1	244	
	Соус молочный сладкий	50	1,0	2,3	6,6	50,75	0,15	369	
	Чай с сахаром	180	0	0	12,0	48,0	0,03	411	
	Итого:	430	21,9	14,9	60,1	448,5	18,78		
Итого IX за день:		1797	60,27	53,72	255,3	1758,17	71,06		
<i>X день: пятница</i>		Неделя: вторая							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				

						(ккал)			
Завтрак	Каша «Дружба» вязкая с маслом сливочным (пшено, рис)	200	4,5	5	31,0	187	0,19	199	
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6	
	Итого:	427	11,1	13,71	66,55	435,2	1,63		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с раст. маслом	50	0,6	3	4,2	47,0	3,3	34	
	Суп картоф. с мясными фрикадельками	200	4,2	3,8	13,3	103,8	8,8	89	
	Котлеты рыбные	70	8,9	2,9	6,2	86,3	0,2	271	
	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,4	137,25	18,0	339	
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	680	19,39	14,83	81,7	541,95	30,66		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Ватрушка (пирожок) с джемом	60	3,8	2,6	37,8	190	0,06	441	
	Итого:	240	8,8	8,3	45	291			
Ужин	Оладьи с повидлом	200/30	15,3	14,19	93,1	559,1	1,6	432	
	Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	89	1,2	413	
	Итого:	410	17,97	16,53	107,41	648,1	2,8		
Итого за X день:		1857	57,76	53,57	310,76	1958,65	38,35		
XI день: понедельник		Неделя: третья		3-7 лет					
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				

Завтрак	Каша манная молочная вязкая с маслом слив.	200	3,2	3,9	26,0	153,0		182	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6	
	Итого:	427	8,81	11,71	60,45	386,2	0,4		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из белокочанной капусты с раст. маслом	50	0,7	2,5	4,3	43,9	17,4	21	
	Щи на мясном б-не со сметаной свеж. капустой, картоф.	200	1,6	6,7	6,9	71,0	17,7	73	
	Тефтели мясные	50/30	5,7	6,4	7,5	110	0,5	303	
	Греча отварная	130	7,5	5,3	33,5	211,25	-	330	
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2			
	Итого:	670	17,88	20,26	87,4	519,4	36,0		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,26	420	
	Гренка из пшеничного хлеба	40	4,9	0,63	30,4	147,28	-	123	
	Итого:	220	9,9	6,33	37,6	248,28	1,26		
Ужин	Салат из моркови и яблок	50	0,4	2,6	10,2	40,95	3,5	41	
	Сырники запеченные с повидлом 100/30	130	18,81	12,67	30,9	309	0,40	245	
	Чай с сахаром	180	0	0	12,0	48,0	0,03	411	
	Итого:	360	19,21	18,67	53,1	397,95	5,43		
Итого за XI день:		1770	56,3	57,97	249,25	1679,38	30,95		

XII день: вторник		Неделя: третья							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша «Янтарная» (пшенная с яблоками) и	200	8,14	9,68	38,39	273	1,46	194	

	сл. маслом								
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416	
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19		
	Итого:	435	17,0	20,25	68,51	541,25	3,09		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Огурец соленый	50	0,57	0,1	2,41	12,0	15		
	Суп гороховый на мясном б-не с гренками	200/10	5,8	4,4	20,9	147,8	4,65	87	
	Суфле из отварного мяса (куриное)	70	11,97	6,2	2,14	112,0	0,03	327	
	Картофельное пюре	130	2,7	4,2	17,68	118,95	15,6	339	
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2			
	Итого :	670	23,42	15,26	78,33	544,95	35,64		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96			
	Итого:	220	7,68	5,98	27,32	197	1,2		
Ужин	Оладьи с повидлом	200/30	15,3	14,19	93,1	559,1	1,6	432	
	Чай с сахаром	180	0	0	12,0	48,0	0,03	411	
	Итого:	410	15,3	14,19	105,1	607,1	10,65		
Итого за XII день:		1835	63,9	55,68	289,36	1932,7	52,58		

XIII день: среда		Неделя: третья							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая со сл. маслом и сахаром	200	2,0	4,0	27,0	154,0		199	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5	0,05	46,2		6	
	Итого	427	7,61	11,8	61,45	387,2			

2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным	50	0,6	3	4,2	47,0	3,3	34	
	Свекольник со сметаной	200	2,1	5,3	11,8	105,2	7,1	64	
	Жаркое по-домашнему	200	25,0	6,8	19,9	240,9	1,8	292	
	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	103,0	0,36	394	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	660	30,29	15,43	73,5	560,7	14,76		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Печенье	35	2,1	2,7	21,3	166,8	-		
	Итого:	215	7,1	8,4	28,5	277,8	1,2		
Ужин	Салат из белокочанной капусты с морковью	50	0,7	3,64	4,5	43,9	16,2	21	
	Котлета рыбная любительская	70	9,4	2,96	7,5	94,5	2,4	272	
	Соус томатный	30	0,3	1,3	2,4	22,35	0,7	366	
	Рис отварной	130	3,2	4,7	31,8	181,74	-	332	
	Чай с сахаром и лимоном	180	0,12	0,02	12,2	49,5	2,8	412	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2			
	Итого:	490	15,7	12,98	68,6	443,19	22,0		
Итого за XIII день:		1892	61,2	48,61	242,15	1711,29	39,96		
XIV день: четверг		Неделя: третья							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная с тыквой и маслом сл.	200	7,3	6,7	35,2	230,2	3,2	183	
	Какао с молоком	180	3,8	3,3	15,5	106,0	1,44	416	
	Бутерброд с сыром и маслом слив.	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19	-	

	Итого:	435	16,16	17,27	65,35	498,25	4,83		
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед:	Салат витаминный	50	0,74	3,0	4,5	43,7	16,2	224	Сб.2011
	Суп лапша с курицей	200	1,97	4,1	9,7	85	0,4-	94	
	Голубцы ленивые с куриным мясом	150	13,2	8,4	18,9	205,3	18,7	315	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,4	0,0	11,0	47	0,36	394	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	30		
	Итого:	610	18,29	15,86	54,3	432,2	35,66		
Полдник	Кисломолочный напиток	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Гренка из хлеба пшеничного	40	4,9	0,63	30,4	147,28	-	123	
	Итого:	220	10,12	6,33	37,6	258,28	1,2		
Ужин:	Салат из моркови с яблоком	50	0,5	0,3	4,6	43,55	2,9	45	
	Запеканка рисовая с творогом	150	9,1	7,47	49,86	303	0,08	203	
	Соус молочный	30	0,6	1,4	3,9	30,5	0,09	369	
	Чай с сахаром	180	0	0	12,0	48,0	0,03	411	
	Итого:	410	10,2	9,17	70,36	425,05	3,1		
Итого за XIV день:		1775	55,27	48,63	237,71	1656,18	46,79		

XV день: пятница		Неделя: третья							
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	
			Б	Ж	У				
Завтрак	Каша пшеничная молочная вязкая с сахаром и маслом сливочным	200	4,5	4,1	31,0	182	-	199	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	-	414	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,4	20,0	96	-		
	Масло сливочное	7	0,03	5,0	0,05	46,2		6	
	Итого:	427	10,11	11,91	65,45	415,2			

2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0	418	
	Итого:	100	0,5	-	10,1	42,4	2,0		
Обед	Икра свекольная	50	1,2	2,3	6,02	50,05	3,36..	55	
	Рассольник «Ленинградский» со сметаной	200	2,1	5,4	13,8	114	9,7	82	
	Тефтели из рыбы паровые	70	10,8	0,9	6,2	66,5	0,05	276	
	Картофельное пюре	130	2,7	4,2	17,68	118,95	15,6	339	
	Компот из яблок	180	0,14	0,14	21,5	87,84	1,5	390	
	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,1	25,6			
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,15	7,5	39,0	-		
	Итого:	660	19,13	13,27	77,8	501,94	30,21		
Полдник	Кисломолочный продукт	180	5,0	5,7	7,2	101,0	1,2	420	
	Булочка домашняя	70	5,1	8,8	37,7	250,1	-		
	Итого:	260	10,1	14,5	44,9	350,1	1,2		
Ужин:	Салат из белокочанной капусты с морковью	50	0,7	3,64	4,5	43,9	16,2	21	
	Котлета куриная	70	13,1	2,9	11,0	123,4	-	322	
	Гречка отварная со слив. маслом	130	7,5	5,3	33,5	211,25	-	330	
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	48	0,03	411	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,2	-		
	Итого:	460	24,02	11,65	70,7	483,55	4,73		
Итого за XV день:		1907	63,9	51,33	268,95	1793,2	38,14		

Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности

Дни по меню	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
1 день	63,95	71,47	214,86	1744,4
2 день	58,87	58,58	240,2	1719,9
3 день	53,94	67,93	220,65	1775,2
4 день	48,52	55,89	269,68	1782,65
5 день	55,64	50,46	281,63	1807,64
6 день	68,61	48,17	262,3	1757,53
7 день	58,13	60,64	231,49	1706,0
8 день	51,74	56,84	242,05	1793,35
9 день	60,27	53,72	255,3	1758,17
10 день	57,76	53,57	310,76	19,58,65
11 день	56,3	57,97	249,25	1679,38
12 день	63,9	55,68	289,36	1932,7
13 день	61,2	48,61	242,15	1711,29
14 день	55,27	48,63	237,71	1656,18
15 день	63,9	51,33	268,95	1793,2
Итого за весь период:	878	839,9	3816	26576,24
Итого в среднем за 1день (прием пищи):	58,5	56,0	254,4	1772,0
Белки—54г, жиры- 60,0г, углеводы - 261 г, энергетическая ценность -1800 ккал.	<i>Выше на 7,7%</i>	<i>Ниже на 6,7 %</i>	<i>Ниже на 2,7%</i>	<i>Ниже на 1,5%</i>

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МОУ СОШ № 2
подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный предприниматель
подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Основное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов (1-я смена 1 вариант).

Основание:

1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. **Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20.** Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г. (Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Вариант № 1)
3. **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**
Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года

День: первый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
175	Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)	250	7,6	12,25	39,15	296,87	0,1	0,8	20,9	-	17,1	180,6	38,6	0,75
382	Какао с молоком	180	5,9	1,2	17,1	85,3	0,05	1,2	21,9 6	-	119,9	112,1	23	1,8
6	Бутерброд с колбасой полукопченной 30/20	50	5,25	8,84	15,57	170,4	0,34			1,59	12,1	66,5	14,9	0,77
б/н	Вафли	30	0,84	7,36	15,3	139,16	0,04	-	28,8	0,52	50	34,8	6	0,4
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	19,59	29,65	87,12	691,73	0,53	2	71,7	2,11	199,1	394	82,5	3,72

День: второй

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
401	Оладьи с повидлом 150/50	200	10,82	11,23	87,94	493	0,01	1,76			114,38	2,7	49,77	2,6
			0,25		35,8	144,2	0,03	1,2		0,02	124,1	1,68	65,6	1,65
377	Чай с сахаром и лимоном 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3	-	2,55	-	0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
б/н	Шоколад	15	1,05	5,1	7,5	82,5								
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,02	10	-	0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	12,64	16,75	150,2	794	0,06	15,51	0	0,23	268,3	19,34	126,5	6,77

День: третий

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
259	Жаркое по-домашнему с мясом Свинина	200	14,05	33,7	18,9	437,7	0,3	7,7	3,5	0,4	32,8	205,9	60,12	3,45
379	Кофейный напиток	180	2,85	2,41	10,76	74,94	-	2,55	-	0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
б/н	Хлеб обогащенный микронутриентами	30	2,31	0,12	12,66	60,3		0,2						
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	19,61	36,63	52,12	619,94	0,33	20,45	3,5	0,61	62,58	220,9	71,28	5,97

День: четвертый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
223	Запеканка творожная с повидлом или джемом 200/30	200	18,9	12,9	59,7	430,5	0,6	2,2	0,9	92,6	173,6	33,5	236,7	1,1
			0,15		21,48	86,52		0,72		0,24	3,6	5,4	2,7	0,12
376	Чай с сахаром	180	0,1	0,02	6,3	25,78	-	1,44	-	0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
338	Фрукты (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	19,55	13,32	97,28	589,8	0,63	14,36	0,9	93,05	207	53,86	250,6	3,74

День: пятый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
202	Макаронны отварные с маслом сливочным	150	5,52	4,52	26,54	168,45	0,06			0,97	6,06	37,17	21,12	1,12
278(1)	Тефтели мясные 60/30	90	12,7	9,29	12,17	183,72	0,04	3,87	32,8 7	3,29	62,33		47,59	1,09
377	Чай с лимоном и сахаром 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		555	20,14	14,7	65,49	468,47	0,17	16,42	32,9	4,83	107,4	94,53	89,87	5,97

День: шестой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
398	Блинчики с фруктовой начинкой	120	4,6	6,48	52,56	316,3	0,09	0,1	51		26,04	59,7	18,96	1,44
327	с соусом	30	0,1	1,3	3,9	30,4	0,002	0,09			4,4	3,1	3,4	0,19
382	Какао с молоком	200	6,5	1,3	19	94,7	0,05	1,3	21,96	-	119,9	112,1	23	1,8
338	Фрукты	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,045	15		0,3	24	16,5	13,5	3,3
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	11,8	9,68	90,16	511,9	0,19	16,49	73	0,3	174,3	191,4	58,86	6,73

День: седьмой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
281	Биточки паровые с соусом 60/40	100	9,2	7,8	7,6	137,5	0,05	0,01	22,05	0,5	19,3	91,3	17,45	0,7
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
377	Чай с сахаром и лимоном 195/5	200	0,12	0,02	10,2	30,3		2,83		0,01	15,3	0,44	2,4	0,35
б/н	Хлеб обогащенный микронутриентами	30	2,31	0,12	12,66	60,3		0,2						
б/н	Вафли	20	0,56	4,9	10,2	106,4	0,03		19,2	0,35	33,3	23,2	4	0,3
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	15,84	18,21	77,34	544,2	0,11	3,04	41,3	1,14	69,27	175,9	40,19	1,88

День: восьмой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
212	Омлет с вареной колбасой	180	12,5	25,22	2,43	338,2	0,09	0,23	291,6		260,6	194,2	14,5	2,3
379	Кофейный напиток	200	3,2	2,7	11,95	83,26	0,03	2,8	20		125,78	90	14	0,13
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,03	-	-	0,36	9,15	42,3	9,9	1,2
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	17,5	28,79	31,98	510,46	0,18	13,03	312	0,56	411,5	337,5	47,4	5,83

День: девятый

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
219	Сырники с молочным соусом 120/50	170	21,3	18,8	17,36	323	0,08	0,48	78,8	-	210,5	272,7	76,5	0,85
327			0,8	2,1	6,5	50,6	0,002	0,15			7,3	5,1	5,6	0,3
378	Чай с сахаром и молоком	200	0,13	1,35	15,9	81	0,04	1,33	10	-	126,6	92,8	15,4	0,41
б/н	Фруктовое пюре	90	0,2	0,3	8,1	32,4	1,35	81	-	13,5	16,2	720	360	16,2
б/н	Пряники	40	0,84	0,8	8,5	68,68								
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	23,27	23,35	56,36	555,68	1,47	82,96	88,8	13,5	360,6	1091	457,5	17,76

День: десятый

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
234	Котлета рыбная	90	11,86	8,91	15,3	190,44	0,09	1,44	30,24	5,22	92,34	207,54	71,46	0,7
312	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
376	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	7	28,6	-	1,6	-	0,01	15,3	4,4	2,4	0,35
б/н	Вафли	40	1,12	9,8	20,4	185,5	0,05	-	38,4	0,6	66,6	46,4	8	0,5
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04	-	-	0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		511	17,54	24	70,94	583,79	0,32	21,2	68,6	6,37	220,4	387,3	119,6	3,8

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МОУ СОШ № 2
подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный предприниматель
подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Основное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов (1-я смена 2 вариант).

Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г. (Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Вариант № 1)
3. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года

День: первый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
175	Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)	200	6,08	9,8	31,8	237,5	0,08	0,65	16,7	-	13,7	144,5	30,9	0,6
382	Какао с молоком	180	5,9	1,2	17,1	85,3	0,05	1,2	21,96	-	119,9	112,1	23	1,8
7	Бутерброд горячий с сыром (30/20/5/)	55	5,25	8,84	14,84	157	0,34			1,59	12,1	66,5	14,9	0,77
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		535	17,63	20,24	73,54	526,8	0,5	11,85	38,7	1,79	161,7	334,1	77,8	5,37

День: второй

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
401	Оладьи с повидлом 120/30	150	8,1	8,42	65,9	369,75	0,01	1,32			85,8	2,02	37,3	1,95
б/н			0,15	0,1	21,48	86,52	0,03	0,72		0,01	74,5	1,01	39,4	0,99
377	Чай с сахаром и лимоном (180/5)	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
б/н	Йогурт с наполнителем 2,5% (90-120)	90	3,48	4,2	13,2	104,4		0,008						
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		525	12,25	13,14	119,56	634,97	0,07	14,6	0	0,22	190,08	17,99	87,86	5,46

День: третий

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
70	Огурец свежий	25	0,17	0,02	0,4	3	0,01	1,6		0,02	4,2	7,5	3,5	0,1
259	Жаркое по-домашнему (свинина нежирных сортов)	200	14,05	33,7	18,9	437,7	0,3	7,7	3,5	0,4	32,8	205,9	60,12	3,45
377	Чай с сахаром и лимоном 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
б/н	Хлеб обогащенный микронутриентами	30	2,31	0,12	12,66	60,3		0,2						
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		540	17,05	34,26	50,94	575,3	0,34	22,05	3,5	0,63	66,78	228,4	74,78	6,07

День: четвертый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
223	Запеканка творожная с повидлом или джемом	200	18,9	12,9	59,7	430,5	0,6	2,2	0,9	92,6	173,6	33,5	236,7	1,1
б/н		30	0,15	0,1	21,48	86,52		0,72		0,24	3,6	5,4	2,7	0,12
382	Какао с молоком	180	5,9	1,2	17,1	85,3	0,05	1,2	21,96		119,9	112,1	23	1,8
б/н	Шоколад	15	1,05	5,1	7,5	82,5								
б/н	Фруктовое пюре	90	0,2	0,3	8,1	32,4	1,35	81		13,5	16,2	720	360	16,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		515	26,2	19,6	113,88	717,22	2	85,12	22,9	106,34	313,3	871	622,4	19,22

День: пятый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
71/70	Огурец свежий или соленый	20	0,17	0,02	0,4	3	0,01	1,6		0,02	4,2	7,5	3,5	0,1
302	Гречка рассыпчатая отварная	150	8,6	6,09	38,64	243,8	0,02			0,61	14,82	203,93	135,8	4,56
246	Гуляш из говядины 50/50	100	14,55	16,79	2,89	221	0,03	0,92			21,81	154,15	22,03	3,06
389	Сок плодово- ягодный	180	0,9	0	18,18	76,32	0,18	5,4		0,18	12,6	12,6	7,2	7,2
б/н	Печенье	50	4,2	5,3	42,5	238,2		0,03						
б/н	Хлеб ржаной	20	0,9	0,3	5,2	28	0,01			0,24	6,1	28,3	6,6	0,8
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		520	29,32	28,5	107,81	810,32	0,25	7,95	0	1,05	59,53	406,5	175,2	15,72

День: шестой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
398	Блинчики с фруктовой начинкой с соусом 120/30	150	4,6	6,48	52,56	316,3	0,09	0,1	51		26,04	59,7	18,96	1,44
327			0,1	1,3	3,9	30,4	0,002	0,09			4,4	3,1	3,4	0,19
377	Чай с сахаром и лимоном 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
б/н	Йогурт с наполнителем 2,5% (90-120)	90	3,48	4,2	13,2	104,4		0,008						
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		525	8,7	12,4	88,64	525,4	0,12	12,75	51	0,21	60,22	77,76	33,52	4,15

День: седьмой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
281	Биточки паровые 60/40	100	9,2	7,8	7,6	137,5	0,05	0,01	22,05	0,5	19,3	91,3	17,45	0,7
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
389	Сок плодово- ягодный	180	0,9	0	18,18	76,32	0,18	5,4		0,18	12,6	12,6	7,2	7,2
б/н	Хлеб обогащенный микронутриентами	30	2,31	0,12	12,66	60,3		0,2						
б/н	слойка "Бантик"	50	3,2	2,9	25,36	183,6	0,05		8		10	32	11,5	0,6
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	19,26	16,19	100,48	667,42	0,31	5,61	30,1	0,96	43,27	196,9	52,49	9,03

День: восьмой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
71	Свежие овощи (Огурец и помидор) 20/20	20	0,22	0,04	0,76	4,4	0,02	3,5		0,04	8,4	15	7	0,2
		20	0,14	0,02	0,38	2,4	0,02	0,98		0,02	7,2	12	5	0,2
212	Омлет с вареной колбасой	180	12,5	25,22	2,43	338,2	0,09	0,23	291,6		260,6	194,2	14,5	2,3
377	Чай с сахаром и лимоном 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
б/н	Хлеб обогащенный микронутриентами	30	2,31	0,12	12,66	60,3		0,2						
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
б/н	Печенье	15	1,28	1,6	12,75	71,46								
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	16,97	27,42	47,96	551,06	0,16	17,46	292	0,27	305,98	236,2	37,66	5,22

День: девятый

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
219	Сырники с соусом из свежемороженых ягод 120/30	150	21,3	18,8	28,8	369,6	0,08	0,48	78,8		210,5	272,7	76,5	0,85
334			0,12	0,03	19,58	79,11		0,9		0,01	6,2	4,59	3,9	0,1
377	Чай с сахаром и лимоном 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10		0,2	16	11	9	2,2
б/н	Йогурт с наполнителем 2,5%(90-120)	90	3,48	4,2	13,2	104,4		0,008						
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		525	25,42	23,45	80,56	627,41	0,11	13,94	78,8	0,22	246,48	292,3	91,56	3,47

День: десятый

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
233	Рыба запеченная в сметанном соусе (горбуша 50/40)	90	12,4	15,03	20,05	264,28	0,11	7,54	55,44	2,9	125,9	194,65	43,3	1,1
312	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
377	Чай с сахаром и лимоном 180/5	185	0,12	0,02	9,18	27,3		2,55		0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
338	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04	-	-	0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		556	17,38	20,72	67,27	517,83	0,32	38,25	55,4	3,65	201,86	338,6	92,21	5,87

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МОУ СОШ № 2
подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный предприниматель
подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов.

Основание:

- 1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
- 2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20.** Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г. (Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Вариант № 1)
- 3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**
Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года

День: первый

Неделя: первая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,1	5,1	39,9	0,03	2,6	-	4,34	14,4	26,7	18,2	0,6
102	Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне	200	5,49	5,27	16,54	148,29	0,19	0,64	-	14,24	33,9	61,1	23,7	1,7
255	Печень по-строгоновски (60/30)	90	14,04	10,2	3,2	139,9	0,1	5,04	21	3,1	29,9	215,4	15,7	4,5
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
342	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	25,1	103,14	0,01	0,8		0,07	15,3	4,6	6,4	0,9
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		740	26,94	21,75	104,1	729,69	0,2	8,44	21	8,13	73,4	306,5	56,9	7,46

День: второй

Неделя: первая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,8	3	4,8	50,1	0,01	2,4	0,6	-	19,5	22,5	11,5	0,7
88	Щи из свежей капусты на курином бульоне	200	2,1	4,12	6,32	99,8	0,05	12,6		1,88	41	39,2	17,7	0,7
294 331	Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40)	100	10,2	11,92	12,6	199,8	0,06	1	45,9		45,5	16,5	66,9	1,2
309	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,1
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		740	22,64	24,53	110,1	739,03	0,26	16,7	46,5	3,65	129,96	216,57	163,52	5,96

День: **третий**

Неделя: **первая**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
48	Салат витаминный с маслом растительным	60	0,49	3,66	3,15	47,64	0,02	5,3		1,7	11,63	18,5	10,9	0,6
103	Суп картофельный с вермишелью на курином б-не	200	2,15	2,27	13,06	94,6	0,09	6		1,14	23,36	54,06	21,82	0,9
256	Мясо тушеное (свинина 60/30)	90	9,5	25,4	2,3	274,5	0,19	0,2		2,3	61,9	58,7	9,9	0,7
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	0,02			0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,1	103,14	0,01	0,8		0,07	15,3	4,6	6,4	0,9
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		710	22,28	38,03	90,05	805,68	0,37	12,3	0	6,18	136,21	382,19	194,85	8,9

День: **четвертый**

Неделя: **первая**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
67	Винегрет овощной с маслом растительным	60	0,84	6,02	4,4	75,06	0,02	5,8		2,7	18,7	25,9	11,7	0,5
99/105	Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне	200	9,34	8,91	8,85	163,08	2,93	0,07	8	1,27	32,36	12,8	140,78	9,58
291	Плов из мяса птицы	200	16,9	10,5	35,7	305,3	0,1	6,02	19,4	0,5	42,3	175,3	54,04	1,9
388	Напиток из шиповника	180	0,6	0,25	18,7	79,38	0,01	90		68	190,2	3,1	3,1	0,57
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,3	-	-	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		700	31,45	26,45	89,94	734,96	3,4	101,9	27,4	73,22	299,66	285,6	229,52	14,12

День: пятый

Неделя: первая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,1	5,1	39,9	0,03	2,6	-	4,34	14,4	26,7	18,2	0,6
84	Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне	200	6,38	4,38	11,39	119,2	0,09	5,63	10,5	1,97	44,54	40,46	105,25	1,94
234	Котлета или биточек рыбные с соусом (50/50)	100	6,59	4,95	8,5	105,8	0,05	0,8	16,8	2,9	51,3	115,3	39,7	0,4
329			1,8	5,65	6,2	82,95	0,02	0,2	0,2		47,7	7,9	41,16	0,18
312	Картофельное пюре	150	3,07	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		740	22,5	20,85	111,6	705,98	0,41	28,09	27,5	10,19	214,02	378,15	278,36	6,39

День: шестой

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
б/н	Кабачковая икра	60	0,6	2,9	3,2	41,6	0,02	3,9		1,4	59,1	33,4	10,3	0,4
96	Рассольник по-Ленинградски на кур.бульоне	200	2,3	4,2	9,6	113,8	0,07	6,7		1,88	24,92	45,38	19,34	0,74
	Сосиска отварная	90	9,9	21,51	0,34	234,5				0,54	17,28	88,74	9,54	1,1
309	Макаронные отварные со сливочным маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,1
346	Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины)	200	0,44	0,1	33,88	141,2	0,02	12		0,02	23	11,5	7,7	0,2
б/н	Хлеб ржаной	20	0,9	0,3	5,2	28	0,01			0,24	6,1	28,3	6,6	0,8
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		720	19,66	33,53	78,67	727,55	0,18	22,6	0	5,05	135,26	244,49	74,6	4,34

День: седьмой

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,1	5,1	39,9	0,03	2,6		4,34	14,4	26,7	18,2	0,6
82	Борщ с картофелем на курином бульоне	200	2,08	4,1	8,7	111	0,04	8,5		1,92	41,4	43,68	20,9	0,98
290 331	Птица тушеная с соусом (60/30)	90	10,5	10,5	3,2	145,8	0,04	0,6	27,1	0,45	27,3	71,1	10	0,63
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	0,02			0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		720	25,84	21,76	115,6	761,38	0,21	12,4	27,1	8,12	117,02	446,61	231,23	9,03

День: восьмой

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
48	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,49	3,66	3,15	47,64	0,02	5,3		1,7	11,63	18,5	10,9	0,6
99	Суп овощной на курином бульоне	200	1,44	4,21	8,55	84,68	0,06	8,3		1,86	27,88	39,42	16,6	0,6
259	Жаркое по-домашнему с мясом свинины	200	14,05	33,7	18,9	437,7	0,3	7,7	3,5	0,4	32,8	205,9	48,96	3,4
342	Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,15	0,15	27,8	114,6	0,01	0,8		0,07	17	5,1	7,1	1
б/н	Сушка	20	2,14	0,34	14,24	52,2								
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		710	19,67	42,53	80,44	778,82	0,43	22,1	3,5	4,39	98,51	311,32	93,56	6,84

День: **девятый**

Неделя: **вторая**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,8	3	4,8	50,1	0,01	2,4	0,6	-	19,5	22,5	11,5	0,7
88	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200	2,1	4,12	6,32	99,8	0,05	12,6		1,88	41	39,2	17,7	0,7
297 329	Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)	100	9,6	12,42	9,66	189,96	0,32	2,26	43,55	105,5	70,6	65,25	62	0,6
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		720	18,59	25,68	107,8	723,68	0,47	17,96	44,15	108,2	146,97	271,7	147,24	4,57

День: **десятый**

Неделя: **вторая**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
46	Салат из белокочанной капусты с яблоком	60	0,07	3,1	6,6	54,06	0,01	10,1		9,24	20,1	17,6	9,6	0,6
96	Рассольник по - Ленинградски на курином бульоне	200	2,3	4,2	9,6	113,8	0,07	6,7		1,88	24,92	45,38	19,34	0,74
278.1	Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)	100	15,69	15,08	14,65	257,4	0,17	0,81	30,2	61,6	53,79	72	19,98	3,26
309	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,1
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,1	103,14	0,01	0,8		0,07	15,3	4,6	6,4	0,9
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		710	25,12	27,51	90,2	738,85	0,36	18,41	30,2	74,12	128,17	219,15	86,44	7,84

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МОУ СОШ № 2
подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

«УТВЕРЖДАЮ»
Индивидуальный предприниматель
подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.

Основание:

- 1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
- 2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20.** Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г. (Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Вариант № 1)
- 3. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**
Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года

День: **первый**

Неделя: первая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	100	1,06	0,16	8,5	66,5	0,05	4,3	-	7,23	24	44,5	30,3	1
102	Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне	250	6,86	6,58	20,7	185,4	0,2	0,8	-	17,8	41,9	76,4	29,6	2,1
255	Печень по-строгоновски (60/40)	100	15,6	11,3	3,52	171	0,2	5,61	2443	3,44	33,24	239,32	17,47	5
304	Рис отварной	180	6,54	8,64	54	251,64	0,04			0,3	1,6	73,14	19,6	0,6
342	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	25,1	103,14	0,01	0,8		0,07	15,3	4,6	6,4	0,9
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		840	31,6	27,29	119,62	819,68	0,54	11,5	2443	29,2	125,2	480,36	113,4	10,84

День: **второй**

Неделя: первая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,3	5	8	83,5	0,01	4	1	-	32,5	37,5	19,2	1,2
88	Щи из свежей капусты на курином бульоне	250	2,6	5,15	7,9	124,75	0,06	15,75		2,35	51,25	49	22,12	0,9
294 331	Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40)	100	10,2	11,92	12,6	199,8	0,06	1	45,9		45,5	16,5	66,9	1,2
309	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,1
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		860	23,64	27,56	114,91	797,38	0,27	21,5	46,9	4,12	153,2	241,37	175,6	6,66

День: **третий**

Неделя: **первая**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
48	Салат витаминный с маслом растительным	100	0,8	6,1	5,25	79,4	0,03	8,8		2,8	19,3	30,8	18,1	1
103	Суп картофельный с вермишелью на курином б-не	250	2,68	2,8	16,3	118,25	0,1	7,5		1,4	29,2	67,6	27,3	1,2
256	Мясо тушеное (свинина 60/40)	100	10,58	28,17	2,56	305	0,28	0,18		2,58	19,08	65,25	11,11	0,77
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,3	46,4	292,56	0,02			0,7	17,8	244,7	162,9	5,5
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,1	103,14	0,01	0,8		0,07	15,3	4,6	6,4	0,9
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		840	25,92	44,98	103,41	940,35	0,48	17,3	0	7,91	109,9	455,35	235,8	10,61

День: **четвертый**

Неделя: **первая**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
67	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1,4	10	7,3	125,1	0,03	9,6		4,5	31,16	43,16	19,5	0,83
99/105	Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне	250	11,68	11,4	11	203,85	3,66	0,09	10	1,6	40,45	16	175,9	11,9
291	Плов из мяса птицы	250	21,1	13,12	44,6	381,6	0,13	7,5	24,25	0,6	52,8	219,1	67,55	1,4
388	Напиток из шиповника	180	0,6	0,25	18,7	79,38	0,01	90		68	190,2	3,1	3,1	0,57
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		810	36,18	35,24	89,4	831,93	3,87	107	34,25	75,06	323,8	323,76	276,1	15,94

День: пятый

Неделя: первая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	100	1,06	0,16	8,5	66,5	0,05	4,3	-	7,23	24	44,5	30,3	0,1
84	Борщ с картофелем и фасолью на кур. бульоне	250	7,9	5,5	14,2	149	0,1	7,03	12,6	2,4	55,7	50,6	131,6	2,4
234	Котлета или биточек рыбный с соусом 60/50	110	7,9	5,94	10,2	126,96	0,06	0,96	20,16	3,48	61,56	138,36	47,64	1
329			1,8	5,65	6,2	82,95	0,02	0,2	0,2		47,7	7,9	41,16	0,18
312	Картофельное пюре	180	3,68	5,76	24,5	164,7	0,16	21,79		0,2	44,4	103,9	33,3	1,2
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
б/н	Сушки	20	2,14	0,34	14,24	52,2								
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		870	26,92	24,12	128,14	816,43	0,45	35	32,96	13,85	247,9	429,06	323,7	6,92

День: шестой

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
б/н	Кабачковая икра	100	0,25	0	35,8	144,2	0,03	1,2		2,3	98,5	55,6	17,16	0,66
96	Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне	250	2,87	5,25	12	141,25	0,08	8,4		2,35	31,15	56,7	24,2	0,9
243	Сосиска отварная	100	10,4	23,9	0,37	260,5				0,6	19,2	98,6	10,6	1,2
309	Макароны отварные со сливочным маслом	180	6,6	5,4	31,74	202,14	0,07			1,2	5,8	44,6	25,3	1,32
346	Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины)	200	0,44	0,1	33,88	141,2	0,02	12		0,02	23	11,5	7,7	0,2
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,02			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		880	23,54	35,32	131,25	978,05	0,24	21,6	0	7,09	191,5	326,8	101,6	5,74

День: седьмой

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	100	1,06	0,16	8,5	66,5	0,05	4,3	-	7,23	24	44,5	30,3	0,1
82	Борщ с картофелем на курином бульоне	250	3,4	6,8	14,5	185	0,06	14,1		3,2	69	72,8	34,8	1,6
290 331	Птица тушеная с соусом (60/40)	100	13,28	11,84	3,8	162	0,04	0,7	30,1	0,5	29,52	76,93	11,1	0,7
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,3	46,4	292,56	0,02			0,7	17,8	244,7	162,9	5,5
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
б/н	Хлеб ржаной	20	0,9	0,3	5,2	28	0,01			0,24	6,1	28,3	6,6	0,8
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		830	30	26,7	120,9	866,18	0,2	19,8	30,1	12,05	151,7	508,63	275,4	9,5

День: восьмой

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
48	Салат витаминный с растительным маслом	100	0,8	6,1	5,25	79,4	0,03	8,8		2,8	19,3	30,8	18,1	1
99	Суп овощной на курином бульоне	250	1,8	5,26	10,69	105,85	0,07	10,38		2,3	34,85	49,25	20,75	0,75
259	Жаркое по-домашнему с мясом свинины	200	14,05	33,7	18,9	437,7	0,4	7,7		3,5	32,8	205,9	48,96	3,4
342	Компот из свежих плодов	200	0,15	0,15	27,8	114,6	0,01	0,8		0,07	17,5	5,1	7,1	1
б/н	Сушка	25	2,6	0,4	17,8	64,2								
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		805	20,8	46,08	88,24	843,75	0,55	27,7	0	9,03	113,7	333,45	104,9	7,39

День: девятый

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
52	Салат из свеклы отварной с растительным маслом	100	1,3	5	8	83,5	0,01	4	1	-	32,5	37,5	19,2	1,2
88	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	2,6	5,15	7,9	124,75	0,06	15,75		2,35	51,25	49	22,12	0,9
297 329	Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)	100	9,6	12,42	9,66	189,96	0,32	2,26	43,55	105,5	70,6	65,25	62	0,6
304	Рис отварной	180	6,54	8,64	54	251,64	0,04			0,3	1,6	73,14	19,6	0,6
349	Компот из сухофруктов	200	1,15	0,4	47,2	146,8	0,02	0,8		0,2	5,8	46	33	0,9
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		860	22,59	32,08	134,56	838,65	0,49	22,8	44,55	108,7	171	313,29	165,9	5,44

День: десятый

Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
46	Салат из белокочанной капусты с яблоком	100	0,11	5,16	11	90,1	0,02	16,8		15,4	33,5	29,3	16	1
96	Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне	250	2,9	5,3	12	141,3	0,08	8,4		2,35	31,15	56,7	24,2	0,9
278.1	Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)	100	15,69	15,08	14,65	257,4	0,17	0,81	30,2	61,6	53,79	72	19,98	3,26
309	Макароны отварные	180	6,6	5,4	31,74	202,14	0,07			1,2	5,8	44,6	25,3	1,32
348	Компот из изюма	200	0,15	0,15	27,8	114,6	0,05	0,9		0,08	14,2	4,4	5,1	0,9
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,2	9,66	46,76	0,02			0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		850	27,03	31,29	106,85	852,3	0,41	26,9	30,2	80,89	143	224,4	97,18	7,6

Технологическая карта № 1.1**Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с зеленым горошком****Номер рецептуры: 53****Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01.01	31	31	46	46
с 01.01	33	33	49	49
Масса отв. очищ. свеклы		24		36
Горошек зеленый консервир	23	23	34	34
Горошек зеленый консервир отварной (без жидкой части)		13		20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
0,75	3,03	2,72	42,6	2,98
1,13	4,56	4,09	64	4,48

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 1.2

Наименование изделия: Салат из свеклы с луком (чесноком)

Номер рецептуры: №33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	48	73	38	54
с 01.01	51	75	38	54
Лук репчатый	7	11	6	9
или Чеснок	0,3	0,4	0,2	0,3
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
0,85	3,65	5,19	56,34	5,7

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно - малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта № 1.3

Наименование изделия: Салат из свеклы с яблоками

Номер рецептуры: №35

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	34	52	27	40
с 01.01	36	54	27	40
Яблоки свежие	12	18	10	16
Сахар	1,2	1,8	1,2	1,8
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,44	2,07	4,57	38,68	3,72
0,66	3,11	6,86	58,02	5,58

Технология приготовления: подготовленную свеклу отваривают затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленными семенным гнездом, нарезают соломкой, припущенными с сахаром в течении 3 минуты при температуре 85 °С. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко нарезаны, заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно – малиновый

Вкус: свойственный свекле и яблокам

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № I - 4

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **№45**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция		1 порция		1 порция	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция
	брутто, г		нетто, г		брутто, г			нетто, г		
Картофель	14	20	10	15	51	61	68	35	47	52
Молодой	13	19	10	15	48	58	65	35	47	52
с 01.11-31.12	14	21	10	15	55	67	74	35	47	52
с 01.01-28.02	16	23	10	15	60	72	80	35	47	52
с 01.03	17	25	10	15	64	77	86	35	47	52
Свекла	10	15	8	12	38	46	51	30	36	40
с 01.01	11	16	8	12	40	48	54	30	36	40
Морковь	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
с 01.01	8	12	6	9	30	36	40	23	27	30
Огурцы соленые	10	15	8	12	38	45	50	30	36	40
Лук зеленый	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
Или репчатый	7	11	6	9	27	32	36	23	27	30
Масло растительное	2	3	2	3	9	11	12	9	11	12
Выход:	40	60	40	60	150	180	200	150	180	200

Химический состав данного блюда

Выход блюда	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
40г	0,54	2,47	3,37	36,72	4,2
60г	0,81	3,70	5,06	54,96	6,15
150г	1,38	6,18	8,4	94,8	10,2
180г	2,48	11,1	15,1	170,6	18,3
200г	2,76	12,36	16,8	189,6	20,4

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 1.5

Наименование изделия: Салат из моркови

Номер рецептуры: №41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Морковь до 01.01	48	72	38	57
с 01.01	51	76	38	57
Сахар	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,49	0,038	4,64	20,92	1,92
0,74	0,05	6,96	31,38	2,88

Технология приготовления: подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 1.6

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: №20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Капуста белокочанная	39	59	31	47
Морковь до 01.01	5	7,5	4	6
с 01.01	5,5	8	4	6
Кислота лимонная	0,12	0,18	0,12	0,18
Вода кипяченая	3,8	5,8	3,8	5,8
Сахар	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,56	2,43	3,6	34,96	12,98
0,84	3,64	5,41	52,44	19,47

Технология приготовления: лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль. Раствор лимонной кислоты нагревают непрерывно помешивая не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 1.7

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры: №15

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Помидоры свежие	21	31	18	27
Огурцы свежие	25	37	20	30
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,38	2,45	1,23	28,56	7,6
0,57	3,68	1,84	42,84	11,4

Технология приготовления: подготовленные свежие помидоры и очищенные свежие огурцы нарезают тонкими ломтиками. Нарезанные помидоры и огурцы заправляют солью, растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны тонкими ломтиками, заправлены растительным маслом

Консистенция: упругая

Цвет: помидоров – красный, огурцов – белый с зеленой каймой

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свежих помидоров и огурцов в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта № 1.8

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с луком

Номер рецептуры: №14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Помидоры свежие	34	51	29	43
Лук репчатый	11,5	17	10	14
Или лук зеленый	11,5	17	9	14
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,45	2,47	1,88	31,64	8,1
0,67	3,7	2,8	47,46	12,2

Технология приготовления: подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками. Лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезают ломтиками, заправлен растительным маслом

Консистенция: упругая, сочная

Цвет: помидоров – красный

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидоров в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта №**Наименование изделия: Салат из свежих огурцов****Номер рецептуры: №13****Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Огурцы свежие	47	71	38	57
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,30	2,43	0,95	26,91	3,8
0,45	3,65	1,42	40,38	5,7

Технология приготовления: Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают на ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:**Внешний вид:** нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом**Консистенция:** хрустящая**Цвет:** соответствующий сорту огурцов**Вкус:** свойственный свежим огурцам, в меру соленый**Запах:** огурцов и растительного масла

Технологическая карта № 1.10

Наименование изделия: Салат из моркови с яблоками

Номер рецептуры: № 38

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Морковь до 01.01	37	56	30	45
с 01.01	40	60	30	45
Яблоки	11	17	10	15
Сахар	0,4	0,6	0,4	0,6
<i>Выход:</i>			<i>40</i>	<i>60</i>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,43	0,07	3,44	16,16	2,5
0,64	0,10	5,17	24,24	3,75

Технология приготовления: подготовленную сырую очищенную морковь и яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь и яблоки нарезаны соломкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови, яблокам

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 1.13

Наименование изделия: Салат из зеленого горошка с луком репчатым

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	58	58	77	77
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		35		46
Лук репчатый	7	5	12	10
Масло растительное	3	3	5	5
<i>Выход</i>		<i>40</i>		<i>60</i>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,19	5,08	2,27	46	2,4
1,57	5,08	3,9	67	3,2

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}$ С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 1.14

Наименование изделия:

Номер рецептуры: Салат из кукурузы с луком репчатым

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	50	50	77	77
Кукуруза консервированная (без жидкой части)		29		46
Лук репчатый	9	7	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
<i>Выход</i>		40		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,22	4,77	18,81	130,7	0,66
4,88	7,24	28,51	198	1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 1.15

Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым

Номер рецептуры: № 24

Наименование сборника рецептур : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь малосоленая	55	34	73	46
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,98	4,88	0,68	87	0,75
5,3	6,5	0,91	116	1

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: приятный.

Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Технологическая карта № 1.16

Наименование изделия: Салат из свежей капусты и свеклы

Номер рецептуры: №21

Наименование сборника рецептов: М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	50	40	50
Капуста белокочанная	35	44	28	30
Свекла	16	20	13	16
с 01.01				
Сахар	1	2	1	2
Масло растительное	3	4	3	4
Выход:			40	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
0,55	2,6	3,5	38	13,9

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Технологическая карта № 1.17

Наименование изделия: Салат из картофеля с зеленым горошком

Номер рецептуры: №25

Наименование сборника рецептов: М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	50	70	50	70
Картофель	22	27,4	16	20
Морковь	7,5	9,4	6	7,5
Горошек зеленый консерв	9,24	11,5	6	7,5
Лук репчатый	5	7	4	6
Яйцо вареное	1/3	1/2	13	20
Масло растительное	3	4	4	5
Выход:			50	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
0,55	2,6	3,5	38	13,9

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют.

Картофель и морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Консервированный зеленый горошек предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы, лук нарезаны мелкими ломтиками.

Консистенция: слегка плотноватая.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: вареных овощей и свежего огурца в сочетании с маслом растительным.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 1.18

Наименование изделия: Салат «Рыжик» (из моркови, яблок и апельсинов)

Номер рецептуры: № 54

Наименование сборника рецептов: М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	50	40	50
Морковь	30	35	22	28
Яблоко	8	10	7	8,5
Апельсин	8	10	5	6,5
Сахар	3	3	3	3
Масло растительное	3	4	3	4
Выход:			40	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,0	1,56	3,88	33,6	13,67
1,25	1,95	4,9	42	15,28

Технология приготовления:

Овощи и фрукты сортируют, моют.

Сырую очищенную морковь и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Очищенные яблоки без семенных гнезд и апельсины нарезают тонкими ломтиками. Морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар-песок, заправляют маслом растительным. Салат оформляют дольками апельсина.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Примечание: салат готовят из моркови урожая прошлого года в период до 1 марта.

Технологическая карта № 1.19

Наименование изделия: Салат из моркови с изюмом

Номер рецептуры: №25

Наименование сборника рецептов: М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Морковь	36	55	29	44
Изюм	3	4	3	4
Сахар-песок	2	3	2	3
Лимон	2	3	2	3
Масло растительное	4	5	4	5
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
0,55	2,6	3,5	38	13,9

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют.

Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырую очищенную морковь и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции, добавляют промытый сначала в теплой воде, затем в горячей воде изюм, сахар-песок, масло растительное

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Примечание : салат готовят из моркови урожая прошлого года в период до 1 марта

Технологическая карта № 1.20

Наименование изделия: Салат витаминный

Номер рецептуры: №22

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Капуста белокочанная	25,2	37,8	20	30
Яблоки	11,2	16,8	10	15
Морковь до 01.01	8	12	7	10
с 01.01	8,5	12,8	7	10
Кислота лимонная	0,03	0,03	0,03	0,03
Вода кипяченая	38	38	38	38
Сахар	1	2	1	2
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,56	2,43	3,6	34,96	12,98
0,84	3,64	5,41	52,44	19,47

Технология приготовления: лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Раствор лимонной кислоты нагревают непрерывно помешивая не менее 2 минут при температуре 95-100 °С.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают.

При отпуске заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного
Запах: свойственный продуктам, входящим

Технологическая карта № 1.21

Наименование изделия: Салат из свеклы с сыром

Номер рецептуры: №31

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	41,5	62,2	32,4 ¹	48,6 ¹
с 01.01	44,5	60,2	32,4 ¹	48,6 ¹
Сыр	6,6	9,9	6 ²	9 ²
Масло растительное			1,6	2,4
ВЫХОД:			40	60

¹ – масса отварной очищенной свеклы

² – масса тертого сыра

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,88	3,8	2,85	53,12	3,28
2,82	5,7	4,28	79,68	4,92

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная; сыра - плотная

Цвет: темно - малиновый

Вкус: свойственный свекле и сыру

Запах: свеклы и сыру

Технологическая карта № 1.22

Наименование изделия: Свекла ломтиком

Номер рецептуры: №33

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	48	73	38	54
с 01.01	51	75	38	54
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
0,85	3,65	5,19	56,34	5,7

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают ломтиками.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана ломтиком

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно - малиновый

Вкус: свойственный свекле

Запах: свеклы

Технологическая карта № 1.23

Наименование изделия: Салат из яблок с изюмом

Номер рецептуры: № 26

Наименование сборника рецептов: М.И. Снигур, З.Т.Корешкова. Питание детей 1988г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Яблоко	36	55	29	44
Изюм	7	10	7	10
Сахар-песок	2	3	2	3
Лимон	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,6	0,5	4,82	51,8	15,1
0,55	0,6	3,5	38	13,9

Технология приготовления:

Фрукты сортируют, моют.

Сырые очищенные яблоки и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции, сбрызгивают соком лимона, чтобы не потемнели, добавляют промытый сначала в теплой воде, затем в горячей воде изюм, сахар-песок.

Температура подачи не ниже +15° С.

Технологическая карта № 1.24

Наименование изделия: Салат из свеклы и моркови

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Свекла	30	46	24	36
Морковь	15	23	12	18
Масло растительное	4	6	4	6
ВЫХОД:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,39	4	3,23	50,81	3
0,6	6	4,96	76,71	4,6

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Сырую морковь чистят, ошпаривают. Отварную очищенную свеклу и морковь по отдельности натирают на терке или шинкуют тонкой соломкой. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрашивала морковь) и соединяют с морковью, добавляют соль. Хорошо перемешивают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и морковь натерта мелкой соломкой, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно – малиновый оражевый

Вкус: свойственный свекле и моркови

Запах: свеклы и моркови

Технологическая карта № 1.25

Наименование изделия: Огурец соленый (промышленного производства)

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурец соленый порционно	50	45	65	60
Выход:		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,38	0,07	1,61	8,05	10
0,57	0,11	2,42	12,08	15

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы соленые (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15° С.

Технологическая карта № 1.26

Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	47	45	63	60
ВЫХОД:		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,54	2,12	3,47	35,1	4,32
0,72	2,83	4,63	46,80	5,76

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков

Технологическая карта № 1.27

Наименование изделия: Икра свекольная

Номер рецептуры: № 54

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Свекла	48	72	37	55
с 01.01	51	75	37	55
Лук репчатый	8	12	6	10
Томат	1	2	1	2
Сахар	0,5	1	0,5	1
Масло растительное	2	4	2	4
ВЫХОД:			40	60

¹Масса готовых очищенных овощей

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
0,85	3,65	5,19	56,34	5,7

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 2.1

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Номер рецептуры: №83

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Картофель	80	133	60	100
Молодой	75	125	60	100
с 01.11-31.12	86	142	60	100
с 01.01-28.02	92	154	60	100
с 01.03	100	166	60	100
Морковь	8	13	6	10
с 01.01	9	14	6	10
Лук репчатый	7	12	6	10
Томатное пюре	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Бульон или вода			105	175
Фрикадельки №121			15	25
Говядина(котлетное мясо)	23	39	17	28
Лук репчатый	2	3	1	2
Вода	2	3	2	3
Яйца	0,03 шт	0,05 шт.	1	2
Соль	0,13	0,22		
Масса п/ф			22	36
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,98	3,11	9,26	81	6,72
6,64	5,18	15,44	139	11,2

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, фрикадельки- упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа -золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 2.2

Наименование изделия: Суп -харчо

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
С 1 ноября по 31 декабря	86	60	107	75
С 1 января по 28-29 февраля	92	60	116	75
С 1 марта	100	60	125	75
Крупа рисовая	5	5	6	6
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатное пюре	2	2	3	3
Чеснок	3,2	2,8	4	3,5
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	110	110	188	188
<i>Выход</i>		<i>150</i>		<i>250</i>
Отварная мякоть птицы без кожи		10		13
ВЫХОД С МЯСОМ		150/10		250/13

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,93	4,9	16,84	120,88	7,12
4,97	6,19	21,3	152,84	9,0

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: 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 нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта № 2.3

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Клецки				
Мука пшеничная	6		8	
Масло коровье сладкосливочное	1,25		1,25	
Яйца	1/16 шт.		2,5	
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15		15	
Суп картофельный с клецками				
Картофель с 01.09-31.10	35	26	47	35
с 31.10-31.12	38	26	50	35
с 31.12-28.02	41	26	54	35
с 29.02-01.09	44	26	58	35
Морковь до 1 января	7	6	9	7
с 1 января	8	6	10	7
Лук репчатый	7	6	9	7
Бульон или вода		150		250
Масло коровье сладкосливочное	2	2	2	2
Клецки готовые	21		31	
Отварная мякоть птицы без кожи	15		15	
Выход с мясом птицы		150		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,12	4,26	11,45	89,44	3,21
4,16	5,68	15,27	119,34	4,28

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в

разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: 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 нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 2.4

Наименование изделия: **Щи со сметаной (на мясном б-не)**

Номер рецептуры: **№67**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Капуста белокочанная	37,5	62,5	30	50
Картофель	24	40	18	30
с 01.11-31.12	26	43	18	30
с 01.01-28.02	28	46	18	30
с 01.03	30	50	18	30
Морковь	9,45	15,7	7,5	12,5
с 01.01	10,0	17,0	7,5	12,5
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Томатное пюре	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода для бульона	120	200	120	20
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,04	2,93	5,09	35	11,07
1,74	4,88	9,21	85	18,45

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

Запах: продуктов входящих в щи.

Технологическая карта № 2.5

Наименование изделия: Суп гороховый с гренками (на мясном б-не)

Номер рецептуры: №81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	40	67	30	50
Молодой	37	62	30	50
с 01.11-31.12	43	71	30	50
с 01.01-28.02	46	77	30	50
с 01.03	50	83	30	50
Фасоль, горох	12,1	20,2	12	20
Лук	7,2	10	6	10
Морковь	9,6	16	7,5	12,5
с 01.01	10	17	7,5	12,5
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода для бульона			100	175
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Гренки				
Хлеб пшеничный	15	15	10	10
ВЫХОД:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,29	3,07	9,79	81	3,48
5,49	5,27	16,32	135	5,81

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

Цвет: светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 2.6

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	12	22	12	22
Морковь до 1 января	7,5	12,5	6	10
с 1 января	8	13	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Масло растительное	3	5	3	5
Вода	140	240	140	240
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	46,5	61,1	46,5	61,1
Картофель до 01.11	40	67	30	50
с 01.11 по 31.12	43	71	30	50
с 01.01-28.02	46	77	30	50
с 01.03	50	83	30	50
Морковь до 01.01	2,9	4,8	2,3	4,0
С 01.01	3,0	5,3	2,3	4,0
Лук репчатый	2,9	4,8	2,3	4,0
ВЫХОД		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
1,61	1,7	10,2	62,8	4,45
2,68	2,83	17,14	104,7	8,25

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: 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 нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на

порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 2.7

Наименование изделия: Свекольник со сметаной (на мясном бульоне)

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бульон		150		250
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	48	38	64	51
С 1 января	51		68	51
Картофель				
с 01.09-31.10	34	25	45	34
с 31.10-31.12	37	25	49	34
с 31.12-28.02	39	25	52	34
с 29.02-01.09	43	25	57	34
Морковь				
До 1 января	7	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Лук репчатый	8	6	11	9
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Сахар	0,7	0,7	1	1
Томат-пюре	1,5	1,5	2	2
Выход супа		150		250
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6	6
Выход с мясом и со сметаной		150/5		250/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
1,15	3,8	7,47	62,49	7,41
1,92	6,33	10,05	104,12	12,35

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 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. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 2.8

Наименование изделия: Суп уха со сметаной

Номер рецептуры: № 41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Минтай	29,7	49,5	28,2	47
Картофель	45	75	31	52
Морковь	12	20	10	16
Лук репчатый	7,5	12,5	6	10
Пшено (рис)	3	5	3	5
Укроп	1,5	2,5	1,1	1,8
Вода питьевая	180	300	180	300
Соль пищевая йодированная	0,5	0,7	0,5	0,7
~ Масса вареной рыбы			22	37
Сметана с м.д.ж 15%			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9,56	0,5	6,92	79,1	4,43
15,93	0,75	11,53	131,8	7,38

Технология приготовления: Филе рыбы (минтая, трески, судака) промыть, нарезать на порционные куски. Крупу пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить пшено, а через несколько минут мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить при медленном кипении 7-10 минут. Добавить подготовленное филе рыбы, соль поваренную йодированную, овощи (замороженные овощи - не размораживая) и варить до готовности. За 1-2 мин до окончания варки добавить нашинкованные зелень петрушки и укропа. продуктам с ароматом овощей и рыбы.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки..

Консистенция: картофель и крупа мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа -золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, рыбы, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 2.13

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: №93

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Молоко	105	175	105	175
Вода	45	75	45	75
Вермишель	12	20	12	20
Сахар	1,2	2	1,2	2
Масло сливочное	1,5	2,5	1,5	2,5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,3	3,5	14,12	108	0,66
7,18	6,5	23,54	181	1,13

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны-15-20 минут, лапшу-10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий- мягкая

Цвет: супа- молочно-белый, сливочного масла- желтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 2.10

Наименование изделия: Рассольник «Ленинградский» со сметаной

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	60	100	45	75
Молодой	56	94	45	75
с 01.11-31.12	64	107	45	75
с 01.01-28.02	69	115	45	75
с 01.03	75	125	45	75
Крупа перловая	4	6	4	6
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Огурцы соленые	10	16,7	9	15
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода	112,5	187,5	112,5	187,5
Соль	0,7	1,1	0,7	11
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,97	3,04	6,56	62	4,52
7,62	5,06	10,93	104	7,54

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Крупы закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 2.12

Наименование изделия: Борщ со сметаной (на мясном бульоне)

Номер рецептуры: №57

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Свекла	30	50	24	40
с 01.01	32	53	24	40
Капуста свежая	15	25	12	20
или квашенная	13	22	12	20
Картофель	16	27	12	20
с 01.11-31.12	17	29	12	20
с 01.01-28.02	18	31	12	20
с 01.03	20	33	12	20
Морковь	9	16	8	13
с 01.01	10	17	8	13
Лук репчатый	7	12	6	10
Томатное пюре	5	8	5	8
Масло растительное	3	5	3	5
Сахар	2	3	2	3
Бульон или вода	120	200	120	200
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана с м.д.ж 15%			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,09	2,95	7,64	61,5	6,17
1,81	4,91	12,74	102,5	10,28

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук- соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 2.13

Наименование изделия: Суп молочный с рисом (крупой)

Номер рецептуры: № 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	135	135	180	180
Вода	23	23	30	30
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	9	9	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло коровье сладкосливочное	0,75	0,75	1	1
Выход:		150		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,32	4,97	13,71	117	0,88
5,76	6,63	18,28	156	1,17

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа – жидкая

Цвет: жидкой части – белый

Вкус: кипяченого молока, круп, сливочного масла

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 2.14

Наименование изделия: Суп «Крестьянский» со сметаной (на мясном бульоне)

Номер рецептуры: № б/н

Наименование сборника рецептур: Организация рационального питания детей в ДОУ 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста белокочанная	22,5	37,5	18	30
Картофель	20	34	15	25
Молодой	18	31	15	25
с 01.11-31.12	21	36	15	25
с 01.01-28.02	23	38	15	25
с 01.03	25	42	15	25
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	6	10	6	10
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8	13	6	10
Лук репчатый	7,5	12,5	6	10
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон:			130	220
Мясо	43,5	56	43,5	56
Или кура	43,5	56	43,5	56
Вода	130	220	130	220
Лук репчатый	2,6	4,4	2,2	3,7
Морковь	2,7	4,6	2,2	3,7
с 01.01	2,9	4,9	2,2	3,7
Сметана с м.д.ж не более 15%			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,38	4,64	9,25	84,35	11,0
2,31	7,73	15,42	140,58	18,4

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Промытую крупу закладывают в кипящую воду (1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид : крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки

Консистенция: овощи мягкие

Цвет: на поверхности блески жира, бульон полупрозрачный

Вкус: без горечи, в меру соленый

Запах: с ароматом овощей.

Технологическая карта № 2.15

Наименование изделия: Суп молочный с овощами

Номер рецептуры: №97

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	90	150	90	150
Вода	30	50	30	50
Капуста белокочанная	11	19	5	15
Картофель	40	67	30	50
Молодой	37	63	30	50
с 01.11-31.12	43	71	30	50
с 01.01-28.02	46	77	30	50
с 01.03	50	83	30	50
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8	13	6	10
Масло сливочное	1	2	1	2
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,35	3,26	9,86	82	5,76
5,65	5,43	16,43	137	9,6

Технология приготовления: морковь и картофель нарезают мелкими кубиками или дольками, капусту - квадратиками. В кипящую воду кладут припущенную морковь, картофель, затем капусту и варят при слабом кипении до готовности. За 5-10 минут до готовности вливают горячее кипяченое молоко, добавляют соль. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа овощи доведены до готовности, на поверхности сливочное масло.

Консистенция: овощей – мягкая, соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа.

Цвет: жидкой части – белой, плотной части – свойственный входящим в состав овощам.

Вкус: кипяченого молока, овощей, сливочного масла

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 2.16

Наименование изделия: Суп картофельный (на курином бульоне)

Номер рецептуры: №77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	90	150	67,5	112,5
Молодой	71	140	67,5	112,5
с 01.11-31.12	96	160	67,5	112,5
с 01.01-28.02	103	172	67,5	112,5
с 01.03	111	186	67,5	112,5
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.03	8,0	13,0	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	175	100	175
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,4	1,69	9,98	61	7,2
2,34	2,82	16,71	101	12

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жир на поверхности – светло – оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, входящих в состав супа

Технологическая карта № 2.17

Наименование изделия: Суп – лапша с курицей

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	27	25	36	34
или цыплята-бройлеры 1 категории потрош., охлажд	25	23	33	31
<i>или грудка куриная</i>	23	21	31	29
Вода			100	175
Лук	2,0	3,5	1,7	2,97
Морковь	2,1	3,67	2,0	3,0
с 01.01	2,6	4,0	2,0	3,0
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Лапша				
Мука пшеничная	10,5	10,5	17,5	17,5
Мука на подпыл		1		2
Яйца	1/13	3	1/8	5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	2,1	2,1	3,5	3,5
Соль	0,18	0,18	0,3	0,3
Выход с мясом птицы		150		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
19,4	5,9	91,46	496,65	-
32,39	9,84	152,44	827,75	-

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: 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 нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

Лапша : в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 часа при температуре 40-45 °С.

В кипящий бульон добавляют подготовленную лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Технологическая карта № 2.18

Наименование изделия: Суп «Полевой»

Номер рецептуры: №79

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	50	80	35	56
Пшено	8	10	8	10
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.03	8,0	13,0	6	10
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	175	100	175
<i>Для бульона</i>				
Мясо			33,5	58,6
Кура			33,5	58,6
Вода			100	175
Лук	2,0	3,5	1,7	2,97
Морковь	2,1	3,67	2,0	3,0
с 01.01	2,6	4,0	2,0	3,0
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
7,71	7,32	15,3	166,6	2,67
8,54	9	21,8	202	3,56

Технология приготовления: Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 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. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Пшено промывают вначале теплой водой, затем в горячей. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, пшено и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жир на поверхности – светло – оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, пшена, умеренно соленый

Запах: овощей, входящих в состав супа

Технологическая карта № 2.19

Наименование изделия: Суп с рыбными фрикадельками.

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011

Г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	80	133	60	100
Молодой	75	125	60	100
с 01.11-31.12	86	142	60	100
с 01.01-28.02	92	154	60	100
с 01.03	100	166	60	100
Морковь	8	13	6	10
с 01.01	9	14	6	10
Лук репчатый	7	12	6	10
Томатное пюре	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Бульон или вода			105	175
Фрикадельки			15	25
Рыба	42	60	21	30
Лук репчатый	2	3	1	2
Молоко	6	10	6	10
Яйца	1/10	1/5	4	8
Соль	0,13	0,22		
Масса п/ф			28	43
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,22	1,73	9,44	67,82	10,18
7,04	3,24	15,28	114,57	16,31

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, фрикадельки- упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа -золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 2.20

Наименование изделия: Бульон с яйцом, гренками

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Яйцо	1/3	1/2	13	20
Курица	50,2	63,7	50,2	63,7
Вода	150	250	150	250
Лук репчатый	3	5	2,5	4,2
Морковь	3,1	5,2	2,5	4,2
с 01.01	3,3	5,6	2,5	4,2
Соль	0,7	1,2	0,7	1,2
Хлеб пшеничный	15	15	10	10
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетич. ценность, ккал	
4,15	1,75	7,76	61,3	0,28
5,47	2,55	1,20	75,9	0,47

Технология приготовления:

Подготовленное птицу заливают холодной водой, доводят до кипения, затем варят при слабом кипении до готовности. В процессе варки снимают жир и пену. За 30-40 минут до готовности бульона добавляют подпечённые лук и морковь. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: бульон прозрачный.

Консистенция: однородная, жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свежесваренного бульона

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Технологическая карта № 2.17

Наименование изделия: Суп овощной с зелен. горошком, сметаной

Номер рецептуры: № 40

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Капуста белокочанная	22	37	18	30
Картофель	24	40	18	30
с 01.11-31.12	26	43	18	30
с 01.01-28.02	28	46	18	30
с 01.03	30	50	18	30
Морковь	9,45	15,7	7,5	12,5
с 01.01	10,0	17,0	7,5	12,5
Лук репчатый	3	5	2	4
Горошек зеленый консервиров	16	25	9	15
Томатное пюре	1	2	1	2
Зелень	2	3	2	3
Масло растительное	1	2	1	2
Бульон или вода для бульона	120	200	120	20
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			5	7
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,16	1,6	5,9	41,32	18,77
2,0	3,2	10,02	74,5	31,24

Технология приготовления: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук, горошек и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованные помидоры или томатное пюре, сметану и кипятят.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста, горошек и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта № 2.22

Наименование изделия: Щи «Уральские» со сметаной

Номер рецептуры: №67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011

Г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Капуста белокочанная	42,9	71,5	30	50
Геркулес	3	5	3	5
или пшено	3	5	3	5
перловка	3	5	3	5
рис	3	5	3	5
Морковь	7,5	12,5	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Томатное пюре	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло растительное	3	5	3	5
Вода или бульон	120	200	120	20
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,23	3,04	4,32	49,5	7,11
2,05	5,08	7,2	82,5	11,85

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту нашинкованную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи и варят щи до готовности. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста квашеная, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, крупа. Капуста и овощи не переварены

Консистенция: коренья и лук - мягкие, капуста - слегка хрустящая, крупа - слегка разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей блюда

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей – натуральный

Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

Запах: продуктов входящих в щи.

Технологическая карта № 3.1

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г		Нетто, г	
Картофель с 01.09-31.10	137	171	103	128
с 31.10-31.12	146	182	103	128
с 31.12-28.02	157	196	103	128
с 29.02-01.09	170	213	103	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	19	24	19	24
Масло коровье сладкосливочное	4	5	4	5
ВЫХОД			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
2,44	3,84	16,34	110,4	14,5
3,06	4,8	20,43	138	18,15

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

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

Технологическая карта № 3.2

Наименование изделия: **Овощное пюре**

Номер рецептуры: **№322**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Картофель	92	138	69	104
молодой	86	130	69	102
с 01.11-31.12	98	148	69	102
с 01.01-28.02	106	160	69	102
с 01.03	115	173	69	102
Морковь или свекла	26	39	21	31
с 01.01	28	41	21	31
Молоко	12,6	18,9	12	18
Масло сливочное	3,5	5	3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,90	3,08	12,01	83	10,49
3,80	4,62	18,01	124	15,73

Технология приготовления: очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый или малиновый

Вкус: картофельного пюре и моркови или свеклы

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 3.3

Наименование изделия: Картофель, запеченный в сметанном соусе

Номер рецептуры: №151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	180	200	180	200
Картофель	144	192	107	144
молодой	133	180	107	144
с 01.11-31.12	153	206	107	144
с 01.01-28.02	164	221	107	144
с 01.03	178	240	107	144
Соус сметанный			60	80
Для соуса				
Сметана	15	20	15	20
Мука	4,5	6	4,5	6
Вода или отвар	45	60	45	60
Соль	0,45	0,6	0,45	0,6
Сыр	3,2	4,4	3	4
Масло сливочное	3	4	3	4
Масса полуфабриката			168	224
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,59	6,1	19,36	147	4,29
4,82	8,14	26,02	196	5,78

Технология приготовления: сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают. Подготовленный картофель укладывают на порционную сковороду или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки равномерно полит соусом и запечен

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: запеченных продуктов, входящим в блюдо

Технологическая карта № 3.4

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	198	158	238	190
Масло коровье сладкосливочное	8	8	10	10
Томатное пюре	12	12	14	14
Морковь до 1 января	7,6	6	10	8
с 1 января	8,4	6	10,6	8
Лук репчатый	12	10	10	8
Мука пшеничная	1,7	1,7	2	2
Сахар	4	4	6	6
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3	4,57	9,02	102,33	25,67
3,6	5,48	10,82	122,8	0,06

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Технологическая карта № 3.4а

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: №132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста свежая	206	276	165	220
Масло растительное	6	8	5	8
Томатное пюре	-	5	-	5
Морковь	10	12	8	10
с 01.01.	11	13	8	10
Петрушка	5	6	3	4
Лук репчатый	13	18	11	14
Мука пшеничная	3	4	3	4
Сахар	4	6	4	6
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,13	5,56	14,38	120	24,99
3,98	7,42	18,98	158	32,74

Технология приготовления: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно-соленый

Запах: тушеной капусты

Технологическая карта № 3.5

Наименование изделия: Запеканка овощная

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09-31.10	78	59	104	78
с 31.10-31.12	84	59	112	78
с 31.12-28.02	90	59	120	78
с 29.02-01.09	98	59	130	78
<i>Масса отварного картофеля</i>		57		76
Капуста белокочанная	78	63	105	84
<i>Масса припущенной капусты</i>		57		76
Морковь до 1 января	61	49	81	65
с 1 января	65	49	86	65
<i>Масса припущенной моркови</i>		45		60
Лук репчатый	18	15	24	20
<i>Лук репчатый бланшированный, пассерованный</i>		8		10
Масло растительное	6	6	8	8
Крупа манная	8	8	10	10
Яйца	1/7	6	1/5	8
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6	6
Сухари	8	8	10	10
<i>Масса полуфабриката</i>		176		234
<i>Масса готовой запеканки</i>		150		200
Масло коровье сладкосливочное		3		4
Выход		150/3		200/4

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
4,48	6,2	11,5	152,6	4
5,97	8,3	15,3	203,5	5,3

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение

не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40-50° С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную растительным маслом емкость слоем 3-4 см, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Отпускают запеканку с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка имеет ровную окраску корочки, без трещин.

Консистенция: мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной крупы.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, овощей.

Технологическая карта № 3.6

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: №137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Картофель	64	86	48	64
молодой	60	80	48	64
с 01.11-31.12	68	91	48	64
с 01.01-28.02	74	98	48	64
с 01.03	80	106	48	64
Морковь	30	40	24	32
с 01.01	32	43	24	32
Лук репчатый	24	34	20	28
Капуста белокочанная	37	48	29	37
Масло растительное	6	8	6	8
Тыква	26	34	18	24
или кабачки	27	36	18	24
Соус			45	60
Для соуса				
Сметана	11,25	15	11,25	15
Мука	4,05	4,5	4,05	4,5
Вода или отвар	40,5	45	40,5	45
Масса белого соуса			40,5	45
Соль	0,36	0,48	0,36	0,48
Сливочное масло	5	5	5	5
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
2,40	11,33	13,59	166	8,27
3,24	17,36	18,26	242	11,06

Технология приготовления: нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

Технологическая карта № 3.7

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: № 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Картофель с 1.09-31.10	200	280	150	210
с 01.11-31.12	214,3	300	150	210
с 01.01-28.02	230,8	322	150	210
с 01.03	250	350	150	210
Масса отварного картофеля			145	200
Соль	1	1,5		
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,1	5,2	24,9	162	21,6
4,1	7,8	32,24	216	28,7

Технология приготовления: Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0х2,0см) заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 минут на плите. При отпуске горячий картофель поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность картофеля полита маслом сливочным, форма сохранена.

Консистенция: мягкая, слегка разварившаяся

Цвет : белый или светло-желтый

Вкус: характерный отварному картофелю с маслом сливочным.

Запах: свойственный отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего

Технологическая карта № 3.8

Наименование изделия: Овощная запеканка

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Капуста белокочанная	59	68	47	54
Морковь	53	61	43	49
с 01.01	56	65	43	49
Горошек зеленый	30	35	30	35
Молоко	20	23	20	23
Масло растительное	2	3	2	3
Крупа манная	9	11	9	11
Яйца	1/3	1/3	14	14
Сметана	3,5	4	3,5	4
Масса полуфабриката			169	237
Соль	0,36	0,48	0,36	0,48
Сливочное масло	5	5	5	5
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
5,2	9,5	21,4	176	
6	11	24,7	203	

Технология приготовления. Морковь и капусту шинкуют мелкой, тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом. В припущенные овощи добавляют зеленый горошек, всыпают манную крупу и проваривают до загустения 15-20 минут. Массу охлаждают до температуры 40-50 °С, добавляют яйца, перемешивают, выкладывают в смазанный маслом противень ровным слоем высотой 3 см. запеканку смазывают сметаной и наносят рисунок. Запекают при температуре 220-250°С до образования корочки 30-35 минут.

При отпуске нарезают на порции, подливают молочный или сметанный соус или поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: имеет форму ромба или квадрата

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый

Вкус: умеренно соленый, нежный

Запах: запеченных овощей

Технологическая карта № 3.8

Наименование изделия: Овощи тушеные в молочном соусе

Номер рецептуры: № 84

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	64	48	85	64
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	68	48	91	64
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	73	48	98	64
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	80	48	107	64
Морковь красная				
до 01.01 х/о-20%	45	36	60	48
с 01.01 х/о-25%	48	36	64	48
Капуста б/к х/о - 20%	53	42	70	56
Соль йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Горошек зеленый консерв. натуральный	9	6	12	8
Масло сливочное несоленое	4	4	6	6
Соус:				
Вода питьевая	34	34	45	45
Молоко с м.д.ж 2,5-3,2%	19	19	25	25
Мука пшеничная 1 сорта	3	3	5	5
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,1	5,29	13,29	141,46	7,25
3,72	6,35	15,95	169,75	8,7

Технология приготовления. Подготовленные очищенные овощи (картофель, морковь, корень петрушки) нарезают дольками, лук репчатый шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль поваренную йодированную и тушат. За 5 мин до готовности добавляют горошек зеленый консервированный, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течение 5 мин.

Соус: Морковь, лук репчатый, корень петрушки очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или бульона мясного с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют молоко и припускают еще 10-15 мин. Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть горячего бульона (воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон (воду), масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 мин. Готовый белый соус соединяют с припущенными овощами и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль поваренную йодированную. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившееся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: имеет форму ромба или квадрата

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый

Вкус: умеренно соленый, нежный

Запах: запеченных овощей

Технологическая карта № 3.10

Наименование изделия: Овощи тушеные в сметанном соусе

Номер рецептуры: № 84

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	139,9	105	167,9	126
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	150	105	180	126
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	161,5	105	193,9	126
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	175	105	210	126
Морковь до 01.01 х/о-20%	18,6	15	22,3	18
с 01.01 х/о-25%	19,5	15	23,4	18
Лук репчатый	14,4	12	17,3	14,4
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Горошек зеленый консерв. натуральный	18,6	12	22,3	14,4
Масло сливочное несоленое	4,5	4,5	5,5	5,5
Вода питьевая	22,5	22,5	27	27
Масло сливочное несоленое	0,7	0,7	0,9	0,9
Мука пшеничная 1 сорта	0,7	0,7	0,9	0,9
Морковь красная	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый	1	1	1,5	1,5
Петрушка (корень)	1	1	1,2	1,2
Сметана с м.д.ж не более 15%	10	10	12	12
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,1	5,29	13,29	141,46	7,25
3,72	6,35	15,95	169,75	8,7

Технология приготовления. Подготовленные очищенные овощи (картофель, морковь, корень петрушки) нарезают дольками, лук репчатый шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль поваренную йодированную и тушат. За 5 мин до готовности добавляют горошек зеленый консервированный, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течение 5 мин.

Соус: Морковь, лук репчатый, корень петрушки очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или бульона мясного с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют молоко и припускают еще 10-15 мин. Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть горячего бульона (воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон (воду), масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 мин. Готовый белый соус соединяют с припущенными овощами и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль поваренную йодированную. Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившееся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: имеет форму ромба или квадрата

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый

Вкус: умеренно соленый, нежный

Запах: запеченных овощей

Технологическая карта № 4.1

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: №317

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Макароны	32	49	32	49
Масса отварных макарон	-	-	97	145
Масло сливочное	3,5	5	3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,67	3,01	17,63	112	-
5,50	4,57	26,44	168	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут бл воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

Технологическая карта № 4.2

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: №315

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Крупа рисовая	33	53,5	33	53,5
Масло сливочное	4,5	6,75	4,5	6,75
ВЫХОД:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
2,43	3,58	24,45	140	
3,64	5,37	36,67	210	

Технология приготовления: подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду 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 № 4.3

Наименование изделия: Греча отварная

Номер рецептуры: №313

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Гречневая крупа	35	50	35	50
Вода	71	106,5	71	106,5
Соль	0,025	0,037	0,025	0,037
Масса гречневой каши			97	145
Масло сливочное			3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,73	4,06	25,76	162	-
8,59	6,09	38,64	243	-

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

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

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная

Цвет: от светло коричневого до коричневого

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Технологическая карта № 4.4

Наименование изделия: Рис с овощами

Номер рецептуры:191

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	40	40
Вода	94	94
Масса отварного риса		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Морковь до 1 января	26	21
с 1 января	28	21
Лук репчатый	15	13
Томат-пюре	8	8
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	5	5
Масса пассерованных овощей		30
ВЫХОД		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,86	7	25,6	212	5,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта № 4.6

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с овощами

Номер рецептуры:195

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	44	44	59	59
Вода	264	264	354	354
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>		125		168
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Морковь до 01.01	26	21	35	28
с 01.01	28	21	37	28
Лук репчатый	15	13	20	17
Зеленый горошек	37	24	50	32
Томат-пюре	8	8	11	11
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	5	5	7	7
Масса пассерованных овощей		30		40
Выход		180		240

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
5,34	6,96	31,45	203	5,95

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи и зеленый горошек, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Технологическая карта № 4.5 а

Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с овощами

Номер рецептуры:195

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	29	29	44	44
Вода	176	176	264	264

Масса отварных макаронных изделий		83		125
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Морковь до 01.01				
с 01.01	18	14	26	21
Лук репчатый	19	14	28	21
Зеленый горошек	10	8	15	13
Томат-пюре	5	5	8	8
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	3	3	5	5
Масса пассерованных овощей		20		30
Выход		100		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,56	4,64	20,97	135,33	3,97
5,34	6,96	31,45	203	5,95

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи и зеленый горошек, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № 4.6

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Номер рецептуры: № 173

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Рис	25	34	25	34
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
2,32	3,96	24,08	14,2	-
3,09	4,07	32,09	177,0	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 4.7

Наименование изделия: Каша пшенная молочная

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Пшено	25	35	25	35
Молоко с м.д.ж 2,5 – 3,2%	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар песок	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,27	4,86	24,48	159,0	-
5,67	5,28	32,55	200,0	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 4.8

Наименование изделия: Каша геркулесовая молочная

Номер рецептуры: №93

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Крупа «Геркулес»	20	32	20	32
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,05	5,69	20,36	149,0	-
5,39	6,38	27,13	187,0	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 4.9

Наименование изделия: Каша пшеничная молочная

Номер рецептуры: № 98

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Крупа пшеничная	21	33	21	33
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,08	4,08	25,05	153,0	-
6,44	7,53	33,38	193,0	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 4.10

Наименование изделия: Каша манная молочная вязкая

Номер рецептуры: № 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,66	5,6	18,82	144	1,46
6,21	7,47	25,09	192	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 4.11

Наименование изделия: Каша «Дружба» вязкая

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10	10	13	13
Крупа пшено	8	8	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,66	5,79	20,78	150,75	1,46
6,21	7,73	27,71	201	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 4.12

Наименование изделия: Каша ячневая вязкая с маслом

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	19	19	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,98	5,69	21,10	153	1,46
6,64	7,59	28,13	204	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.
Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 4.13

Наименование изделия: Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Крупа гречневая	30	40	30	40
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,67	4,86	20,94	146,0	-
6,21	5,28	27,90	184,0	-

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 4.14

Наименование изделия: Каша кукурузная вязкая

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа кукурузная	42	57	42	57
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,67	4,86	20,94	146,0	-
6,21	5,28	27,90	184,0	-

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта №**Наименование изделия: Макароны отварные с сыром****Номер рецептуры: №206****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Макаронные изделия	44	61	44	61
Масса отварных макарон	-	-	125	175
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр	22	22	20	20
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,29	10,01	22,71	218	0,14
11,17	10,28	31,78	264	0,14

Технология приготовления: макароны отваривают в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 кг воды, 30 г соли). Отварные макароны заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый, с кремовыми оттенками

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

Технологическая карта № 4.16

Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	35	35	53	53
Вода	212	212	318	318
Масса отварных макаронных изделий		100		150
Масло коровье сладкосливочное	4	4	6	6
Сыр	8,5	8	12,8	11,6
Масса полуфабриката		112		167,6
Масса запеченных макарон		100		150
Выход		100		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
5,25	5,89	23,92	172,67	0,13
7,88	8,83	35,88	259	0,19

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № 4.16

Наименование изделия: Макароны , запеченные с сыром

Номер рецептуры: № 207

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. 2011 г.М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Макаронные изделия	42	60	42	60
Сыр	4,4	6,6	4	6
Масло растительное	2	3	2	3
Масло сливочное			5	5
Выход:			150/5	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
7,1	7,01	29,63	210	0,03
9,56	8,58	39,24	272	0,04

Технология приготовления : макаронные изделия (макароны, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6 л воды и 30 гр соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Отварные, заправленные маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки
Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест, аккуратно нарезаны в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе - бело-кремовый.

Вкус: свойственный запеченным макаронам , солоноватый от сыра.

Запах : запеченных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта № 4.17

Наименование изделия: Макароны , запеченные с яйцом

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. 2011 г. М. П. Могильный, В. А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Макаронные изделия	42	60	42	60
Масло сливочное	4	5	4	5
Яйцо	1/2шт	1/2шт	20	20
Вода кипяченая	20	20	20	20
Масло растительное	2	3	2	3
Масло сливочное			5	5
Выход:			150/5	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
6,03	6,91	23,03	185	0,33
8,11	8,23	27,4	215	0,45

Технология приготовления : макаронные изделия (макароны, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6 л воды и 30 гр соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Обработанные яйца смешивают с холодной кипяченой водой, солят и перемешивают. Жидкую смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест, аккуратно нарезаны в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе - бело-кремовый.

Вкус: свойственный запеченным макаронам и яйцам, умеренно соленый.

Запах : запеченных макарон и яиц

Технологическая карта № 4.19

Наименование изделия: Каша «Янтарная» (пшенная с яблоками)

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Пшено	30	40	30	40
Молоко	90	120	90	120
<i>Масса каши</i>			117	156
Вода	18	24	18	24
Сахар	3,6	4,8	3,6	4,8
<i>Масса сиропа</i>			21	28
Яблоки	26,4	35,2	15	20
<i>Масса припущенных яблок в сиропе</i>			33	44
Масло сливочное	5	6	5	6
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
6,15	8,85	28,35	219	-
8,2	11,8	37,8	292	-

Технология приготовления: крупу пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают воде стечь. Подготовленную крупу заливают горячим молоком и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде, проваривают при слабом кипении в течение 10-12 минут, процеживают) и припускают. В кашу вязкую добавляют припущенные в сиропе яблоки, растопленное сливочное масло и проваривают 10-12 минут.

Температура подачи не ниже 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 4.20

Наименование изделия: Каша «Ассорти» молочная

Номер рецептуры: № 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа пшено	6	8	6	8
Рис	6	8	6	8
Греча	6	8	6	8
Молоко	113	150	113	150
Вода	26	35	26	35
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	2	3	2	3
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
5,06	5,79	21,87	152,4	1,54
6,41	7,73	29,71	212	1,92

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 4.21

Наименование изделия: Каша манная с изюмом

Номер рецептуры: № 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15	17	17
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	130	130	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Изюм	5	5	7	7
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,81	5,63	22,12	157,21	1,46
6,41	7,5	29,5	209,61	1,89

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В горячую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, перебранный, промытый несколько раз горячей водой изюм, доводят до кипения. Всыпают манную крупу и варят при непрерывном помешивании до готовности (15-20 мин). Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 5.1

Наименование изделия: **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40
Выход		1 шт.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
5,1	4,6	0,3	63	0

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № 5.2

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: №215

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца	1,5 шт	1,8 шт	60	75
Молоко	23	28	23	28
Масса омлетной смеси			83	103
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса готового омлета			80	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
7,52	13,46	1,57	157	0,15
9,28	18,03	1,86	193	0,18

Технология приготовления: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта № 5.3

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: № 111

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Яйца	1шт	1 ½	40	60
Молоко	32	40	32	40
Горошек зеленый консервированный	24	31	16	20
Масло сливочное	3	4	3	4
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
4,57	9,5	3,79	119	0,5
6,52	8,07	8,41	132	0,7

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: омлетная масса с зеленым горошком.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Технологическая карта № 5.4

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: №216

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца	1,4 шт	1,75 шт	56	70
Молоко	21	26	21	26
Масса омлетной смеси			77	96
Сыр	11	14	10	12
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса готового омлета			80	
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	В ₁	В ₂	С
9,10	15,80	1,40	184	0,05	0,32	0,17
11,24	19,51	1,72	227	0,06	0,39	0,21

Технология приготовления: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: *золотисто* - желтый

Вкус: свежих, запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла

Технологическая карта № 5.5

Наименование изделия: Омлет с картофелем

Номер рецептуры: № 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца	1 шт	1 ¼ шт	40	55
Молоко	15	17,5	15	17,5
Картофель	79	91	47	55
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса готового омлета			80	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
5,88	12,05	16,16	156,93	3,23
6,92	14,18	17,25	184,62	3,8

Технология приготовления: отварной картофель протирают на протирочной машине и формируют в виде лепешек, укладывают на противень, смазанный маслом и заливают омлетной массой.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Отварной картофель протирают на протирочной машине и формируют в виде лепешек, укладывают на противень, смазанный маслом и заливают омлетной массой слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 10 - 15 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С. При отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, картофеля и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, картофеля и сливочного масла.

Технологическая карта № 5.6

Наименование изделия: Омлет с морковью

Номер рецептуры: № 115

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца	1шт	1 ¼ шт	40	55
Молоко	17	21	17	21
Морковь	33	41	25	31
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса готового омлета			80	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
5,61	11,61	2,78	137,85	0,96
7,02	14,52	3,48	172,3	1,2

Технология приготовления: отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко шинкуют.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Подготовленную морковь вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 10 - 15 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С. При отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтый с вкраплениями кусочков моркови.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, моркови и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, моркови и сливочного масла.

Технологическая карта № 5.3

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: № 111

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца				
Молоко				
Мука пшеничная				
Горошек зеленый консервированный				
Масло сливочное				
Масса готового омлета				
Масло сливочное				
Выход:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
4,57	9,5	3,79	119	0,5
6,52	8,07	8,41	132	0,7

Технология приготовления: Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: омлетная масса с зеленым горошком.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Технологическая карта № 6.1

Наименование изделия: Масло (порциями)

Номер рецептуры: № 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция			1 порция		
	брутто, г			нетто, г		
	5	8	10	5	8	10
Масло сливочное	5	8	10	5	8	10
	5	8	10	5	8	10
Выход:				5	8	10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,04	3,62	0,065	43	-
0,06	5,79	0,10	68,8	-
0,08	7,24	0,13	86	-

Технология приготовления: масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствующий виду масла

Вкус: соответствующий виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствующий виду масла, без посторонних привкусов

Технологическая карта № 6.2

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: №7

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция брутто, г		1 порция нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
	Сыр российский	16	21,2	15
или голландский	16,5	21,6	15	20
или костромской	15,5	20,8	15	20
Выход:			15	20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,48	4,43	-	54	0,11
4,64	5,9	-	72	0,14

Технология приготовления: сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска, хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствующий виду сыра

Вкус: соответствующий виду сыра

Запах: соответствующий виду сыра

Технологическая карта № 6.3

Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: № 400

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Молоко с м.д.ж. не ниже 2,5%	158	189	150	180
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
4,58	4,08	7,58	85	2,05
5,48	4,88	9,07	102	2,46

Технология приготовления: молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: молока

Запах: молока

Технологическая карта № 6.4

Наименование изделия: Кисломолочный напиток (кефир, снежок, ряженка, йогурт и др.)

Номер рецептуры: № 251

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс, кефир, йогурт и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	155	150	185	180
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
150г	4,35	4,8	6	88,5	1,05
180г	5,22	5,76	7,2	106,2	1,26

Технология приготовления: Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ±2°C, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно -кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта № 6.5

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: № 212

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Творог с м.д.ж. не менее 5%	51	68	50	67
Лапша или вермишель	36	48	36	48
Вода	80	107	80	107
Масло растительное	2	3	2	3
Сахар	5	7	5	7
Яйцо куриное столовое	1/8	1/6	1/8	1/6
Сметана с м.д.ж. не более 15%	3	4	3	4
<i>Масса полуфабриката</i>	-	-	<i>175</i>	<i>233</i>
Масло коровье сладкосливочное			5	5
Выход:			150/5	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
12,21	11,66	31,2	283	0,13
15,6	14,77	42,13	373	0,17

Технология приготовления : лапшу, или макароны, или вермишель варят не откидывая. Протертый творог смешивают яйцами, солью, сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на смазанный растит.маслом противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции..
При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом..

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов подрумянены, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком.

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.

Запах : запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Технологическая карта № 6.6

Наименование изделия: Пудинг творожный с изюмом

Номер рецептуры: № 128

Наименование сборника рецептур: : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	91,2	91,2	114	114
Изюм	12,24	12,24	15,3	15,3
Сахар	9,6	9,6	12	12
Яйцо куриное столовое	6	6	7,5	7,5
Масло коровье сладкосливочное	4,8	4,8	6	6
Крупа манная	9,6	9,6	12	12
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши	24	24	34	34
Ванилин	0,012	0,012	0,015	0,015
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6	6
Масса готового пудинга				150
Выход:		120		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
18,17	12,9	29,20	306	0,23
22,71	16,14	36,5	382	0,28

Технология приготовления : в горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая, заваривают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло коровье сладкосливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки.

Отпускают готовый пудинг со сгущенным молоком.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 6.7

Наименование изделия: Сырники запеченные

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011

г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	120	150	120	150
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	102	128	100	125
Сахар	10	12	10	12
Яйца	1/4	1/3	10	12
Мука пшеничная в/с	12	15	12	15
Масло растительное	2	3	2	3
Мука (на панировку)	5	6	5	6
Сметана	5	6	5	6
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
19,86	12,73	24,98	292,33	
24,82	15,91	31,22	365,41	

Технология приготовления : творог протирают, добавляют обработанные яйца, сахар, муку, тщательно перемешивают. Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке, сверху смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течении 15-20 минут до образования румяной корочки.

Готовые сырники (по 2 шт) отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным. Температура подачи не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки –золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: творога, сладковатый.

*Запах :*творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 6.8

Наименование изделия: Запеканка творожная с изюмом

Номер рецептуры: № 117

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	78	78	97,5	97,5
Изюм	6	6	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15	15	22,5	22,5
Сахар	3	3	4,5	4,5
Яйца	1/10	1/10	1/8	1/8
Масло сливочное	3	3	4	4
Манка	7	7	9	9
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6	6
<i>Масса готового пудинга</i>		<i>120</i>		<i>150</i>
Выход:		120		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
12,51	9,77	18,05	205,63	1,09
15,78	13,07	25,37	275,9	1,54

Технология приготовления : творог протирают через протирочную машину. Манную крупу замачивают в молоке. Яйца перетирают с сахаром. Изюм перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды, так чтобы вода только покрывала изюм. В протертый творог добавляют яйца , растертые с сахаром, крупу манную, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, соль. Массу хорошо вымешивают, вводят изюм и вновь тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3- 5 см, на смазанный маслом сливочным сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут, при температуре 250-280 °С до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным. Температура подачи не ниже 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки -золотисто-желтый, на разрезе - оранжево-кремовый.

Вкус: творога и моркови, сладковатый.

*Запах :*творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 6.9

Наименование изделия: Вареники ленивые

Номер рецептуры: № 230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Творог с м.д.ж. не менее 5%	95	119	93	116
Мука пшеничная	12	16	12	16
Сахар	7	8,5	7	8,5
Яйцо куриное столовое	1/6	1/5	7	8,5
Соль	0,3	0,35	0,3	0,35
<i>Масса полуфабриката</i>			<i>114</i>	<i>142</i>
<i>Масса творожная вареная</i>			<i>120</i>	<i>150</i>
Масло коровье сладкосливочное	5	5	5	5
Масло растительное	5	10	5	10
Выход:			125	155

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
13,6	11,9	18,2	240	1,49
17,0	15,0	22,8	300	2,13

Технология приготовления : Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, муку, перемешивают до получения однородной массы, раскатывают пластом толщиной 10 мм, нарезают на полосы шириной до 25 мм, а затем на кусочки квадратной, прямоугольной или ромбовидной формы. Опускают в кипящую воду и варят при слабом кипении 4 – 5 минут, вынимают шумовкой. Подают с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: творога, сладковатый.

Запах :творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 6.10

Наименование изделия: Пудинг из творога с яблоками

Номер рецептуры: № 240

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Творог с м.д.ж. не менее 5%	83	104	82	102
Яблоки свежие	46	60	28	36
Сахар	10	12	10	12
Яйцо куриное столовое	1/3 шт.	3/8 шт.	12	15
Масло коровье сладкосливочное	5	9	5	9
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари	5	6	5	6
Сметана с м.д.ж. не более 15%	5	6	5	6
Масса готового пудинга			120	150
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
16,33	12,80	17,55	251	1,59
20,46	18,09	22,11	333	2,07

Технология приготовления : в протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу, перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см, на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут, при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг нарезают на куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки -золотисто-желтый, на разрезе- кремовый.

Вкус: творога и яблок, сладковатый.

Запах :творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 6.11

Наименование изделия: Запеканка творожно-морковная

Номер рецептуры: № 240

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Творог с м.д.ж. не менее 5%	67	84	66	83
Морковь	36	45	29	36
Молоко с м.д.ж. не ниже 2,5%	22	27	22	27
Сахар	7	9	7	9
Яйцо куриное столовое	1/7 шт.	1/5 шт.	7	8
Масло коровье сладкосливочное	4	5	4	5
Манная крупа	7	9	7	9
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана с м.д.ж. не более 15%	5	6	5	6
Масса готового пудинга			120	150
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
13,6	11,9	18,2	240	1,49
17,0	15,0	22,8	300	2,13

Технология приготовления : Подготовленную очищенную морковь мелко шинкуют или натирают на терке, припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до готовности. В протертый творог добавляют яйца , растертые с сахаром, крупу манную, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, соль. Массу хорошо вымешивают, вводят морковь припущенную и вновь тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3- 5 см, на смазанный маслом сливочным сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут, при температуре 250-280 °С до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным. Температура подачи не ниже 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки -золотисто-желтый, на разрезе - оранжево-кремовый.

Вкус: творога и моркови, сладковатый.

Запах : творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 6.12

Наименование изделия: Сырники с морковью

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Творог с м.д.ж. не менее 5%	66	83	64	81
Морковь	26	32	21	26
Сахар	7	9	7	9
Яйцо куриное столовое	1/13шт	1/12 шт.	3	4
Масло коровье сладкосливочное	1	2	1	2
Манка	3	4	3	4
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Мука пшеничная в/с	11	14	11	14
Масло растительное	4	5	4	5
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
15,2	14,0	24,6	294	0,7
19,0	17,5	30,75	367,5	0,88

Технология приготовления : Подготовленную очищенную морковь мелко шинкуют или натирают на терке, припускают в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови) с добавлением сливочного масла до готовности. Затем всыпают манную крупу и помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течении 15-20 минут до образования румяной корочки.

Готовые сырники (по 2 шт) отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным. Температура подачи не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки -золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: творога и моркови, сладковатый.

*Запах :*творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 6.13

Наименование изделия: Крупеник гречневый с творогом

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет
Творог с м.д.ж. не менее 5%	66	76	65	75
Крупа гречневая	45	50	45	50
Молоко с м.д.ж. не ниже 2,5%	50	60	50	60
Сахар	8	10	8	10
Яйцо куриное столовое	1/3	1/2	13	20
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>	218	255	218	255
Сметанный соус	15	20	15	20
Выход:			200/15	230/20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
13,6	11,9	18,2	240	1,49
17,0	15,0	22,8	300	2,13

Технология приготовления : густую вязкую гречневую кашу, сваренную на смеси молока и воды, охлаждают до 60-70 °С, добавляют протертый творог, сахар, сырые яйца и перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают со сметанным соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе

Вкус: творога и гречи, сладковатый.

Запах : творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.1

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 161

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	60	70	44	52
Хлеб пшеничный	11	12	11	12
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	14	15	14	15
Сухари	6	7	6	7
<i>Масса полуфабриката</i>			74	87
Масло растительное	4	5	4	5
<i>Масса запеченных котлет</i>			60	70
<i>Выход</i>			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
8,93	6,74	8,97	132	-
11,92	8,8	11,64	173	-

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

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

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта № 7.2

Наименование изделия: Гуляш

Номер рецептуры: № 252

Наименование сборника рецептур: : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский регион.центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	68	50	90	66
Или говядина 1 категории бескостная	55	50	73	66
Масло растительное	3	3	4	4
Лук репчатый	3	2	4	3
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4	3
Томатное пюре	4	4	6	6
Мука пшеничная	1	1	2	2
Масса тушеного мяса		30		40
Масса соуса		30		40
Выход с соусом		60		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,5	5,7	1,85	123,6	
6	7,6	2,47	164,8	

Технология приготовления : Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию).

Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Технологическая карта № 7.3

Наименование изделия: Фрикадельки из говядины

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	47	34	66	48
Хлеб пшеничный	7	7	10	10
Молоко	10	10	14	14
Лук репчатый	5	4	6	5
Мука пшеничная хлебопекарная	4	4	6	6
Масса полуфабриката		59		83
Масло коровье сладкосливочное	4	4	6	6
Масса готовых фрикаделек		50		70
Выход		50		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
6,61	6,06	6,52	108,6	0,49
9,26	8,49	9,13	152	0,68

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль, перемешивают и повторно пропускают через мясорубку, добавляют лук репчатый. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделяют в виде шариков, панируют в муке, укладывают в емкость, смазанную маслом, заливают соусом и тушат 15-20 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена в виде шариков, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная.

Технологическая карта № 7.4

Наименование изделия: Тефтели мясные

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	44	32	62	45
Вода	5	5	7	7
Крупа рисовая	4	4	6	6
<i>Масса готового рассыпчатого риса</i>		<i>13</i>		<i>18</i>
Лук репчатый	15	13	21	18
Яйцо	1/20	2	1/13 шт.	3
Масло растительное	1	1	2	2
<i>Масса пассерованного лука</i>		<i>6</i>		<i>8</i>
Мука пшеничная	3	3	4	4
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>59</i>		<i>83</i>
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		50		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
6,41	6,78	5,22	107,54	0,56
8,98	9,49	7,31	150,5	0,79

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в

разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60...+65° С.

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, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 7.6

Наименование изделия: Суфле куриное с рисом

Номер рецептуры: №311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Курица	94	116	90	108
или грудка куриная	73	85	70	82
<i>Масса отварной курицы</i>			38	45
Крупа рисовая	4,7	5,8	4,7	5,8
Масса вязкой каши			20	25
Яйца	1/7 шт.	1/6 шт.	6	7
Масло сливочное	3	4	3	4
Сыр	1,7	2	1,7	2
<i>Масса полуфабриката</i>			65	77
<i>Масса готового суфле</i>			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
10,3	9,84	2,74	140	-
11,8	11,6	3,2	164	-

Технология приготовления: мякоть отварных кур нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку, добавляют соль, желтки яиц, половину норму масла и хорошо выбивают. В массу вводят взбитые в пену белки, раскладывают по формам, смазанным маслом, посыпают тертым сыром и варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: воздушное, пышное, ровное, без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.7

Наименование изделия: Суфле куриное

Номер рецептуры: №310

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Курица	112	130	112	130
или грудка куриная	73	85	70	82
<i>Масса отварной курицы</i>			38	45
Яйца	¼ шт.	1/3 шт.	10	11
Масло для смазки фарша	2	2,6	2	2,6
Соус молочный:			20	24
Молоко	15	18	15	18
Масло сливочное	2,6	3	2,6	3
Мука пшеничная	2,6	3	2,6	3
Вода	3	3,6	3	3,6
Соль	0,16	0,19	0,16	0,19
Масса полуфабриката			65	77
Масса готового суфле			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9,88	10,40	1,84	140	0,12
10,15	13,03	2,14	166	0,13

Технология приготовления: мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку, в массу добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают и вводят белки, взбитые в густую пену, раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.8

Наименование изделия: Курица тушеная в соусе

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	114	103	123	109
или цыплята-бройлеры 1 катег потрош охлажд	94	89	113	101
или грудка куриная	61	54	67	60
<i>Отварная мякоть птицы без кожи</i>		37		41
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Лук репчатый	6	5	6	5
Томатное пюре	5	5	5	5
Мука пшеничная	0,9	0,9	0,9	0,9
Чеснок	0,7	0,5	0,7	0,5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	2	2	3	3
Морковь до 1 января	7,5	6	7,5	6
с 1 января	8	6	8	6
Вода или бульон	25	25	27	27
Выход		65		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
6,89	8,85	2,4	97,43	1,39
7,42	9,33	2,58	106	1,5

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томатное пюре, варят, закладывают мякоть индейки и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса индейки.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу индейки.

Технологическая карта № 7.8

Наименование изделия: Курица тушеная в томатном соусе

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	114	103	123	109
или цыплята-бройлеры 1 катег потрош охлажд	94	89	113	101
или филе куриное	50	45	55	50
<i>Отварная мякоть птицы без кожи</i>		37		41
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Лук репчатый	6	5	6	5
Томатное пюре	5	5	5	5
Мука пшеничная	0,9	0,9	0,9	0,9
Чеснок	0,7	0,5	0,7	0,5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	2	2	3	3
Морковь до 1 января	7,5	6	7,5	6
с 1 января	8	6	8	6
Вода или бульон	25	25	27	27
Выход		65		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
6,89	8,85	2,4	97,43	1,39
7,42	9,33	2,58	106	1,5

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томатное пюре, варят, закладывают мякоть индейки и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса индейки.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу индейки.

Технологическая карта № 7.9

Наименование изделия: Плов с мясом

Номер рецептуры: № 304

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	81	107	60 ¹	80 ¹
или говядина 2 категории	130	154	96	114
Масло сливочное	6	8	6	8
Морковь	14	16	11	13
с 01.01.	14,6	17,3	11	13
Лук репчатый	7	11	6	9
Томатное пюре	-	7	-	7
Крупа рисовая	41	54	41	54
ВЫХОД:			150	200

¹ масса отварного мяса

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
14,17	11,96	25,08	264	0,38
19,33	16,19	33,99	359	0,96

Технология приготовления: Мясо зачищают и варят крупным куском 1 - 1,5кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 30 - 40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Вид: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Цвет : мяса - серый, риса - белый.

Консистенция - мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технологическая карта № 7.10

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом (курой).

Номер рецептуры: №336

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Капуста свежая	190	209	152	167
Говядина бескостная	97	107	89	98
или Кура	177	206	157	183
<i>Масса готового мяса</i>			56	62
Масло растительное	6	7	6	7
Томатное пюре	4	5	4	5
Морковь	14	15	11	12
с 01.01.	15	16	11	12
Лук репчатый	11	12	9	10
Мука пшеничная	1,6	1,8	1,6	1,8
Сахар	1,2	2	1,2	2
<i>Выход:</i>			200	220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9	7,5	7,36	255	19
10	8,2	10,8	280	21

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Тушеную капусту отпускают с мясом. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый. *Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 7.12

Наименование изделия: Голубцы ленивые со сметаной

Номер рецептуры: № 298

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина 1 категории (бескостное)	61	81	45	60
Лук репчатый	12	16	10	13
Капуста белокочанная	90	121	72	96
Рис	6	8	17	23
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/10	1/8	4	5
Соус			40	50
Сметана	7,5	10	7,5	10
Мука	2,25	3	2,25	3
Вода или овощной отвар	35	40	35	40
Соль	0,3	0,6	0,3	0,6
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
10,61	6,81	15,09	164	15,03
14,12	9,04	20,26	219	20,03

Технология приготовления: Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные изделия, политые соусом

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.13

Наименование изделия: **Жаркое по - домашнему**

Номер рецептуры: **№ 153**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7лет	1-3 года	3-7лет
Говядина бескостная	83	111	76	101
Картофель				
молодой	90	120	68	90
С 01.11-01.12	94	129	68	90
С 01.01 -28.02	104	139	68	90
С 01.03	113	150	68	90
Лук репчатый	10	13	8	11
Масло растительное	3	4	3	4
Морковь до 01.01	23	30	18	24
с 01.01	24	31	18	24
Томатное пюре	2	3	2	3
<i>Масса отварного мяса</i>			48	64
<i>Масса готовых овощей</i>			102	136
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества,г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,63	3,98	11	170,45	6,132
7,5	5,3	14,66	227,27	8,1

Технология приготовления: овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящими в блюдо

Запах: свойственный продуктам входящими в блюдо

Технологическая карта № 7.15

Наименование изделия: Азу с картофелем

Номер рецептуры: №637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Говядина	130	152	96	112
Масло растительное	5	7	5	7
Томатное пюре		5		5
Лук репчатый	12	16	10	13
Мука пшеничная	2	2,6	2	2,6
Огурцы соленые	16,5	22	10	13
Картофель	106	142	80	106
молодой	100	132	80	106
с 01.11-31.12	114	151	80	106
с 01.01-28.02	123	163	80	106
с 01.03	133	176	80	106
Чеснок	0,5	0,6	0,4	0,5
Масса готового мяса			60	70
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
7,74	10,38	19,66	239,2	6,95
17,53	13,3	29,46	342,0	7,32

Технология приготовления: мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают до образования румяной корочки, заливают бульоном или водой до покрытия, добавляют мелко нарезанные пассерованные овощи, томат-пюре и тушат на медленном огне до готовности на оставшемся бульоне готовят соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, мясо, жареный картофель и тушат еще 10-15 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

Требования к качеству:

Внешний вид : кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: светло -коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.16

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом (рыбой)

Номер рецептуры: №291

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	125	165	125	165
Говядина	54	72	40	53
или курица	20	24,3	18	22
или рыба	33,3	35	29	33,3
Масло сливочное	2	3	2	3
<i>Масса готового продукта</i>			25	33
Картофель	153	204	115	153
молодой	143	191	115	153
с 01.11-31.12	164	218	115	153
с 01.01-28.02	177	235	115	153
с 01.03	192	260	115	153
<i>Масса отварного картофеля</i>			109	145
Лук репчатый	10	13	8	11
Масло сливочное	1	2	1	2
<i>Масса припущенного лука</i>	-	-	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Сухари	-	-	141	188
<i>Масса полуфабриката</i>	-	-	120	160
<i>Масса готового изделия</i>	5	5	5	5
Выход:			125	165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
8,91	6,59	20,43	177	1,78
12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления: мясо, курицу или рыбу варят, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясopодукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию. Подают с прокипяченным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: нежная, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.17

Наименование изделия: Рагу овощное (с мясом)

Номер рецептуры: № 621

Наименование сборника рецептов: Организация рационального питания детей: Методические материалы /

Под ред. И.Я.Коня – М.: АРКТИ – МИПКРО, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина (лопаточная, грудинка, покромка)	68	50	90	66
Или говядина 1 категории бескостная	55	50	73	66
<i>Масса готового мяса</i>			30	40
Картофель	64	86	48	64
Молодой	60	80	48	64
с 01.11-31.12	68	91	48	64
с 01.01-28.02	74	98	48	64
с 01.03	80	106	48	64
Морковь	30	40	24	32
с 01.01	32	43	24	32
Лук репчатый	24	34	20	28
Капуста белокочанная	51	58	47	52
Масло растительное	6	8	6	8
Тыква	26	34	18	24
или кабачки	27	36	18	24
<i>Соус</i>			45	60
Для соуса:				
Сметана	11,25	15	11,25	15
Мука	4,05	4,5	4,05	4,5
Вода или отвар	40,5	45	40,5	45
<i>Масса белого соуса</i>			40,5	45
Соль	0,36	0,48	0,36	0,48
Сливочное масло	5	5	5	5
<i>Выход</i>			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
2,40	11,33	13,59	166	3,71
3,24	17,36	18,26	242	5,2

Технология приготовления: Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. *Не допускается предварительное замачивание овощей.* Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса - серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 7.18

Наименование изделия: Суфле из печени

Номер рецептуры: № 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	79,8	74,2
Масло растительное рафинированное	1,4	1,4
Мука высший сорт	4,2	4,2
Яйцо куриное	0,18шт	7,25
Лук репчатый	11,9	10
Молоко с м.д.ж 2,5-3,2%	36,4	36,4
Масло сливочное 72,5%	1,4	1,4
Соль иодированная	0,4	0,4
Выход:		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
15,5	7,0	5,3	161,6	10,4

Технология приготовления: печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками, потушить в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатывают согласно СанПиН), растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230° около 20-25 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: мягкая, сочная, нежная, однородная

Цвет: темно-коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.19

Наименование изделия: Печень тушеная в сметане

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Печень говяжья	85	100	70	83
Мука высший сорт	3	4	3	4
Лук репчатый	10	11	8	9
Сметана с м.д.ж 10- 15%	10	12	10	12
Масло сливочное 72,5%	3	4	3	4
Выход:			48/30	55/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
10,32	5,62	6,98	118	23,95
12,28	7,07	8,57	144,94	28,35

Технология приготовления: печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками, потушить в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, приготовленным из подсушенной муки, тушить до готовности 10-15 минут.

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.21

Наименование изделия: Запеканка капустная с мясом

Номер рецептуры: № 78

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	170	200		
Говядина б/к	85	100	60 ¹	70 ¹
или курица тушка	116	136	60 ¹	70 ¹
или филе куриное	81	94	60 ¹	70 ¹
Капуста белокочанная	220	250	175	200
Яйцо	1/4	1/3	10	13
Молоко с м.д.ж 2,5-3,2%	30	35	30	35
Крупа манная	15	18	15	18
Масло сливочное	5	6	5	6
Выход:			170	200

¹ масса отварного куриного мяса

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
14,25	13,75	20,38	257,2	7,91
16,8	16,55	23,95	306	9,47

Технология приготовления: капусту шинкуют и тушат в молоке почти до готовности, постепенно всыпают манную крупу и продолжают тушить еще 10-15 минут. Массу охлаждают до 60-70 С, вводят яйцо и хорошо перемешивают. Половину массы кладут на смазанный маслом противень – сверху отварное мясо, пропущенное через мясорубку, покрывают оставшейся капустной массой, разравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: нежная, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7.22

Наименование изделия: Суфле из отварного мяса

Номер рецептуры: № 320

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина 1 категории бескостная	50	70	50	60
<i>Масса отварного мяса</i>	31		31	37
Яйца	1/4	1/3	10	13
Соус молочный:				
Молоко с м.д.ж 2,5%	17	25	17	25
Мука пшеничная	2	3	2	3
Соль	0,5	0,6	0,5	0,6
Масло раст для смазки противня	2	3	2	3
<i>Масса полуфабриката</i>			60	77
Масло сливочное			2	3
Выход:			55	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9,88	10,40	1,84	140	0,12
10,15	13,03	2,14	166	0,13

Технология приготовления: подготовленное мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку 2-3 раза.

Из молока и подсушенной муки готовят белый соус. Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета муку и варят при слабом кипении 7-10 минут, кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Готовый соус вводят в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая. Яйца кладут в пюре, солят, вымешивают. Белки взбивают в густую пену и постепенно вводят в мясное пюре.

Готовую массу выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу. Температура подачи не ниже 65°

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: в меру соленый, с ароматом мяса и белого соуса

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №**Наименование изделия: Жаркое по – домашнему с курицей****Номер рецептуры: №276****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Курица	177	206	157	183
Картофель	127	162	95	120
молодой	118	150	95	120
С 01.11-01.12	135	171	95	120
С 01.01 -28.02	146	185	95	120
С 01.03	158	200	95	120
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло сливочное	4	6	4	6
Томатное пюре		10		10
Масса отварного мяса			60	70
Масса готовых овощей			90	130
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
18,35	4,70	16,32	180	6,40
22,02	6,79	19,95	259	8,15

Технология приготовления: овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящими в блюдо

Запах: свойственный продуктам входящими в блюдо

Технологическая карта № 8.1

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: № 255

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Рыба филе	48	75	45	52
Хлеб пшеничный	11	12	11	12
Молоко или вода	11	17	11	17
Масса полуфабриката			69	80
Масло сливочное	3	3,5	3	3,5
Масса готовых изделий			60	70
Выход:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
7,61	2,45	5,33	74,0	0,18
10,09	3,26	6,79	97,0	0,24

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид : котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыбная котлета

Номер рецептуры: № 389 с. 313

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004 г

	<u>1-3 года</u>		<u>3-7 лет</u>	
	Брутто г.	Нетто г.	Брутто г.	Нетто г.
Филе минтая ¹ (х/о – 5%)	47,0	44,6	65,8	62,5
Или				
Филе горбуши ¹ (х/о – 6%)	47,0	44,6	65,8	62,5
Морковь красная (х/о – 20%)	12,5	10,0	17,5	14,0
Хлеб пшеничный	4,0	4,0	5,6	5,6
Лук репчатый(х/о – 16%)	5,0	4,2	7,0	5,88
Масса лука припущенного (т/о – 50%)		2,2		2,94
Яйцо куриное диетическое	0,125	5	0,175	7
Молоко стерилизованное 3,2%	5,0	5,0	7,0	7,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25	0,35	0,35
Масло сливочное 72,5%		60,0		84,0
Масса полуфабриката	2,0	2,0	2,8	2,8
Масло растительное для смазывания				
Т/о – 17%				
Выход	60		80	

1 – 3 года

Наименование	Пищевые вещества			витамины			Минеральн вещ		энерг
	белки	жиры	углев	В1	В2	С	Са	Fe	ккал
Котлета рыбная	11,175	1,55	2,98	0,015	0,095	0,31	30,91	0,295	104,275

3 – 7 лет

Наименование	Пищевые вещества			витамины			Минеральн вещ		энерг
	белки	жиры	углев	В1	В2	С	Са	Fe	ккал
Котлета рыбная	15,645	2,177	4,232	0,021	0,133	0,434	43,274	0,413	145,985

Способ приготовления:

Лук репчатый очищенный мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленное филе рыбы без костей и кожи нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной очищенной морковью и припущенным луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают и формируют котлеты, которые укладывают в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке в течение 15-20 мин.

Технологическая карта № 8.1а

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептов: : Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	101	46	115	53
Или судак неразделанный	97	46	111	53
Или горбуша неразделанная	84	46	96	53
Или треска неразделанная	110	46	126	53
Или лосось неразделанный	81	46	93	53
Или филе	108	93	61	53
Хлеб пшеничный	12	12	14	14
Лук репчатый	6	5	7	6
Яйцо	1/4 шт.	9	1/4 шт.	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	10	10	11	11
Масса полуфабриката		81		93
Сухари	4	4		
Масло растительное	3,5	3,5	5	5
Выход		70		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
6,83	3,81	24,8	99,75	0,37
7,8	4,35	28,3	114	0,42

Технология приготовления:

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в

сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид : котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 8.2

Наименование изделия: Рыба запеченная в омлете

Номер рецептуры: №249

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Минтай неразделанный	90	103	85	98
Треска неразделанная	96	111	85	98
Масса припущенной рыбы	-		40	46
Мука	2	2,6	2	2,6
Яйцо	3/8 шт	1/2 шт	15	20
Молоко	6	7	6	7
Масло сливочное	2	2,6	2	2,6
Масса запеченной рыбы с омлетом			60	70
ВЫХОД:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
9,81	3,15	1,75	75	0,13
11,11	3,82	2,24	82	0,26

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на порционные куски припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху заливают смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность имеет румяную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, на разрез – серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 8.3

Наименование изделия: Рыба припущенная в молоке

Номер рецептуры: № 147

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Треска	100	117	73	85
Или минтай	100	117	73	85
Лук репчатый	19	22	16	19
Молоко	25	30	25	30
Масло растительное	4	5	4	5
<i>Масса припущенной рыбы</i>			<i>60</i>	<i>70</i>
<i>Масса рыбы с луком и молоком</i>			<i>85</i>	<i>95</i>
ВЫХОД:			85	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
10,4	7,7	3,2	121	0,13
11,4	7,9	4,3	132	0,26

Технология приготовления: рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски под углом 30°, затем укладывают на смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрывала рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир, поливают рыбу молоком, в котором она припускалась.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует виду рыбы, молока, лука

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 8.4

Наименование изделия: Рыба, тушеная с овощами

Номер рецептуры: №247

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Минтай неразделанный	81	94	37	43
Или треска неразделанная	89	102	37	43
Или рыбное филе	41	46	37	43
Вода	13	15	13	15
Морковь	21	24	17	19
с 01.01.	22,6	25,3	17	19
Томатное пюре	1,7	1,7	1,7	1,7
Лук репчатый	8	10	7	8
Масло растительное	3	3,5	3	3,5
Масса тушеной рыбы			30	35
Масса тушеной рыбы с овощами			60	70
ВЫХОД:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
6,7	3,47	30,32	70,88	2,77
7,66	3,97	34,65	81	3,17

Технология приготовления: рыбное филе нарезают на порционные куски, укладывают посуду в два слоя, чередуя со слоями нерезаной соломкой морковью и репчатого лука. Заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду. Закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы с овощами и соусом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: филе рыбы на разрезе – белый, соуса – розовый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 8.5

Наименование изделия: Рыба тушеная в сметанном соусе

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3года	3-7 лет	1-3года	3-7 лет
Филе трески (минтая)	98	111	85	96
Лук репчатый	17	19	14	16
Морковь до 01.01	30	35	24	28
С 01.01	32	37	24	28
<i>Соус сметанный</i>				
Мука пшеничная	0,5	1	0,5	1
Овощной отвар или вода	10	11	10	11
Сметана с м.д.ж 15%	9	10	9	10
<i>Выход соуса</i>			18	20
<i>Масса тушеной рыбы</i>			70	80
ВЫХОД:			88	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
10,74	5,72	48,58	121,6	1,98
12,2	6,5	55,2	138,2	2,23

Технология приготовления: рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски под углом 30°, затем укладывают на смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрывала рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир, поливают рыбу молоком, в котором она припускалась.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует виду рыбы, молока, лука

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 8.6

Наименование изделия: Суфле из рыбы

Номер рецептуры: № 268

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Филе рыбы	58	69	52	60
Масса отварной рыбы			43	51
Соус молочный:			20	24
Молоко	15	18	15	18
Масло сливочное	2,6	3	2,6	3
Мука пшеничная	2,6	3	2,6	3
Вода	3	3,6	3	3,6
Соль	0,16	0,19	0,16	0,19
Яйца	1/5 шт.	¼ шт.	8	9
Масло растительное	2	2,6	2	2,6
Масса готовой рыбы			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
9,54	5,31	2,44	96	0,11
11,03	6,4	2,87	112,8	0,12

Технология приготовления: филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без трещин

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 8.7

Наименование изделия: Рыба, запеченная с морковью

Номер рецептуры: № 253

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Рыба (треска) филе	40	51	37	49
Морковь	13,5	18	10	15
Лук репчатый	8	10	6	8
Сыр «Российский»	3,22	4,3	3	4
Масло растительное	2	3	2	3
Соус сметанный			20	30
Выход:			60/20	80/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
7,4	3,0	2,53	67	1,15
8,6	3,55	2,96	78,2	1,34

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на куски, припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Гарнир : каша рассыпчатая, пюре картофельное, капуста тушеная

Требования к качеству:

Внешний вид : целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 8.8

Наименование изделия: **Рыбные «ёжики»**

Номер рецептуры: **№ 23**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Минтай (без головы)	54	72	39	52
Вода	12	16	12	16
Лук репчатый	10,2	13,6	8,4	11,2
Рис	5	7	5	7
Масса отварного риса	15	21	15	21
Масло растительное	3	5	3	5
Соус красный			20	30
Выход:			60/20	80/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
10,2	6,2	10,4	138,2	
13,6	8,3	13,9	184,3	

Технология приготовления: Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Репчатый лук сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с репчатым бланшированным луком. В массу добавляют охлажденный припущенный рис, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбно-рисовой массы формируют шарики. Ёжики заливают соусом, добавляют воду и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске ёжики поливают соусом, в котором они тушились .

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид : круглой формы в виде шарика

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – белый или светло-серый

Вкус: рыбный, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 8.9

Наименование изделия: Котлеты рыбные любительские

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2010 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3года	3-7 лет	1-3года	3-7 лет
Рыба филе (треска)	43	57	41	55
<i>или минтай неразделанный</i>	90	120	41	55
Морковь	19	25	12 ¹	16 ¹
Лук репчатый	7	9	4 ²	6 ²
Хлеб пшеничный	5	6	5	6
Молоко или вода	6	8	6	8
Яйца	1/6	1/4	7	10
Соль			0,3	0,4
Масса полуфабриката			75	101
Масло сливочное	2	3	2	3
Масса готовых изделий			60	70
Выход:			60	80

¹ – масса отварной моркови

² – масса припущенного лука

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
8,25	2,69	6,68	84,0	2,12
10,95	3,7	8,69	112	3,02

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным репчатым луком через мясорубку.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Добавляют в фарш обработанное яйцо, масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут при t 250-280 °С до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или сметанным соусом. Температура подачи 60-65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 8.10

Наименование изделия: Рыба, запеченная в сметане с картофелем

Номер рецептуры: № 253

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Рыба		127		100
Картофель		140		100
Мука		5		5
Сыр «Российский»		3		3
Масло растительное		5		5
Сметана		10		10
Овощной отвар		60		60
Выход:				200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
18,6	13,1	24,5	292,1	1,32

Технология приготовления: подготовленное филе рыбы нарезают на порционные куски, посыпают йодированной солью, кладут на смазанный маслом противень, сверху кладут ломтики отварного очищенного картофеля, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250°C в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности.

Требования к качеству:

Внешний вид : слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 8.11

Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептов: аСборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3	3-7	1-3	3-7
Треска	84	98	73	85
Или минтай	83	97	73	85
Картофель	161	161	117*	117*
Мука	4	5	4	5
Масло растительное	3	4	3	4
Молоко	13	21	13	21
Бульон рыбный	50	60	50	60
Выход:			220	240

- - масса очищенного отварного картофеля

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
10,1	9,1	27,4	225	
11,2	10,1	28,5	237	

Технология приготовления: подготовленное филе рыбы нарезают на порционные куски, посыпают йодированной солью, кладут на смазанный маслом противень, сверху кладут ломтики отварного очищенного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°C в течении 30 - 40 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности.

Требования к качеству:

Внешний вид : слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 9.1**Наименование изделия: Печенье****Номер рецептуры: № б/н****Наименование сборника рецептур:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Печенье	20	35	20	35
ВЫХОД:			20	35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,7	2,2	13	88	-
3	3,9	29,8	166,8	-

Технологическая карта № 9.2**Наименование изделия: Сушка****Номер рецептуры: № б/н****Наименование сборника рецептур:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Сушка ванильная	15	30	15	30
ВЫХОД:			15	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,41	0,9	10,05	53,85	-
2,82	1,8	20,1	107,7	-

Технологическая карта № 9.3

Наименование изделия: Вафли

Номер рецептуры: № б/н

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Сушка ванильная	20	30	20	30
ВЫХОД:			20	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,75	6,1	12,5	154,2	-
1	8,8	18,8	154,2	-

Технологическая карта № 9.4

Наименование изделия: Пряник

Номер рецептуры: № б/н

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Пряники	30	40	30	40
ВЫХОД:			30	40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,95	2,25	21,6	114,45	-
2,6	3	28,8	152,6	-

Технологическая карта № 10.1

Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной

Номер рецептуры: №1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Выход, г	Расход сырья и полуфабрикатов			
		с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20	20	20	20	20
	30	30	30	30	30
	40	40	40	40	40
	50	50	50	50	50
Хлеб ржаной	20	20	20	20	20
	30	30	30	30	30
	40	40	40	40	40
	50	50	50	50	50

Химический состав данного блюда хлеба пшеничного

Выход, г	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
20	1,34	0,14	10,06	48	-
30	2,01	0,21	15,09	72	-
40	2,68	0,28	20,12	96	-
50	3,35	0,35	25,15	120	-

Химический состав данного блюда хлеба ржаного

Выход, г	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
20	1,0	0,2	8,5	40,8	-
30	1,5	0,3	12,75	61,2	-
40	2,0	0,4	17,0	81,6	-
50	2,5	0,5	21,25	102,0	-

Технология приготовления: хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствующий виду хлеба

Вкус: соответствующий виду хлеба

Запах: соответствующий виду хлеба

Технологическая карта № 10.2

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: № 2

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	20	20	30	30
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Выход:		20/4		30/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
1,54	3,46	9,75	78	-
2,3	4,36	14,62	108	-

Технология приготовления: Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствующий виду масла

Вкус: соответствующий виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 10.3

Наименование изделия: **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: **№3**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	34	55	34	55
Сыр российский	9,5	10,6	9	10
или голландский	9,7	10,8	9	10
или костромской	9,3	10,4	9	10
Масло сливочное	4	5	4	5
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
Выход:			33 (20/4/9)	45 (30/5/10)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
6,45	7,27	17,77	162,25	0,10

Технология приготовления: Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 10.7

Наименование изделия: Ватрушки с повидлом, творогом.

Номер рецептуры: № 458

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			46,4	62
Мука пшеничная	29,8	40	29,8	40
Сахар	1,6	2	1,6	2
Масло сливочное	1,3	1,7	1,3	1,7
Яйцо	1/26	1/20	1,5	2
Соль	0,5	0,6	0,5	0,6
Дрожжи прессованные	0,9	1,2	0,9	1,2
Вода	12	16	12	16
Мука на подпыл	1,4	1,8	1,4	1,8
Повидло	30	40	30	40
Или фарш творожный:	30	40	30	40
-творог	27,5	36,6	27	36,2
-яйца	1/33 шт.	1/25 шт.	1,2	1,6
-сахар	1,5	2	1,5	2
-мука пшеничная	1,2	1,6	1,2	1,6
-ванилин	0,003	0,004	0,003	0,004
Яйцо для смазки	1/30	1/23	1,3	1,7
Масло растительное для смазки	0,2	0,26	0,2	0,26
ВЫХОД:			60	80

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
Творог	7,9	4,69	25,0	173	0,03
	10,5	6,26	33,3	230	0,04
Повидло	3,82	2,55	37,8	190	0,06
	5,09	3,40	50,42	253	0,09

Технология приготовления: дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена

Консистенция: мягкая, пористая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладковатый, в меру соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 10.9

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: № 449

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция брутто, г	1 порция нетто, г	1 порция брутто, г	1 порция нетто, г	1 порция брутто, г	1 порция нетто, г
Тесто для оладий		176		152		117
Мука пшеничная	85	85	74	74	56	56
Яйцо	1/10 шт.	4	1\12шт.	3,4	1/15 шт.	2,6
Молоко или вода	85	85	74	74	56	56
Дрожжи прессованные	3	3	2,2	2,2	1,6	1,6
Сахар	3	3	2,6	2,6	2	2
Соль	2	2	1,3	1,3	1	1
Масло растительное	9	9	8	8	6	6
<i>Масса готовых изделий</i>		<i>150</i>	<i>130</i>	<i>130</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или джем	15,2	15	15,2	15	15,2	15
Выход с маслом:		150/10		130/10		100/10
Выход с джемом:		150/15		130/15		100/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
11,5	14,5	62,8	429,0	0,56
12,2	10,29	70,7	421,0	0,71
9,96	12,5	54,5	372,0	0,48
10,57	8,9	61,2	364,0	0,61
7,6	9,6	41,8	286,0	0,37
8,13	6,86	47,1	280,0	0,47

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Температура подачи : не ниже 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные

Консистенция: мягкая, упругая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий.

Технологическая карта № 10.13

Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой и яйцом

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое:			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/10 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки листов	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Капуста	38	30	38	30
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	1/16 шт.	1/16шт.	3	3
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,52	5,23	20,78	159,8	0,09
6,02	8,36	27,70	213,0	0,12

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта № 10.14

Наименование изделия: Расстегай с рыбой

Номер рецептуры: № 454

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/16 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Минтай неразделанный	26	51	26	51
Лук репчатый	3,5	4	3,5	4
Масло сливочное	3	3	3	3
Мука пшеничная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
7,84	5,06	20,41	167,0	0,16
10,45	6,74	27,21	222,0	0,21

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, оставляя отверстие посередине и придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 10.15

Наименование изделия: Булочка с изюмом «Австрийская»

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Мука пшеничная		50		50
Яйцо		8		7
Масло сливочное		5		5
Масло растительное		3		3
Дрожжи		2		2
Сахар песок		10		10
Изюм		5		5
Вода		20		20
Выход:				80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
6,54	8,13	45,52	280,9	0,09

Технология приготовления: опарным способом готовят дрожжевое тесто. Готовое тесто раскатывают, смазывают сливочным маслом и посыпают сахаром, сворачивают рулетом и делят на кусочки массой 70г. Раскладывают на смазанный растительным маслом противне на расстоянии 4 – 5 см друг от друга. После 20-30 минут расстойки смазывают взбитым яйцом и выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид:

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта № 10.16

Наименование изделия: Лепешка сметанная

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Мука пшеничная в/с		43		43
Масло сливочное		6		6
Масло растительное		1		1
Дрожжи		1,7		1,7
Сахар песок		6		6
Сметана не более 15%		9		9
Соль		0,4		0,4
Вода		18		18
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>75,36</i>		<i>75,36</i>
Выход:				60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: Готовят дрожжевое безопарное тесто, катают из него шарики, дают 5-10 мин расстояться и раскатывают круглую лепешку толщиной 1 см диаметром 12-13 см. После расстойки в течение 40-60 мин заготовки накалывают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 190-210°C в течение 13-17 мин.

Наколы следует делать глубокие и частые, во избежание образования вздутий и расслоения мякиша.

Требования к качеству:

Внешний вид:

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта № 10.4

Наименование изделия: **Бутерброд с джемом или повидлом**

Номер рецептуры: **№2**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	45	65	45	65
Джем или повидло	20,2	20,2	20	20
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	20	40	20	40
Выход:			45	65

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
2,03	3,21	11,34	127	0,08
2,94	4,64	16,38	184	0,11

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта №

Наименование изделия: Фарш капустный с яйцом

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1000	25	1000	25
Капуста белокочанная	1500	38	1200	30
Масло сливочное	70	2	70	2
Масса готовой капусты			900	22,5
Яйцо	2 ½ шт.	1\16 шт.	100	25
Выход:			1000	25

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
35,1	85,1	70,4	1180,0	100,0	3,45	0,089	0,75	36,0
0,87	2,13	0,88	29,7	2,5	0,08	0,002	0,018	0,9

Технология приготовления: Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см. на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки- мелкая рубка

Консистенция: мягкая

Цвет: свойственный овощам

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный, входящим в состав продуктов.

Технологическая карта № 11.1

Наименование изделия: **Плоды и ягоды свежие**

Номер рецептуры: **№368**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	140	100
или груши	111	100
или бананы	167	100
или виноград	104	100
или апельсин	140	100
или мандарин	135	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
Яблоки	0,40	0,40	9,80	44	10,00
Груши	0,40	0,30	10,30	46	5,00
Бананы	1,50	0,50	21,00	95	10,00
Виноград	0,60	0,60	15,40	69	6,00
Апельсин	0,60	0,14	15,00	66	40,00
Мандарин	0,56	0,14	15,20	64	26,60

Технология приготовления: Плоды перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды

Консистенция: соответствующая виду плодов или ягод

Цвет: соответствующий виду плодов или ягод

Вкус: соответствующий виду плодов или ягод

Запах: соответствующий виду плодов или ягод

Технологическая карта № 11.2

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: № к/к

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок томатный, или морковный, или яблочный, или абрикосовый, или виноградный	167	167	167	167
Выход:		167		167

Химический состав данного блюда 167г

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Томатный	1,50	0,15	4,84	27,82	17,8
Морковный	1,1	0,1	21,04	56	3
Яблочный	0,84	-	16,87	71,25	3,34
Абрикосовый	0,84	-	21,21	87,95	6,68
Вишневый	0,5	0,13	27,22	113,56	3,34
<i>Среднее значение</i>	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8

Технология приготовления: сок, выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стаканы

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта № 11.3

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 200,264

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1- го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	40	40	50	50
Чай-заварка		40		50
Сахар	9	9	12	12
Лимон свежий	5	4	6	5
Вода	110	110	130	130
Выход		150/9/4		180/12/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,07	0,01	9,10	35	1,42
0,12	0,02	12,13	47	2,83

Технология приготовления: В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид : жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция : жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: сладкий с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технологическая карта № 11.4

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: №392

Наименование сборника рецептов: аСборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Чай листовой в/с	0,5	0,6	0,5	0,6
Чай-заварка (мл)	40	50	40	50
Сахар	9	12	9	12
Вода	110	130	110	130
Выход с сахаром:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,04	0,01	8,98	30,0	0,02
0,06	0,02	11,98	43,0	0,03

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 11.5

Наименование изделия: Чай без сахара

Номер рецептуры: № 263

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1- го сорта	0,45	0,45	0,6	0,6
Вода	40	40	50	50
Чай-заварка		40		50
Вода	113	113	150	150
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,04	0,01	8,98	30,0	0,02
0,06	0,02	11,98	43,0	0,03

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 11.6

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: № 261

Наименование сборника рецептов: аСборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Чай листовой в/с	0,5	0,6	0,5	0,6
Чай – заварка	40	50	40	50
Сахар	9	12	9	12
Молоко или сливки	42	50	42	50
Вода	68	80	68	80
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
2,65	2,33	11,31	77	1,19
2,67	2,34	14,31	89	1,20

Технология приготовления: к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость серовато – белого цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато – белый

Вкус: сладкий с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № 11.6а

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: № 261

Наименование сборника рецептов: аСборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой в/с	0,5	0,6	0,5	0,6
Чай – заварка	40	50	40	50
Молоко с м.д.ж 2,5-3,2%	42	50	42	50
Вода	78	93	78	93
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
2,65	2,33	2,34	41,2	1,19
2,67	2,34	2,35	42,2	1,20

Технология приготовления: к приготовленному чаю добавляют горячее кипяченое молоко

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость серовато – белого цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато – белый

Вкус: сладкий с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № 11.7

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	1	1,2	1	1,2
Сахар	9	12	9	12
Молоко	70	84	70	84
Вода	95	114	95	114
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1	1,08	10,83	75	0,83
1,2	1,3	13	90	1,17

Технология приготовления: какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технологическая карта № 11.7а

Наименование изделия: Какао с молоком без сахара

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	1	1,2	1	1,2
Молоко с м.д.ж 2,5-3,2%	70	84	70	84
Вода	104	126	104	126
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1	1,08	1,86	25	0,83
1,2	1,3	3,4	47	1,17

Технология приготовления: какао кладут в посуду, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технологическая карта № 11.8

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: №376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Фрукты сушеные (смесь)	15	20	15	20
или курага	15	20	15	20
или изюм	15	20	15	20
или чернослив	24	20	24	20
Сахар	8	12	8	12
Кислота лимонная	0,15	0,2	0,15	0,2
Вода	152	205	152	205
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,33	0,015	20,82	84,75	0,30
0,44	0,02	27,76	113	0,4

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод, сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Технологическая карта № 11.8а

Наименование изделия: Компот из сухофруктов без сахара

Номер рецептуры: №376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты сушеные (смесь)	15	20	15	20
или курага	15	20	15	20
или изюм	15	20	15	20
или чернослив	24	20	24	20
Вода	152	205	152	205
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,33	0,015	8,85	36,99	0,30
0,44	0,02	15,96	49,32	0,4

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод, сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Технологическая карта № 11.10

Наименование изделия: Кисель из концентрата (плодово-ягодного)

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя*	18	18	24	24
Вода	142	142	190	190
Выход:		150		200

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31%

Сахара 62 %

Плодово - ягодного экстракта 7%

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0	0	13,5	46,5	0
0	0	18	60	0

Технология приготовления: Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная прозрачная масса

Консистенция: средней густоты, без комков заварившегося крахмала

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: кисло-сладкий

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 11.11

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: №395

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Кофейный напиток	2	3	2	3
Сахар	7	10	7	10
Молоко	75	90	75	90
Вода	90	108	90	108
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
2,34	2,00	10,63	70	0,98
2,85	2,41	14,36	91	1,17

Технология приготовления :

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технологическая карта № 11.12

Наименование изделия: Компот из груш или яблок

Номер рецептуры: №372

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Яблоки	34	45	30	40
или груша	33	44	30	40
Вода	129	172	129	172
Сахар	10	15	10	15
Кислота лимонная	0,15	0,2	0,15	0,2
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
Яблоко	0,12	0,12	17,91	73,2	1,29
	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72
Груша	0,12	0,09	18,06	73,5	0,64
	0,16	0,12	24,08	98	0,86

Технология приготовления: яблоки, груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду, слегка подкислённую лимонной кислотой. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта № 11.13

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком сгущенным

Номер рецептуры: № 252

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	29	29	35	35
Вода	132	132	158	158
Сахар	2	2	2,4	2,4
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,7	1,92	14,2	85	0,35
2	2,3	17	102	0,35

Технология приготовления : При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют сгущенное молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и молока

Запах: аромат кофейного напитка и молока

Технологическая карта № 11.14

Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным

Номер рецептуры: № 397

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150	180	150	180
Какао	1	1	1,2	1,2
Молоко сгущенное с сахаром	29	29	35	35
Сахар	2	2	2,4	2,4
Вода	132	132	158	158
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,5	1,9	14,2	83,3	0,29
1,8	2,3	17	100	0,34

Технология приготовления: Какао - порошок перемешивают с сахаром, разводят количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технологическая карта № 11.17

Наименование изделия: Яблоко печеное

Номер рецептуры: № 385

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян, 2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	92	80	130	114
Сахар	7	7	10	10
Выход		75		100

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
75 г	0,3	0,3	25,4	107	3
100г	0,4	0,4	33,8	142,6	4

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая от кожицы, удаляют семенные гнезда. Образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С 15-20 мин.

Отпускают яблоки горячими или холодными;

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – яблоки с удаленной сердцевинной. Имеют хорошо заколерованную поверхность без трещин; могут быть посыпаны рафинадной пудрой;

Цвет поверхности – золотисто-коричневый. На разрезе – желтоватый, моркови – оранжевый;

Вкус, запах – вкус от кисло-сладкого до сладкого, свойственный запеченным яблокам с привкусом моркови; запах – запеченных яблок;

Консистенция – мякоти яблок и моркови – мягкая, сочная, кожица немного плотная.

Технологическая карта № 12.1

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: № 228

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	30	50	30	50
Мука пшеничная	2,3	3	2,3	3
Масло коровье сладкосливочное	1,5	2	1,5	2
Томатное пюре	1,4	2	1,4	2
Лук	2,8	3	2,3	3
Морковь				
До 1 января	8,8	10	7	10
С 1 января	9,3	10	7	10
Бульон или вода	35	50	35	50
Выход:			35	55

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,48	1,37	2,16	21,7	0
0,69	1,95	3,09	31	0,39

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид : однородная масса без комочков неразварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой

Технологическая карта № 12.2

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: №354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция				1 порция			
	брутто, г				нетто, г			
	1000	50	40	30	1000	50	40	30
Сметана	250	13	10	7,5	250	13	10	7,5
Мука пшеничная	75	4	3	2	75	4	3	2
Вода или отвар					750	40	30	22
Масса белого соуса					750	40	30	22
Соль					8	0,4	0,3	0,2
Выход:					1000	50	40	30

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1000	14,06	40,96	58,68	741,0	0,38
50	0,70	2,04	2,93	37,05	0,019
40	0,57	1,63	2,34	29,64	0,015
30	0,42	1,22	1,76	22,2	0,011

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта № 12.3

Наименование изделия: Соус сметанный сладкий

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	30	50	30	50
Сметана	7,5	13	7,5	13
Мука пшеничная	2,25	4	2,25	4
Вода или отвар	22,5	40	22,5	40
Сахар	3	5	3	5
Выход:			30	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,42	1,22	1,76	22,2	0,011
0,70	2,04	2,93	37,0	0,019

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до 60-70 С, вливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса без комочков неразварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-кремовый

Вкус: свежей сметаны, сладковатый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 12.4

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7лет	1-3 года	3-7лет
Молоко с м.д.ж 2,5-3,2%	33	50	33	50
Мука пшеничная	2,7	4,5	2,7	4,5
Сахар	2,1	3,5	2,1	3,5
Выход:			30	50

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
30г	1,24	1,03	2,42	35,31	0,1
50г	2,07	1,72	4,04	58,85	0,17

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до 60-70 С, вливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченное молоко, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид : однородная масса без комочков неразварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-кремовый

Вкус: свежей молока, сладковатый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта**Наименование изделия: бульон мясной детский****Номер рецептуры: № 59****Наименование сборника рецептов:**

сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
говядина	10,5	9,7	105	97
морковь	1	0,8	10	8
лук	1	0,8	10	8
соль	0,8	0,8	8	8
вода	112,5	112,5	1125	1125
Выход:		100		1000

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества					Витамин С, мг
гр	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
100	0,17	0,14	0,013	2	-

Технология приготовления: Мясо промывают, режут на крупные кусочки, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Подготовленные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают

Требования к качеству:*Внешний вид:* однородная жидкость без взвешенных частиц*Консистенция:* жидкая*Цвет:* светло-серый*Вкус:* характерный для говядины*Запах:* продуктов, входящих в бульон.

Технологическая карта

Наименование изделия: Бульон из птицы детский

Номер рецептуры: № 60

Наименование сборника рецептур:

сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры потрошенные	17,7	15,7	177	157
или грудка	10	8,3	100	83
морковь	1	0,8	10	8
лук	1	0,8	10	8
соль	0,8	0,8	8	8
вода	112,5	112,5	1125	1125
Выход:		100		1000

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества					Витамин С, мг
гр	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
100	0,14	0,015	0,12	2	-

Технология приготовления: Мясо промывают, тушку разрезают на 4 части, грудку на 2 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Подготовленные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-серый

Вкус: характерный для птицы

Запах: продуктов, входящих в бульон.

Технологическая карта

Наименование изделия: Бульон костный

Номер рецептуры: № 80

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кости пищевые	25	25	250	250
морковь	1	0,8	10	8
лук	1	0,8	10	8
вода	125	125	1250	1250
Выход:		100		1000

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества					Витамин С, мг
гр	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
100	4,0	1,0	-	25	-

Технология приготовления: Перед приготовлении бульона кости измельчают. Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки из говяжьих костей 3,5-4 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют подпеченные овощи нарезанные на половинки, соль. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-серый, с коричневым оттенком

Вкус: костного бульона

Запах: продуктов, входящих в бульон.

Технологическая карта

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	36	32	45	40
Капуста свежая	18,6	16	23,25	20
или квашенная	16	16	20	20
Картофель	20	16	25	20
Морковь	12	10,6	15	13,25
Лук репчатый	9,3	8	11,62	10
Томатное пюре	4	4	5	5
Масло растительное	2,6	2,6	3,25	3,25
Сахар	0,6	0,6	0,7	0,7
Бульон или вода	160	160	200	200
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		200		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
2,08	4,1	8,7	111	8,5
3,4	6,8	14,5	185	14,1

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 75⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Борщ с картофелем и фасолью

Номер рецептуры: № 84

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	40	32	50	40
фасоль	8	8	10	10
чеснок	0,8	0,8	0,1	0,1
Картофель	26,6	20	33,25	25
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	1,2	1,2	1,5	1,5
Бульон или вода	160	160	200	200
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		200		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
6,38	4,38	11,39	119,2	5,63
7,9	5,5	14,2	149	7,03

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закидывают картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки закладывают предварительно сваренную фасоль и добавляют соль, сахар и растертый чеснок. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 75⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: № 88

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	50,4	40	63	50
Картофель	32	24	40	30
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	160	160	200	200
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
соль		0,5		0,6
Выход:		200		250

Химический состав данного блюда без сметаны:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
2,1	4,12	6,32	99,8	12,6
2,6	5,15	7,9	124,75	15,75

Химический состав данного блюда со сметаной:

Пищевые вещества					Витамин С, мг
Гр	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
8	5,31	5,24	5,4	114,5	13,6
10	6,64	6,55	6,75	143,13	16

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру не ниже 75⁰С. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить)

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

Запах: продуктов входящих в щи.

Технологическая карта

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: № 96

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	4	4	5	5
Лук репчатый	4,8	4	6	5
Морковь	10	8	12,5	10
Огурцы соленые	13,4	12	16,75	15
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	150	150	187,5	187,5
Грудка	12	12	15	15
Выход:		200		250

Химический состав данного блюда:

со сметаной, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг С
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
8	5,54	3,12	17,45	118,25	6,7
10	6,92	3,9	21,81	147,81	8,3

Без сметаны

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
2,3	4,2	9,6	113,8	6,7
2,9	5,3	12	141,3	8,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин. вводят слегка пассерованные или припущенные огурцы и овощи. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 75⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками и соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей - сочная; огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта

Наименование изделия: суп овощной

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокачанная	20	16	25	20
картофель	53,4	40	66,75	50
морковь	10	8	12,5	10
лук	9,6	8	12	10
Горошек или фасоль консервированный	9,2	6	11,5	7,5
или фасоль овощная(лопатка)свежая	6,6	6	8,25	7,5
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	150	150	187,5	187,5
Фрикадельки № 105		35		40
Выход:		200		250

Химический состав данного блюда без фрикаделек:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
1,44	4,21	8,55	84,68	8,3
1,8	5,26	10,69	105,85	10,38

Химический состав данного блюда с фрикадельками:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
9,34	8,91	8,85	163,08	0,07
11,68	11,4	11	203,85	0,09

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту и нарезанные стручки фасоли, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, горошек консервированный и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль

Можно подавать со сметаной При раздаче температура не ниже 75⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощей мягкая нежная

Цвет: светло-желтый, жир на поверхности – оранжевый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: № 102

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	53	40	66,25	50
Фасоль, горох	16,2	16	20,25	20
Лук	9,6	8	12	10
Морковь	10	8	12,5	10
Масло растительное	3	3	3,75	3,75
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход:		200		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
5,49	5,27	16,54	148,29	0,64
6,86	6,58	20,7	185,4	0,8

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят - пассируют. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, морковь и лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру не ниже 75⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюре образный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

Цвет: светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 103

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	8	8	10	10
Морковь	10	8	12,5	12,5
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	50	5
Вода или куриный бульон	140	140	175	175
Картофель	80	60	100	75
Соль		0,5		0,6
Выход		200		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
2,15	2,27	1306	94,6	6
2,68	2,8	16,3	118,25	7,5

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные с маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин., затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Температура подачи +75° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: фрикадельки

Номер рецептуры: № 105

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Котлетное мясо (или говядина или баранина	53,3	39,9	61	45,6
или свинина или курица)	46,3	39,9	53	45,6
лук	4,1	3,5	4,76	4
яйца	2,8	2,8	3,2	3,2
Выход:		35		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
6,9	4,11	0,2	68,6	0,01
7,9	4,7	0,3	78,4	0,01

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с луком мелко нарезанным, сырыми яйцами, соль и хорошо размешивают, Сформированные шарики припускают в воде или бульоне до готовности

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в форме шариков

Консистенция: фрикаделек мягкая нежная

Цвет: светло- серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Рыба, запеченная под молочным соусом

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
рыба	80	61,6	80	61,6
Масса припущенной рыбы		50		50
Лук репчатый	7	6	7	6
сыр	2,2	2	2,2	2
соус		40		50
Выход:		50/40		50/50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
12,4	15	20,1	264,3	7,5
13,6	16,8	22,1	293,7	8,1

Технология приготовления: Рыбу выкладывают на смазанный маслом противень. В соус молочный добавляют пассерованный репчатый лук, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид : рыба в виде целого куска

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Котлеты или биточки рыбные**

Номер рецептуры: **№ 234**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыба	66,5	42	79,8	50,4	119,7	75,6
Хлеб пшеничный	9,15	9,15	10,98	10,98	16,47	16,47
Молоко или вода	9,15	9,15	10,98	10,98	16,47	16,47
Масло сливочное	1,65	1,65	1,98	1,98	2,97	2,97
Сухари (мука)	5	5	6	6	9	9
Выход:		50		60		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
6,59	4,95	8,5	105,8	0,8
7,9	5,94	10,2	126,96	0,96
11,86	8,91	15,3	190,44	1,44

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65°C, подают с соусом

Требования к качеству:

Внешний вид : котлеты овально-приплюснутой формы

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыба	68	33	81,6	39,6
Хлеб пшеничный	7	7	8,4	8,4
Молоко или вода	10	10	12	12
Лук репчатый	9	7	10,8	8,4
мука	4	4	4,8	4,8
Масло растительное	5	5	6	6
соус		40		40
Выход:		50/40		60/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
6,25	3,9	24,3	184,8	0,8
7,5	4,74	29,16	218,16	1

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом и луком через мясорубку, добавляют соль. Хорошо перемешивают и формируют шарики, выкладывают на смазанный маслом противень и заливают соусом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Сосиски, сардельки (вар.колбаса) отварные

Номер рецептуры: №243

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски(сардельки,колбаса вар.)	51	50
Выход		50(2шт)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Витамин С, мг
Гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
90	9,9	21,51	0,34	234,5	-
100	10,4	23,9	0,4	260,5	-

Технология приготовления: Сосиски (сардельки, вар.колбаса) очищают от искусственной оболочки, кладут в подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом огне (сосиски и вар.колбаса 3-5 минут, сардельки 7-10 минут)

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сохранили форму

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: светло-розовый.

Вкус и запах: соответствует продукту.

Технологическая карта

Наименование изделия: гуляш из отварной говядины

Номер рецептуры: № 246

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
говядина	110	81	110	81
морковь	3	2	3	2
Лук репчатый	2,5	2	2,5	2
Масло растительное	5	5	5	5
помидоры	12	10	12	10
Соус № 366		40		50
Выход:		90(50/40)		100(50/50)

Химический состав данного блюда (говядина):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
13	15,1	2,6	198,9	0,82
14,55	16,79	2,89	221	0,92

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Мясо отварить и нарезать кубиками. Смешать мясо с припущенными овощами, и помидорами нарезанные дольками. Заливают кипящей водой и проваривают на слабом огне 15-20 минут. Готовят отдельно соус. Заливают мясо и доводят до кипения. При подаче температура не ниже 65°C

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Печень по-строгоновски

Номер рецептуры: № 255

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	89	74	106	88
Масло растительное	6	6	7,2	7,2
соус				
Мука	1,87	1,87	1,87	1,87
Лук репчатый	6	5	6	5
Сметана	6,25	6,25	6,25	6,25
Масло сливочное	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	36	36	36	36
Выход:		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
14,04	10,20	3,20	139,9	5,04
15,6	11,3	3,52	171	5,61

Технология приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать брусочками, обжарить с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, тушить до готовности 10-15 минут при температуре не ниже 85⁰С.. Отпускают с соусом в котором тушилось, при температуре не ниже 65⁰С.

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: мясо тушеное

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
говядина	113	83	113	83
или свинина	87	74	87	74
Масло растительное	5	5	5	5
Томат пюре	5,25	5,25	7	7
Мука	1,5	1,5	2	2
Лук репчатый	3,75	3	5	4
морковь	3,75	3	5	4
Выход:		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9,5	25,4	2,3	274,5	0,2
10,58	28,17	2,56	305	0,18

Технология приготовления:

Обжаренные куски мяса тушат с добавлением воды, овощей и томат пюре до готовности. Залить соусом, доводят до кипения. Отпускают с соусом в котором тушилось. При подаче температура не ниже 65°C

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Жаркое по - домашнему

Номер рецептуры: № 259

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свинина (постная)	59,2	40	65,12	44
Картофель	212	160	233,2	176
Лук репчатый	10,7	8,96	11,7	9,8
Масло растительное	1,6	1,6	1,7	1,7
Морковь	5,6	4	6	4,4
Томатное пюре	5,3	5,3	5,8	5,8
Выход:		200		220

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества,г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
14,05	33,7	18,9	437,7	7,7
15,45	37,07	20,79	481,47	8,47

Технология приготовления: Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящими в блюдо

Запах: свойственный продуктам входящими в блюдо

Технологическая карта

Наименование изделия: гуляш

Номер рецептуры: № 260

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
или свинина	87	74	87	74
или птица(грудка)	92	74	92	74
Масло растительное	5	5	5	5
Томат пюре	8	8	8	8
Мука	2	2	2	2
Лук репчатый	12	10	12	10
морковь	6	5,1	6	5,1
соус		40		50
Выход:		90(50/40)		100(50/50)

Химический состав данного блюда (свинина):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9,1	25,3	2,6	278	0,8
10,64	28,19	2,89	309	0,92

Химический состав данного блюда (птица):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
11,06	9	2,4	138,3	0,55
12,28	10	2,6	153,6	0,6

Технология приготовления:

Обжаренные куски мяса, нарезанные кубиками, тушат с добавлением воды, овощей и томат пюре около часа. Отдельно готовят соус. Залить соусом, тушат 25-30 минут. Отпускают с соусом в котором тушилось. При подаче температура не ниже 65°C

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: шницель натуральный рубленый

Номер рецептуры: № 267

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свинина (котлетное мясо)	76	60	76	60
или говядина (котлетное мясо)	76	60	76	60
или птица (грудка)	82	60	82	60
Растительное масло	8,8	8,8	8,8	8,8
вода	5,6	5,6	5,6	5,6
Яйца	3,2	3,2	3,2	3,2
сухари	9,6	9,6	9,6	9,6
Соус № 366		30		40
Выход:		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
7,4	10	8,5	156,8	0,9
8,5	11,6	9,8	177,72	1,07

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят в жарочном шкафу (пароконвектомате) до готовности при 250-280°С . Отпускают с соусом. Температура подачи не ниже 65°С

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Тефтели

Номер рецептуры: №278(1вариант)

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
или свинина	42	37,9	42	37,9
или птица (куриная грудка)	45	37,9	45	37,9
Молоко или Вода	10	10	10	10
Хлеб пшеничный	6,6	6,6	6,6	6,6
Лук репчатый	20	16,4	20	16,4
Масло растительное	3	3	3	3
Мука пшеничная	3,3	3,3	3,3	3,3
<i>Масса полуфабриката</i>		74		74
соус		30		40
Выход		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда (свинина)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
12,7	9,29	12,17	183,72	3,87
14	10	13,1	204	4,1

Химический состав данного блюда (птица)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
14,12	13,57	13,18	231,6	0,72
15,69	15,08	14,65	257,4	0,81

Технология приготовления: Подготовленное мясо измельчают и пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб и лук, и перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 1-2 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 20-25 мин при температуре 250-280С

Температура подачи +60...+65° С.

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, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта

Наименование изделия: Биточки паровые

Номер рецептуры: № 281

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
или свинина	42	37,9	42	37,9
или птица (куриная грудка)	45	37,9	45	37,9
Молоко или Вода	10	10	10	10
Хлеб пшеничный	6,6	6,6	6,6	6,6
Лук репчатый	20	16,4	20	16,4
Масло растительное	3	3	3	3
Мука пшеничная	3,3	3,3	3,3	3,3
<i>Масса полуфабриката</i>		74		74
соус		30		40
Выход		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда (свинина)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
8,2	7	6,8	123,7	0,009
9,2	7,8	7,6	137,5	0,01

Химический состав данного блюда (птица)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
9,7	10,8	11,5	180,9	0,9
10,8	12,1	12,8	201,1	1

Технология приготовления: Из взбитой котлетной массы формируют биточки, которые варят на пару 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут. Соус готовят отдельно. Затем заливают соусом и тушат 5-10 мин при температуре 250-280С

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: биточки округлая-приплюснутой формы с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом.

Консистенция: биточков в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: биточков - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта

Наименование изделия: птица тушеная в соусе

Номер рецептуры: № 290

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
птица	120	90	120	90
Соус № 331		30		40
Масло растительное	2	2	2	2
Выход:		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
10,5	10,5	3,2	145,8	0,6
13,28	11,84	3,8	162	0,7

Технология приготовления:

Куски птицы обжаривают до образования корочки. Залить соусом, тушат до готовности при 250-280°C . Отпускают с соусом в котором тушилось. Температура подачи не ниже 65°C

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Плов из птицы

Номер рецептуры: № 291

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо птицы (грудка куриная)	63,7	61	79,6	76,2
Масса тушеной птицы		43		53,7
Масло растительное	5,5	5,5	6,8	6,8
Морковь	11,6	9,3	14,5	11,6
Лук репчатый	9,4	8,4	11,7	10,5
Томатное пюре	5,8	5,8	7,2	7,2
Крупа рисовая	55,5	55,5	69,3	69,3
ВЫХОД:		200		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
16,9	10,5	35,7	305,3	6,02
21,1	13,12	44,6	381,6	7,5

Технология приготовления: Мясо птицы варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 30 - 40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.
Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Вид: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Цвет : мяса - серый, риса - белый.

Консистенция - мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Вкус: входящих в блюдо продуктов

Запах: входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта

Наименование изделия: котлета рубленая из птицы

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы (грудка)	85	45	85	45
Хлеб пшеничный	10,8	10,8	10,8	10,8
Молоко или вода	15,6	15,6	15,6	15,6
Масло растительное	2,4	2,4	2,4	2,4
сухари	6	6	6	6
<i>Масса полуфабриката</i>		76		76
<i>Соус № 331</i>		30		40
Выход		60/30		60/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
9,18	10,72	11,34	179,82	0,9
10,20	11,92	12,6	199,8	1

Технология приготовления

Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным хлебом добавляют соль и перемешивают. Массу пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют и обжаривают с обеих сторон. Готовят отдельно соус № 331. Блюдо доводят до готовности с соусом в жарочном шкафу (пароконвектомате). запекаются при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут. Подаются при температуре не ниже 65°С

Требование к качеству

Внешний вид: овально-приплюснутая форма с соусом

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: коричневый, на разрезе серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: жаренного мяса(данного вида)

Технологическая карта

Наименование изделия: фрикадельки из кур

Номер рецептуры: № 297

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица(грудка)	79	56	92	65
лук	7	6	8,1	7
Хлеб пшеничный	8	8	9,3	9,3
Соус №329		30		40
Выход:		90(60/30)		100(60/40)

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
8,64	11,17	8,69	170,96	2
9,6	12,42	9,66	189,96	2,26

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку в месте с луком и хлебом, хорошо перемешивают. Сформированные шарики обжаривают, доводят до готовности на пару или отваривают или готовят в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут с соусом. При подачи температура не ниже 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в форме шариков, одинакового размера 2шт

Консистенция: фрикаделек мягкая нежная

Цвет: светло- серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Гречневая крупа	50	50	60	60
Масса готовой гречи		150		180
Вода	100	100	120	120
Соль	0,025	0,025	0,037	0,037
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
8,6	6,09	38,64	243,8	-
10,32	7,3	46,4	292,56	-

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу. При раздаче температура не ниже 65⁰С

Требования к качеству:

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

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная.

Цвет: от светло - коричневого до коричневого.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Технологическая карта

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: № 304

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	48,4	48,4	58,5	58,5
Вода	106,5	106,5	127,8	127,8
Соль	0,025	0,025	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,65	5,37	36,68	209,7	-
6,54	8,64	54	251,64	-

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Кашу варят до загустения периодически помешивая.

При раздаче температура не ниже 65⁰С

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

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макароны	48,4	48,4	58	58
Масса отварных макарон	-	150	-	180
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,52	4,52	26,54	168,45	-
6,6	5,4	31,74	202,14	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 л. воды, 30 гр. соли). Макароны варить 20 - 30 мин., лапшу 20 - 25 мин., вермишель 10 - 12 мин.. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При раздаче температура не ниже 65⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 312

Наименование сборника рецептур: _____ Сборник

технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А.

сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	155	128,5	186	154,2
Молоко с м.д.ж. 2,5 %-3,2%	23	22	27,6	26,4
Масло сливочное	5	5	6	6
Соль	0,8	0,8	0,9	0,9
Выход		150		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,07	4,80	20,44	137,25	18,16
3,68	5,76	24,5	164,7	21,79

Технология приготовления:

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладко-сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

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

Технологическая карта

Наименование изделия: Каша «Дружба» вязкая (каша из риса и пшена)

Номер рецептуры: № 175

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В. 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	13,6	13,6	17	17
Крупа пшено	18,4	18,4	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100	100	125	125
Вода	60	60	75	75
Сахар	4,8	4,8	6	6
Масса каши		198		246
Масло коровье сладко-сливочное		4,8		6
Выход		200		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
6,08	9,8	31,8	237,5	0,65
7,6	12,25	39,15	296,87	0,8

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин.. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет с колбасой или сосисками

Номер рецептуры: №212

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Яйца 1кат	2шт	116
Молоко	40	40
Масло сливочное или растительное	5	5
Колбаса вареная (сосиска)	45,1	45
соль		0,3
Выход:		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
12,5	25,22	2,43	338,2	0,23

Технология приготовления:

Обработанные яйца разбивают и размешивают. Добавляют молоко и соль. Смесь тщательно взбалтывают, добавляют колбасу (сосиски) нарезанная кубиками, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200С в течение 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Вкус: продуктов входящих в блюдо

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: № 219

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог с м.д.ж. не менее 9%	122	120	152,5	150
Сахар	2	2	2,5	2,5
Яйцо (меланж)	4,8	4,8	6	6
мука	16,8	16,8	21	21
Масло растительное	7	7	8,7	8,7
Выход:		120		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
21,3	18,8	17,36	323	0,48
26,6	23,5	21,7	403,7	0,6

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца, 2/3 муки, предварительно растворенный в горячей воде сахар и соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу формуют в виде биточка толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего запекают в жарочном шкафу 5-10 минут, при температуре 250 - 280° С до образования румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах: продуктами, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог с м.д.ж. не менее 9%	141	138	188	184
Сахар	8	8	10,6	10,6
Яйцо (меланж)	6	6	8	8
Манная крупа	9	9	12	12
Сухари	6	6	8	8
Масло сливочное	5	5	6,6	6,6
Сметана с м.д.ж. не более 15%	6	6	8	8
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
14,17	9,6	44,7	322,8	1,65
18,9	12,9	59,7	430,5	2,2

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца, растертые с сахаром, крупу манную, предварительно растворенный в горячей воде соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3 - 5 см., на смазанный маслом растительным сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25 - 30 минут, при температуре 250 - 280° С до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах: продуктами, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Блинчики с фруктовой начинкой

Номер рецептуры: № 398

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	сырье, г	
Тесто для блинов №399		
Мука	37,4	41,6
вода	94	104
яйца	7,2	8
сахар	2,25	2,5
соль	0,7	0,8
Масло растительное	2,7	3
Масса блинов	90	100
Масса начинки	30	50
Выход с джемом:	120	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,6	6,48	52,56	316,3	0,1
5,75	8,1	65,7	395,3	0,1

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% от нормы) воду, всыпают постепенно муку и взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду помешивая. Выпекают с двух сторон на сковороде. На блин выкладывают начинку и сворачивают конвертиком. Температура подачи: не ниже 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: равномерно обжаренные.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из теста.

Запах: жареных блинов.

Технологическая карта

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: № 401

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	сырье, г	
Тесто для оладий № 400		
Мука	57,6	72
Яйцо - меланж	2,88	3,6
Вода или молоко	57,6	72
Дрожжи: - прессованные - сухие	1,68	2,1
	0,48	0,6
Сахар	2,04	2,55
Соль	1,08	1,35
Масло растительное	6	7,5
Выход с джемом:	120	150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
8,1	8,42	65,9	369,75	1,32
10,82	11,23	87,94	493	1,76

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Температура подачи: не ниже 65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: равномерно обжаренные.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: жареных оладий.

Технологическая карта

Наименование изделия: слойка

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	сырье, г	
Мука	26,3	
Масло сливочное	6,5	
Яйцо - меланж	3,20	
Вода или молоко	10	
Дрожжи: - прессованные - сухие	0,8	
	1	
Сахар	5,2	
Соль	0,3	
Выход с джемом:	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,2	2,9	25,36	183,36	-

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Для слоения тесто выкладывают на стол и раскатывают на пласты толщиной 2см. Сливочное масло разминают и соединяют с мукой и точно так же раскатывают в пласт. Выкладывают на пласт теста, сворачивают в конверт и раскатывают в пласт до 1 см, так повторяют до 2-3 раз. Затем оставляют в прохладном месте на 20-30 минут. Затем делают из теста бантики и выпекают в жарочном шкафу при 250°С в течении 20 минут до готовности

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо видны слои теста.

Консистенция: мягкая, слоистая.

Цвет: золотистый до светло коричневого.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: выпечного изделия.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Компот из свежих яблок (груш)**

Номер рецептуры: **№ 342**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки (Груши)	22,5	18	25	20
Вода	160	160	180	180
Сахар	13,5	13,5	15	15
Выход:		180		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,14	0,14	25,1	103,14	0,8
0,15	0,15	27,8	114,6	0,8

Технология приготовления: яблоки (груши) моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин. Охлаждают. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: **Компот из апельсин, мандарин**

Номер рецептуры: **№ 346**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
апельсины	67,14	45	74,6	50
или мандарины	60,84	45	67,6	50
Вода	120	120	140	140
Сахар	25	25	27	27
цедра	4,5	4,5	5	5
Выход:		180		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,4	0,09	30,59	127,1	10,8
0,44	0,1	33,88	141,2	12

Технология приготовления: фрукты моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар и добавляют цедру, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Заливают горячим сиропом и варят на слабом огне не боле 6-8 мин, настаивают до полного охлаждения. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный

Консистенция: компота – жидкая, фруктов мягкая

Цвет: присущий вареным фруктам в сиропе

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: Компот из изюма

Номер рецептуры: № 348

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
изюм	18	45*	20	50*
Вода	180	180	200	200
Сахар	13,5	13,5	15	15
Выход:		180		200

*- после варки

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,13	0,13	25	103,14	0,8
0,15	0,15	27,8	114,6	0,9

Технология приготовления: Изюм моют. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности. Компот готовят на кануне, для того чтобы он настоялся. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, изюм не разварен

Консистенция: компота – жидкая, плодов мягкая

Цвет: присущий сухофруктам

Вкус: кисло сладкий

Запах: концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: № 349

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Смесь сухофруктов	18	45*	20	50*
Вода	180	180	200	200
Сахар	13,5	13,5	15	15
Выход:		180		200

**- после варки*

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,04	0,3	42,5	132,12	0,7
1,15	0,4	47,2	146,8	0,8

Технология приготовления: Сухофрукты моют. Подготовленные сушеные плоды горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности. Компот сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов мягкая

Цвет: присущий сухофруктам

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: №376

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай листовой в/с	0,54	0,54	0,6	0,6
Вода	180	180	200	200
сахар	7	7	10	10
Выход с сахаром:		180		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,1	0,02	6,3	25,78	1,44
0,1	0,02	7	28,6	1,6

Технология приготовления: Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75°C

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: №377

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай листовой в/с	0,54	0,54	0,6	0,6
Вода	180	180	200	200
сахар	7	7	12	12
лимон	6	5	8	7
Выход с сахаром:		180/5		200/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,12	0,02	9,18	27,3	2,55
0,12	0,02	10,2	30,3	2,83

Технология приготовления: Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минуты и добавляют перед раздачей. Подается при температуре не менее 75⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, чуть терпкий с кисловатым вкусом

Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром и молоком

Номер рецептуры: №378

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай листовой в/с	0,54	0,54	0,6	0,6
Вода	110	110	120	120
молоко	75	75	90	90
сахар	7	7	10	10
Выход с сахаром:		180		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,11	1,21	14,3	72,9	1,1
0,13	1,35	15,9	81	1,33

Технология приготовления: Заваривают чай в воде (кипятка) на 10 мин, затем разбавляют прокипяченным молоком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75°С

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: № 379

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	2,97	2,97	3,3	3,3
Сахар	7	7	11	11
Молоко	90	90	100	100
Вода	99	99	110	110
Выход:		180		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
2,85	2,41	10,76	74,94	2,55
3,2	2,7	11,95	83,26	2,8

Технология приготовления:

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин. и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Вкус: сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технологическая карта

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: № 382

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М: ДеЛи плюс 2015 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао порошок	2,7	2,7	3	3
Молоко	72	72	80	80
Вода	117	117	130	130
Сахар	7	7	7,78	7,78
Выход:		180		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
5,9	1,2	17,1	85,3	1,2
6,5	1,3	19	94,7	1,3

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Подается при температуре +75°C

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – шоколадный.

Вкус: с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: № 388

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Плоды шиповника	13,5	13,5	15	15
Сахар	13,5	13,5	15	15
Вода	180	180	200	200
Выход		180		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,6	0,25	18,7	79,38	90,0
0,67	0,27	20,7	88,2	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. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

Технико-технологическая карта

Наименование изделия: напиток лимонный

Номер рецептуры б/н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
лимоны	67,14	45	74,6	50
Вода	120	120	140	140
Сахар	25	25	27	27
Выход:		180		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,27	0	34,7	141,3	12
0,3	0	38,5	157	13,3

Технология приготовления: фрукты моют, нарезают тонкими кружочками. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар и доводят до кипения, добавляют лимон. Проваривают на слабом огне не более 6-8 мин, настаивают до полного охлаждения. Напиток готовят накануне, что б настоялся под закрытой крышкой не менее 8 часов. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный

Консистенция: компота – жидкая, лимонов мягкая

Цвет: присущий вареным фруктам в сиропе

Вкус: кисло сладкий

Запах: лимона – концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд с п/к

Номер рецептуры: № 6

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Колбаса полукопченая	21	20
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,25	8,84	15,57	170,4	-

Технология приготовления:

На ломтик хлеба (батона) сверху кладут кусочек п/колбасы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба с колбасой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствующий виду .

Вкус: соответствующий виду.

Запах: п/колбасы в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд горячий с сыром

Номер рецептуры: № 7

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30
Масло сливочное	5	5
Сыр российский или волжский или голландский или костромской	21	20
Выход:		55

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,25	8,84	14,84	157	-

Технология приготовления:

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф при температуре +80+ 100 °С на 3-5 минут до образования румяной корочки. Температура подачи не ниже +15°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мягкая.

Цвет: соответствующий виду .

Вкус: соответствующий виду.

Запах: масла и сыра в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Плоды свежие**

Номер рецептуры: **№ 338**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
яблоко	100	100	150	150
Выход:		100		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,4	0,4	9,8	47	10
0,6	0,6	14,7	70,5	15

Технология приготовления: Фрукты перебирают и моют под проточной питьевой водой

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые, свойственный фрукту

Консистенция: соответствует фрукту

Цвет: присущий соответствующему фрукту

Вкус: кисло сладкий

Запах: фрукта, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: кисломолочные продукты

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молочные, кисломолочные продукты (кефир, простокваша, молочный коктейль, ряженка, ацидофил, йогурт)	90	90	100	100	200	200
Выход:		90		100		200

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Кефир, ряженка и т.д 200гр	3,86	3,03	17,75	112	-
Молочный коктейль 200гр	7,72	6,06	35,5	224	-
Йогурт с наполнителем 90гр	3,48	4,2	13,2	104,4	0,008

Технология приготовления: кисломолочный продукт (молочный), выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском или отдают в индивидуальной производственной таре. Температура подачи не выше 20°C

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствует продукту.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует продукту.

Вкус: соответствует продукту.

Запах: соответствует продукту.

Технологическая карта

Наименование изделия: Сок

Номер рецептуры: № 389

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тугельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок фруктовый	180	180	200	200
Выход:		180		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,9	0	18,2	76,3	5,4
1	0	20,2	84,7	6

Технология приготовления: Сок подается в индивидуальной упаковке или разливается в стаканы непосредственно перед отпуском. Подают напиток не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сок разлит в стаканы, свойственный фрукту

Консистенция: жидкая

Цвет: присущий соответствующему фрукту

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктовый – концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: Кабачковая икра

Номер рецептуры: б/н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кабачковая икра (произв.)	61	60	102	100
Выход:		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,6	2,9	3,2	41,6	3,9
1	4,8	5,3	69,3	6,5

Технология приготовления:

Кабачковую икру выкладывают в кастрюлю, прогревают и подают порционно.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно – коричневый.

Вкус: свойственный продуктам входящих в блюдо.

Запах: свойственный продуктам входящих в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Кондитерские изделия

Номер рецептуры: № б/н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	брутто, г	нетто, г	выход
Сушка	15/20/25	15/20/25	15/20/25
вафли	15/20/ 30/40	15/20/ 30/40	15/20/ 30/40
Зефир	100	100	100
печенье	15/25/50	15/25/50	15/25/50
пряники	40	40	40
Шоколад «аленка»	15	15	15

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
Сушка	1,65/2,14/2,6	0,3/0,34/0,4	10,80/14,24/17,8	39,1/52,2/64,2	-
Вафли	0,42/0,56/ 0,84/1,12	3,68/4,9/ 7,36/9,8	7,65/10,2/ 15,3/20,4	69,58/106,4/ 139,16/185,5	-
Зефир	1,2	0,2	119,7	489	15
печенье	1,28/2,1/ 4,2	1,6/2,6/ 5,3	12,75/21,25/ 42,5	71,46/119,1/ 238,2	0,01/0,02/ 0,03
пряники	0,84	0,8	8,5	68,68	-
шоколад	1,05	5,1	7,5	82,5	-

Технология приготовления: Кондитерские изделия выкладывают в перчатках на тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные

Консистенция: соответствует продукту

Цвет: соответствующий виду

Вкус: соответствующий виду

Запах: соответствует продукту

Технико-технологическая карта

Наименование изделия: повидло

Номер рецептуры: б/н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Повидло (плодовое или ягодное)	30	30	50	50
Выход:		30		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,15	0,1	21,48	86,52	0,72
0,25	0,1	35,8	144,2	1,2

Технология приготовления: Подают при температуре не выше +20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: свойственный фрукту

Консистенция: жидкая

Цвет: присущий соответствующему фрукту

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технико-технологическая карта

Наименование изделия: фруктовое пюре «Фруто-няня»

Номер рецептуры: б/н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Фруктовое пюре	90	90
Выход:		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,2	0,3	8,1	32,4	81

Технология приготовления: Фруктовое пюре подается в индивидуальной упаковке или разливается в стаканы непосредственно перед отпуском. Подают при температуре не выше 20⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: свойственный фрукту

Консистенция: жидкая

Цвет: присущий соответствующему фрукту

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта

Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной

Номер рецептуры: № б/н

Наименование сырья	Выход, г	Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, г	Нетто, г
Батон (хлеб пшеничный)	20	20	20
Хлеб обогащен микронутриентами	30	30	30
Хлеб ржаной	20	20	20
	30	30	30

Химический состав батона(хлеб пшеничный):

Выход, г	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
20	1,58	0,2	9,66	46,76	-
30	2,37	0,8	14,49	70,14	-

Химический состав хлеба обогащенный микронутриентами

Выход, г	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
30	2,31	0,12	12,66	60,3	0,2

Химический состав хлеба ржаного:

Выход, г	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
20	0,9	0,3	5,2	28	
30	1,4	0,47	7,8	42	

Технология приготовления: Хлеб(батон) нарезают на ломтики прямоугольной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствующий виду хлеба.

Вкус: соответствующий виду хлеба.

Запах: соответствующий виду хлеба.

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов и помидор

Номер рецептуры: № 24

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	33,9	80	56,5	48
Огурцы свежие	26,28	21	43,8	35
Лук зеленый	9	7,2	15	12
Или лук репчатый	8,58	7,2	14,3	12
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
1,4	0,01	8,7	39,9	3,45
2,3	0,01	14,5	66,5	5,75

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, зеленый лук шинкуют. Все перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие. МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с яблоком

Номер рецептуры: № 46

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	33,7	27,9	56,1	46,5
Морковь	11,28	9,7	18,8	16,1
Яблоки свежие	21,4	15	35,6	25
лук	3,6	3	6	5
чеснок	0,7	0,6	1,1	1
Сахар	2	2	3,3	3,3
Масло растительное	3	3	5	5
Выход:		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,07	3,1	6,6	54,06	10,1
0,11	5,16	11	90,1	16,8

Технология приготовления:

Капусту мелко шинкуют соломкой. Затем лук, морковь и подготовленные яблоки нарезают тонкой соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло. Все вместе перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат витаминный (1 вариант)

Номер рецептуры: № 48

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	20,5	14,4	34,3	24
Помидоры	17,6	15	29,4	25
Огурцы	18,7	15	31,2	25
морковь	15	12	25	20
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,49	3,66	3,15	47,64	5,3
0,8	6,1	5,25	79,4	8,8

Технология приготовления:

Очищенные яблоки, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырую морковь- тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры: № 52

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	70	58	116,6	96,6
Масло растительное	2	2	3,3	3,3
Выход:		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,8	3	4,8	50,1	2,4
1,3	5	8	83,5	4

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно – малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.

Запах: свеклы и растительного масла.

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свеклы и зел.горошком

Номер рецептуры: № 53

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	38,34	30*	63,9	50*
Зеленый горошек консервированный	23,1	15	38,5	25
Яблоки свежие	15,42	10,8	25,7	18
Лук репчатый	3,6	3	6	5
Масло растительное	2,4	2,4	4	4
Выход:		60		100

**масса вареной свеклы*

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
2	3,6	22,9	132	3,99
3,3	6	38,1	220	7

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу измельчают на овощерезке, добавляют нарезанные соломкой репчатый лук и яблоки, прогретый зеленый горошек, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно – малиновый.

Вкус: свойственный продуктам и растительному маслу.

Запах: свеклы, лука, яблок и растительного масла.

Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: № 59

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто,г	нетто, г
Морковь	45	40	75	66,6
Яблоки	19	17	31,6	28,3
сахар	1	1	1,6	1,6
Масло растительное	2	2	3,3	3,3
Выход:		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,64	0,1	5,1	39,9	2,6
1,06	0,16	8,5	66,5	4,3

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: №67

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	20,4	15,6	34	26
Свекла	15,3	12	25,5	20
Морковь	11,4	9	19	15
Огурцы соленые	12	12	20	20
Лук репчатый	10,8	9	18	15
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход		60		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки	жиры	углеводы	Энерг.ценность, ккал	
0,84	6,02	4,4	75,06	5,8
1,4	10	7,3	125,1	9,6

Технология приготовления: Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требование к качеству:

Внешний вид: овощи нарезанные мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в винегрет.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта

Наименование изделия: Овощи натуральные соленые

Номер рецептуры: № 70

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры	25	20	30	25
огурцы	26	20	31	25
ВЫХОД		20		25

Химический состав

	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
Помидор	0,22	0,02	0,69	4	2
	0,28	0,025	0,87	5	2,62
огурец	0,17	0,02	0,4	3	1,6
	0,21	0,025	0,5	3,75	2

Технология приготовления: Овощи перебирают и промывают, нарезают дольками (ломтиками, кружочками).

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствует нарезке.

Консистенция: помидоров- мягкая, огурцов -упругая.

Цвет: соответствующий виду овощей.

Вкус: соответствующий соленых овощей.

Запах: соответствующий соленых овощей.

Технологическая карта

Наименование изделия: Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: № 71

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор

Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры	22,4	20	28	25	62	60
огурцы	21,6	20	27	25	62	60
ВЫХОД		20		25		60

Химический состав

	Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
	Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	
Помидор	0,22	0,04	0,76	4,4	3,5
	0,27	0,05	0,95	5,5	4,3
	0,64	0,12	2,28	13,2	10,32
огурец	0,14	0,02	0,38	2,4	0,98
	0,17	0,02	0,47	3	1,22
	0,4	0,04	1,12	7,2	2,92

Технология приготовления: Овощи перебирают и промывают в подсоленной воде, нарезают дольками (ломтиками, кружочками). с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствует нарезке.

Консистенция: помидоров-мягкая, огурцов -упругая.

Цвет: соответствующий виду овощей.

Вкус: соответствующий свежих овощей.

Запах: соответствующий свежих овощей.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: №327

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Молоко	15	15	20	20	25	25
Масло сливочное	3,3	3,3	4,4	4,4	5,5	5,5
Мука пшеничная	3,3	3,3	4,4	4,4	5,5	5,5
Вода	15	15	20	20	25	25
сахар		0,3		0,5		0,6
Выход:		30		40		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,5	1,3	3,9	30,4	0,09
0,6	1,7	5,2	40,5	0,12
0,8	2,1	6,5	50,6	0,15

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7°C, разводят ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежих продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный

Номер рецептуры: №328

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Молоко	15	15	20	20	25	25
Масло сливочное	3,3	3,3	4,4	4,4	5,5	5,5
Мука пшеничная	3,3	3,3	4,4	4,4	5,5	5,5
Вода	15	15	20	20	25	25
Соль		0,3		0,5		0,6
Выход:		30		40		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,79	2,76	2,95	39,96	0,06
1,06	3,68	3,94	53,28	0,08
1,33	4,61	4,93	66,6	0,1

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7°C, выливают ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежих продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный

Номер рецептуры: №329

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Молоко	22,5	22,5	30	30	37,5	37,5
Масло сливочное	3,9	3,9	5,2	5,2	6,5	6,5
Мука пшеничная	3,9	3,9	5,2	5,2	6,5	6,5
Вода	4,5	4,5	6	6	7,5	7,5
Соль		0,3		0,5		0,6
Выход:		30		40		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
1,08	3,39	6,61	49,77	0,14
1,44	4,52	4,96	66,36	0,19
1,8	5,65	6,2	82,95	0,2

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7°C, выливают ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежих продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: №330

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Сметана	9	9	12	12
Мука пшеничная	8,6	8,6	2,5	2,5
Вода	28,5	28,5	38	38
Соль	0,37	0,37	0,5	0,5
Выход:		30		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,49	0,038	4,64	20,92	1,92
0,36	0,028	3,48	15,69	1,44

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: №331

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Сметана	6	6	8	8
Томат паста	3	3	4	4
Мука пшеничная	1,87	1,87	2,5	2,5
Вода	28,5	28,5	38	38
Соль	0,37	0,37	0,5	0,5
Выход:		30		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,4	0,045	4,17	17,15	1,65
0,58	0,061	5,56	22,87	2,21

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса с томатом, в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и пассированную томат пасту, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: красноватого оттенка

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом и луком

Номер рецептуры: №333

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто,г	Нетто,г
Сметана	6	6
Томат паста	4	4
Мука пшеничная	2,5	2,5
лук	2	2
Вода	38	38
Соль	0,5	0,5
Выход:		50

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
50	0,78	0,09	5,81	23	2,91

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 60-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса с томатом, в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и пассированную томат пасту с луком, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: красноватого оттенка

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус ягодный сладкий

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Земляника, или малина, или вишня	18	15,3	30	25,5
сахар	18	18	30	30
Выход:		30		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,12	0,03	19,58	79,11	0,9
0,2	0,05	32,6	131,85	1,5

Технология приготовления: Ягоды перебирают, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 2-3 часа для выделения сока. Затем варят 15-20 минут при слабом кипении, соус охлаждают до +20°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без косточек

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: свойственный ягодам

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный

Запах: ягод, входящих в соус.

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры: № 366

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	2	2	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
Томатное пюре	3	3	5	5
Лук	2,2	2	3,5	3
Морковь	3	2	4	3
Бульон или вода	30	30	50	50
Выход:		40		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,48	1,37	2,16	21,7	0,2
0,69	1,95	3,09	31	0,39

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид : однородная масса без комочков не разварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой

Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Молоко *	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное. Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %. Без растительных жиров и масел.	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*	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Немолочные компоненты: без немолочных компонентов Массовая доля жира - не менее 3,2 %.	
Кефир	Классификация по ГОСТ 31454-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.	
Йогурты*	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем.	
Биокефир*	Определение по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками. Массовая доля жира - не менее 2,5%.	
Ряженка*	Определение по ТР ТС 033/2013 – ряженка. Изготовлена из топленого молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.	
Молоко сгущенное цельное с сахаром*	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %	
Молочный коктейль*	Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу.	
Сметана*	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел.	
Сыр*	Тип - полутвердый. Сорт 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. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.	
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».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
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).	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».
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).	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печень говяжья*	Термическое состояние: замороженная.	
Филе цыплят-бройлеров*	Термическое состояние: охлажденное.	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».
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	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (части тушек)*	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	
Изделия колбасные вареные (сосиски)*	Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 – батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	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 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Колбаса полукопченая	Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Ветчина вареная	Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая	
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».
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.	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».
Филе минтая	Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая. Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Филе хека	Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга. Цвет: свойственный данному виду рыбы. Гермическое состояние: мороженое.	005/2011 «О безопасности упаковки».
Капуста белокочанная свежая	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».
Свекла столовая свежая	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	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лук репчатый свежий	Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)	
Морковь столовая свежая	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 свежий	Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	
Укроп свежий*	Внешний вид: 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.	
Лук свежий зеленый*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: 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.	
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 свежий	Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений.	
Кабачки свежие	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 свежие	Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу	
1	2	3	
Лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	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».	
Апельсины	Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.		
Мандарины	Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.		
Бананы свежие	Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.		
Груши свежие	Сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.		
Киви	Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски.		
Быстрозамороженные фрукты (ягоды)	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха.	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».	
Горошек зеленый	Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов.		
Капуста квашеная	Не мороженная, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашеная, шинкованная.		
Горошек зеленый	Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток		
Фасоль консервированная	Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах		
Фасоль *	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.		

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Огурцы соленые	Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые. Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.	
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.	
Консервы рыбные (сайра)*	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	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». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (горбуша)*	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	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». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (сардина)*	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	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». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
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». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
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.	
Шиповник	Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая.	
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.	
Томатная паста	Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра».	
Икра овощная	Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.	
Чай черный	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, 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
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Какао – порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.	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».
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».
Хлеб пшеничный (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 31807-2018 – 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».
Батон отрубной*	Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями	
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ 26574-2017– 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».
Кисель плодово-ягодный	Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - 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 7022-2019 - МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлопья овсяные	Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.	
Крупа гречневая	Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2021 - быстрорастворимая ядрица Сорт по ГОСТ Р 55290-2021 - 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	Вид - шлифованное Сорт по ГОСТ 572-2016 - 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 пшеничная	Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская Номер по ГОСТ 276-2021 - №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».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
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	Вид: колотый, шлифованный Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый.	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».
Сухари панировочные	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».
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: со сквозными проколами на поверхности.	
Сушки	Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости. Поверхность: глянцевиная, без вздутий и загрязнений.	
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая или пралине 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.	
Джем	Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованные 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».
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.	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
Шоколад молочный *	Вид: молочный в форме плитки. Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр.	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».
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 поваренная пищевая, йодированная	Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов.	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 сушеные	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.	

**В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта <http://www.gost.ru>. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*

Исполнитель:
**Индивидуальный предприниматель
Мамунова Алла Викторовна
Индивидуальный предприниматель**

подписано ЭЦП/ Мамунова А.В./

Заказчик:
**МОУ СОШ № 2
Директор МОУ СОШ № 2**

подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

Перечень технологического оборудования МОУ СОШ № 2 г.Тверь, ул. Карбышева, д.1

№	Наименование оборудования	Количество, шт.
1	Мармит универсальный для первых и вторых блюд Школьник МЭ – У – 15/7	1
2	Прилавок – витрина охлаждаемый закрытый, ПВ – 11/7	1
3	Холодильник Бирюса	1
4	Плитка электрическая	1
5	Мойка 5х секционная, 630*630*400	1
6	Электрический водонагреватель ER200V	1
7	Водонагреватель	1
8	Микроволновая печь	1
9	Водоочистительная система	1
10	Стол письменный с одной тумбой	1
11	Шкаф для одежды	2

**Перечень технологического и холодильного оборудования, находящегося в пищеблоке дошкольного отделения г.Тверь, ул.Тракторная, д.8а
МОУ СОШ №2**

№	Наименование оборудования	Количество, шт.
1	Стол производственный СП 700	1
2	Стол для отходов СРО – 3/600	1
3	Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ	1
4	Кипятильник электрический непрерывного действия ЭКГ-50	1
5	Машина кухонная универсальная УКМ-01	1
6	Шкаф холодильный СМ 105-S	6
7	Шкаф холодильный СМ 107-S	3
8	Машина резательно- протирачная МПР -350М-02	2
9	Колода для разрубки мяса	1
10	Полка настенная открытая для сушки посуды ПКТ-1500	1
11	Ларь для овощей ЛО	1
12	Ванная моечная двойная ВМ 2/7	1
13	Ванна моечная двойная ВМ 2/5	1
14	Стол производственный СПО 15*6	2
15	Стол производственный СПО 12*6	1
16	Стол производственный СПО 9*6	4
17	Стол производственный СПРО -6-1	3
18	Стол производственный СПО 6*6	5
19	Стеллаж кухонный С-1,6*15*6/4	1
20	Стеллаж кухонный С-1,6*12*6/4	1
21	Стеллаж кухонный С 1,6*9*6/4	2
22	Стеллаж кухонный С-6*6*6/4	1
23	Стол-подтоварник СП	1
24	Плита четырехконфорочная ЭПК 48П	1
25	Плита двухконфорочная ЭП 2ЖШ	1
26	Подставка для теплового оборудования ПК 6М	1

27	Аппарат контактной обработки АКО 40Н	1
28	Мясорубка настольная МИМ 300	1
29	Весы механические торговые ТВЕС РН-6Ц-13У	1
30	Весы механические товарные ВТ 8908-50	1
31	Весы электронные Polaris PKS 0530DGS	1
32	Шкаф для одежды металлический ШО-02	3
33	Электрический водонагреватель «Haier» 80 л.	1
34	Водоочистительная установка HFS-10x35-255/742 (Logix)Кабинет	1

Исполнитель:

**Индивидуальный предприниматель
Мамунова Алла Викторовна**

Индивидуальный предприниматель

подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Заказчик:

МОУ СОШ № 2

Директор МОУ СОШ № 2

подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

Перечень оказываемых услуг и их стоимость

Таблица №1

№	Наименование услуги	Ед. изм	Цена за единицу, руб.*
1	2	3	4
1	Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена) I вариант	чел-дн	68,27
2	Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена) II вариант		106,70
5	Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов	чел-дн	68,27
6	Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов	чел-дн	68,27
7	Организации питания детей дошкольного возраста в возрасте от 1-х до 3-ми лет	чел-дн	110,67
8	Организации питания детей дошкольного возраста в возрасте от 3-х до 7-ми лет	чел-дн	112,84

**При заключении контракта в Таблице №1 Приложения №2 указывается цена единицы услуги, предложенная участником закупки, с которым заключается контракт. При этом для установления цены единицы услуги рассчитывается коэффициент снижения суммы цен услуг по результатам электронного конкурса от начальной суммы цен услуг. Цена за единицу услуг снижается на рассчитанный коэффициент прямо пропорционально по каждой позиции. Цена за единицу услуги, принятая Заказчиком, представлена в приложении №2 к извещению об осуществлении электронного конкурса.*

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
Мамунова Алла Викторовна
Индивидуальный предприниматель

подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Заказчик:
МОУ СОШ № 2
Директор МОУ СОШ № 2

подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

Договор
о передаче муниципального имущества
в целевое безвозмездное пользование
МОУ СОШ № 2

№ Тверь

"___" мая 2023г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №2 имени Д.М. Карбышева" (МОУ СОШ №2), именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора Петрушенко Елены Евгеньевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Мамунова Алла Викторовна, именуемый в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице руководителя Мамуновой Аллы Викторовны, действующего на основании свидетельства о регистрации 69 № 001795141 от 09.12.2009 г., с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное целевое пользование следующее муниципальное имущество: Технологическое оборудование, расположенное по адресу: г. Тверь, ул. Карбышева, д. 1., г. Тверь, ул. Тракторная, д.8а. (далее - имущество), согласно передаточному акту, являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора (приложение № 1).

Настоящий Договор заключается в целях надлежащего исполнения *Контракта № 2/1-23 от _____ мая 2023 г. на оказание услуг по организации горячего питания* (далее – Контракт).

Имущество передается в целях исполнения в полном объеме обязательств по оказанию услуг горячего питания, в том числе:

1.1.1. обеспечения условия для получения питания детей дошкольного возраста дошкольного отделения муниципальной общеобразовательной школы;

1.1.2. обеспечения условия для получения завтрака и обеда обучающихся 1-4 классов;

1.1.3. обеспечения условия для получения дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей;

1.1.4. обеспечения условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы в соответствии с разработанным Исполнителем меню с выполнением натуральных и физиологических норм в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.1.5. обеспечения условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы в соответствии с разработанным Исполнителем ассортиментом пищевых продуктов для реализации в школьном буфете. Ассортимент дополнительного питания должен быть утвержден руководителем Заказчика и руководителем Исполнителя.

Требования к качеству оказания услуг, а также к порядку их предоставления, предусмотрены Контрактом, а также Задаанием на оказание услуг (Приложение №1 к Контракту).

1.2. Состояние и физический износ имущества определены передаточным актом.

1.3. Договор заключен на период: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г.

1.4. Условия договора распространяются на отношения, возникшие между сторонами с момента подписания настоящего договора, за исключением обязательств, связанных с прямым использованием имущества (в том числе расходов на эксплуатацию), бремя которых ложится на Ссудополучателя с момента подписания передаточного акта.

1.5. Ссудополучатель не вправе распоряжаться полученным в безвозмездное пользование имуществом.

1.6. Отношения сторон по безвозмездному пользованию имуществом, указанным в п. 1.1 настоящего договора, регулируются положениями настоящего договора. По вопросам, не предусмотренным настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

2. ПРАВА СТОРОН

2.1. Ссудодатель имеет право:

2.1.1. Контролировать состояние имущества, а также исполнение условий целевого использования имущества в соответствии с настоящим договором.

2.1.2. Не отвечать за недостатки переданного в безвозмездное пользование имущества, которые были указаны в передаточном акте или должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра объекта.

2.1.3. Требовать возмещения убытков, а также уплаты штрафных санкций, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Ссудополучателем своих обязанностей по договору.

2.1.4. На возмещение убытков, понесенных вследствие ненадлежащего использования (в том числе нарушения правил эксплуатации оборудования) ссудополучателем имущества передаваемого для целей оказания услуг, указанных в пункте 1.1. настоящего договора, в том числе на возмещение расходов по оплате электроэнергии.

2.2. Ссудополучатель имеет право:

2.2.1. Производить улучшения имущества.

При этом улучшения, не отделимые без вреда для имущества, производятся лишь с письменного согласия Ссудодателя. Произведенные неотделимые улучшения являются собственностью Ссудодателя.

3. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Ссудодатель обязан:

3.1.1. Передать Ссудополучателю имущество по передаточному акту в течение 2 дней с даты заключения настоящего договора.

3.1.2. В случае прекращения настоящего договора по любым основаниям принять имущество от Ссудополучателя по передаточному акту в 10-дневный срок с момента расторжения договора.

3.1.3. Не позднее 25 числа каждого месяца выставлять Ссудополучателю счета на оплату электроэнергии, использованной ссудополучателем при оказании услуг, указанных в п. 1.1.2, 1.1.3., 1.1.4, 1.1.5. настоящего договора на базе образовательного учреждения согласно показаниям приборов учета электроэнергии.

3.2. Ссудополучатель обязан:

3.2.1. Принять имущество от Ссудодателя по передаточному акту, в котором отражается техническое состояние имущества на момент передачи в течение 2 дней с даты заключения настоящего договора.

3.2.2. Использовать имущество исключительно по целевому назначению в соответствии с п. 1.1. настоящего договора. Представить по требованию Ссудодателя надлежащие доказательства использования имущества в соответствии с условиями настоящего договора, в том числе и при проведении проверки на месте.

3.2.3. Оказывать услуги, предусмотренные п. 1.1. договора в полном объеме, в соответствии с требованиями контракта, указанного в п. 1.1. договора.

3.2.4. Разработать меню горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы (абонементное питание) на основании рекомендуемого набора пищевых продуктов, предусмотренного Контрактом.

3.2.5. Осуществлять приготовление горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы (абонементное питание) в соответствии с меню, утвержденным руководителем Заказчика и руководителем исполнителя. Исполнитель должен обеспечить наличие всего ассортимента выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.6. Реализовывать пищевые продукты в школьном буфете ежедневно с понедельника по пятницу (включительно) в целях дополнительного питания в соответствии с Ассортиментом дополнительного питания, утвержденным руководителями Заказчика и Исполнителя.

3.2.7. Обеспечить наличие меню (прейскуранта) продукции ежедневно в местах ее реализации.

3.2.8. Обеспечить сохранность полученного в безвозмездное пользование имущества. Поддерживать имущество в исправном состоянии, включая осуществление текущего ремонта, и нести все расходы по его содержанию, в том числе возмещать убытки, понесенные Ссудодателем вследствие использования Ссудополучателем такого предоставляемого имущества для целей оказания услуг по организации горячего питания.

3.2.9. Ссудополучатель обязан возмещать Ссудодателю в полном объеме расходы на электроэнергию, понесенные вследствие использования ссудополучателем предоставляемого имущества для целей оказания услуг, указанных в п. 1.1.2, 1.1.3., 1.1.4, 1.1.5. настоящего договора. Счета на оплату электроэнергии подлежат оплате Ссудополучателем в течение 5 дней с момента их выставления. Денежные средства перечисляются на расчетный счет Ссудодателя.

3.2.10. Соблюдать при эксплуатации имущества технические, санитарные, противопожарные и иные установленные законодательством требования. Эксплуатировать имущество в соответствии с назначением и принятыми нормами эксплуатации подобного имущества для целей оказания услуг, предусмотренных п.1.1. настоящего договора.

3.2.11. Принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность имущества, его санитарное состояние и экологическую безопасность.

3.2.12. Ссудополучатель обязан за свой счет установить контейнер (мусоросборник) для сбора и временного хранения твердых коммунальных отходов, образовавшихся при оказании услуг указанных в п. 1.1.2, 1.1.3., 1.1.4., 1.1.5. настоящего договора, а также осуществлять вывоз данных отходов на специально отведенное место под свалку ТКО.

3.2.13. Беспрепятственно допускать к имуществу представителей Ссудодателя, служб, контролирующих соблюдение законов и норм, касающихся порядка использования и эксплуатации имущества, и в установленные сроки устранять зафиксированные нарушения.

3.2.14. При изменении организационно-правовой формы, наименования, юридического адреса, банковских реквизитов или реорганизации в 10-дневный срок письменно сообщить Ссудодателю о произошедших изменениях.

3.2.15. Письменно не позднее чем за 1 месяц сообщить Ссудодателю о предстоящем возврате имущества как в связи с истечением срока действия договора, так и при его досрочном прекращении.

3.2.16. При прекращении действия настоящего договора вернуть имущество Ссудодателю в 10-дневный срок с момента расторжения договора.

Имущество передается Ссудодателю по передаточному акту в надлежащем виде с учетом естественного износа, в исправном состоянии со всеми произведенными неотделимыми улучшениями.

3.2.17. Незамедлительно сообщать Ссудодателю обо всех нарушениях прав собственника, а также нарушениях прав Ссудополучателя и претензиях на имущество со стороны третьих лиц.

3.2.18. Если в течение срока действия настоящего договора возникнут основания для списания переданного в безвозмездное пользование имущества, подготовить пакет документов, необходимых для списания имущества, в соответствии с порядком списания, установленным действующими нормативными правовыми актами.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. Ссудополучатель несет риск случайной утраты или случайного повреждения имущества, если оно утрачено или было испорчено (повреждено) в связи с тем, что Ссудополучатель использовал переданное муниципальное имущество не в соответствии с настоящим договором или передал его третьему лицу.

Ссудополучатель несет также риск случайной гибели или случайного повреждения имущества.

4.2. В случае повреждения, порчи или утраты имущества Ссудополучатель возмещает стоимость имущества по цене, определенной независимым оценщиком в течение 2 (двух) недель после обнаружения Ссудодателем повреждения, порчи или утраты переданного имущества.

4.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему контракту, в том числе предусмотренных пунктом 1.1. настоящего договора, Ссудополучатель уплачивает Ссудодателю штраф в размере 5000 (Пяти тысяч рублей) 00 копеек за каждый выявленный и надлежащим образом зафиксированный случай.

4.4. В иных случаях нарушения условий настоящего договора стороны несут ответственность, предусмотренную действующим гражданским законодательством.

4.5. В случае, если ссудополучатель пропустил сроки оплаты расходов на потребленные им ресурсы, установленные в соответствии с п. 3.2.9, ссудополучатель уплачивает ссудодателю неустойку в размере 1% от суммы такой задолженности за каждый день просрочки платежа.

5. ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА

5.1. Настоящий договор прекращает свое действие в следующих случаях:

5.1.1. По окончании его срока.

5.1.2. В случае расторжения Контракта, предусмотренного пунктом 1.1. договора.

5.1.3. В случае прекращения деятельности Ссудополучателя.

5.1.4. В случае расторжения договора судом по требованию одной из сторон, а также в любой другой срок (досрочно) по соглашению сторон.

5.2. Ссудополучатель вправе требовать досрочного расторжения договора в следующих случаях:

5.2.1. При обнаружении недостатков, делающих нормальное пользование имуществом невозможным или обременительным, о наличии которых он не знал и не мог знать в момент заключения договора.

5.2.2. При неисполнении Ссудодателем обязанности передать имущество.

5.3. Ссудодатель вправе требовать досрочного расторжения договора в случаях, когда Ссудополучатель:

5.3.1. Использует имущество не в соответствии с договором.

5.3.2. Не выполняет обязанностей по поддержанию имущества в исправном состоянии или его содержанию.

5.3.3. Существенно ухудшает состояние имущества.

5.3.4. Без согласия Ссудодателя передал имущество третьему лицу.

6. ИЗМЕНЕНИЕ СТОРОН В ДОГОВОРЕ

6.1. В случае реорганизации Ссудодателя либо Ссудополучателя - юридического лица права и обязанности по настоящему договору переходят к правопреемнику реорганизованной стороны настоящего договора.

6.2. Реорганизация Ссудодателя не является основанием для изменения условий и расторжения настоящего договора.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Споры, возникающие при исполнении настоящего договора, рассматриваются Арбитражным судом Тверской области. В случае заключения договора с физическим лицом – по общим правилам подсудности, установленным действующим законодательством.

7.2. По вопросам, не предусмотренным настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством.

7.3. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, два экземпляра - для Ссудодателя и один экземпляр - для Ссудополучателя.

8. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Ссудополучатель

Индивидуальный предприниматель

Мамунова Алла Викторовна

172523, Тверская обл., г. Нелидово,

ул. Комсомольская, д.1;

ИНН 691203040124, КПП нет;

р/с 40802810906000002831

Филиал Центральный

ПАО Банк «ФК ОТКРЫТИЕ» г.Москва,

к/с 30101810945250000297,

БИК 044525297;

тел. 8-904-006-22-69

Индивидуальный предприниматель

подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Ссудодатель

МОУ СОШ № 2

Адрес: 170004, г. Тверь, ул. Карбышева, 1

Контактные телефоны: (4822) 42-25-58

ИНН/КПП 6904029276/ 695001001

л/сч 00406107.7,

Департамент финансов администрации г. Твери

Директор МОУ СОШ № 2

подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./

Акт приема-передачи имущества

г. Тверь

"___" мая 2023г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №2 имени Д.М. Карбышева" (МОУ СОШ №2), именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора Петрушенко Елены Евгеньевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Мамунова Алла Викторовна, именуемый в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице руководителя Мамуновой Аллы Викторовны, действующего на основании свидетельства о регистрации 69 № 001795141 от 09.12.2009 г., с другой стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование следующее муниципальное имущество:

Перечень технологического оборудования МОУ СОШ № 2 г.Тверь, ул.Карбышева, д.1

№	Наименование оборудования	Количество, шт.
1	Мармит универсальный для первых и вторых блюд Школьник МЭ – У – 15/7	1
2	Прилавок – витрина охлаждаемый закрытый, ПВ – 11/7	1
3	Холодильник Бирюса	1
4	Плитка электрическая	1
5	Мойка 5х секционная,630*630*400	1
6	Электрический водонагреватель ER200V	1
7	Водонагреватель	1
8	Микроволновая печь	1
9	Водоочистительная система	1
10	Стол письменный с одной тумбой	1
11	Шкаф для одежды	2

Перечень технологического и холодильного оборудования, находящегося в пищеблоке дошкольного отделения г.Тверь, ул.Тракторная, д.8а МОУ СОШ №2

№	Наименование оборудования	Количество, шт.
1	Стол производственный СП 700	1
2	Стол для отходов СРО – 3/600	1
3	Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ	1
4	Кипятильник электрический непрерывного действия ЭКГ-50	1
5	Машина кухонная универсальная УКМ-01	1
6	Шкаф холодильный СМ 105-S	6
7	Шкаф холодильный СМ 107-S	3
8	Машина резательно- протирачная МПР -350М-02	2
9	Колода для разрубки мяса	1
10	Полка настенная открытая для сушки посуды ПКТ-1500	1
11	Ларь для овощей ЛО	1
12	Ванная моечная двойная ВМ 2/7	1
13	Ванна моечная двойная ВМ 2/5	1
14	Стол производственный СПО 15*6	2
15	Стол производственный СПО 12*6	1
16	Стол производственный СПО 9*6	4

17	Стол производственный СПРО -6-1	3
18	Стол производственный СПО 6*6	5
19	Стеллаж кухонный С-1,6*15*6/4	1
20	Стеллаж кухонный С-1,6*12*6/4	1
21	Стеллаж кухонный С 1,6*9*6/4	2
22	Стеллаж кухонный С-6*6*6/4	1
23	Стол-подтоварник СП	1
24	Плита четырехконфорочная ЭПК 48П	1
25	Плита двухконфорочная ЭП 2ЖШ	1
26	Подставка для теплового оборудования ПК 6М	1
27	Аппарат контактной обработки АКО 40Н	1
28	Мясорубка настольная МИМ 300	1
29	Весы механические торговые ТВЕС РН-6Ц-13У	1
30	Весы механические товарные ВТ 8908-50	1
31	Весы электронные Polaris PKS 0530DGS	1
32	Шкаф для одежды металлический ШО-02	3
33	Электрический водонагреватель «Haier» 80 л.	1
34	Водоочистительная установка HFS-10x35-255/742 (Logix)Кабинет	1

1.2. Имущество будет использоваться в целях организации питания детей.

2. Имущество находится в следующем техническом состоянии: находится в исправном состоянии, соответствует техническим характеристикам.

3. Настоящий акт подтверждает фактическую передачу имущества Ссудодателем в пользование Ссудополучателю.

4. Настоящий акт является неотъемлемой частью договора № б/н от " " . 2023 года о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование.

Ссудополучатель

**Индивидуальный предприниматель
Мамунова Алла Викторовна
Индивидуальный предприниматель**

подписано ЭЦП/Мамунова А.В./

Ссудодатель

МОУ СОШ № 2

Директор МОУ СОШ № 2

подписано ЭЦП/Петрушенко Е.Е./