

Примерное 20 – ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 - 10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы.

(Изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года)

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

Меню для детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих дошкольные образовательных учреждений с ужинами

№	Наименование	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энергетическая ценность, ккал	Витамины, г				Минеральные вещества, мг				№ ТК (Вариант 1)		
							В1	С	А	Е мг, ток. экв.	Са	Р	Mg	Fe		B2	I, мкг
День 1 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	6,1	5,9	26,4	183,3	0,1	0,6	21,2	0,1	122,7	152,4	36,9	0,9	0,1	9,9	120201
2	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	7,5	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Омлет с сыром запеченный	40	4,5	5,7	0,7	72,0	0,0	0,1	13,6	0,2	56,1	78,4	5,8	0,7	0,1	6,6	120302
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			12,2	12,2	44,6	337,1	0,2	0,6	34,8	0,6	186,3	251,9	45,3	1,9	0,3	16,6	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	210104
Итого:			0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	
Обед																	
1	Салат из моркови с зеленым горошком	30	0,6	3,0	1,9	37,5	0,0	2,0	0,0	1,4	23,8	16,9	8,9	0,2	0,0	1,4	100530
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	130	2,0	2,8	8,1	66,0	0,1	3,4	0,0	1,2	43,2	56,3	15,4	0,7	0,0	2,5	110329-1
3	Голубцы ленивые	70	4,6	5,6	6,9	96,4	0,0	15,4	1,4	1,2	109,1	58,9	15,4	0,9	0,1	2,9	120542
4	Изделия макаронные отварные	50	1,8	1,7	11,7	69,7	0,0	0,0	0,0	0,9	5,0	14,9	2,8	0,3	0,0	0,2	130401B
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			12,8	14,1	62,0	426,4	0,2	80,9	1,4	5,5	246,4	224,3	56,1	5,0	0,1	9,1	
Полдник																	
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	266,2	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0	120702
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0	140210
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			11,6	11,5	53,3	362,8	0,1	1,1	25,3	3,1	221,5	210,7	33,8	1,0	0,3	16,6	
Ужин																	
1	Биточки рубленые куриные	50	8,3	7,7	6,7	129,2	0,0	0,6	24,3	0,7	21,2	73,4	8,9	0,7	0,1	2,9	120611
2	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	180	4,1	6,2	33,1	204,3	0,2	20,3	0,0	2,6	32,1	118,1	46,8	1,8	0,2	10,1	130106
3	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,1	0,0	16,8	67,7	0,0	4,2	0,0	0,0	4,7	2,3	1,3	0,1	0,0	0,0	160213
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			14,1	14,5	66,6	453,0	0,3	25,1	24,3	3,6	62,6	210,6	59,5	2,9	0,2	13,0	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			50,9	52,4	231,7	1602,1	0,8	110,2	85,8	13,0	726,3	905,5	200,7	12,0	0,9	55,8	
День 2 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	40	4,2	4,5	0,8	60,3	0,0	0,1	4,2	0,2	31,5	68,7	5,3	0,8	0,1	7,2	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	2,9	2,9	13,2	90,6	0,0	0,5	13,5	0,0	109,1	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160104
3	Каша молочная пшеничная жидкая	120	5,8	6,0	24,1	173,6	0,1	0,6	24,1	0,5	133,3	155,2	28,6	1,2	0,2	9,3	120250
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			14,5	14,0	48,1	376,3	0,2	1,2	41,9	1,0	278,7	322,7	49,1	2,3	0,4	24,6	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	0,9	0,2	7,7	35,9	0,0	57,0	0,0	0,2	32,3	21,9	12,4	0,3	0,0	1,9	210102
Итого:			0,9	0,2	7,7	35,9	0,0	57,0	0,0	0,2	32,3	21,9	12,4	0,3	0,0	1,9	
Обед																	
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,3	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	130	3,0	2,4	8,1	65,8	0,0	0,8	9,6	0,2	6,3	17,5	4,5	0,3	0,0	0,7	110333

Итого за день	58,8	57,0	206,8	1575,5	0,7	69,8	2632,7	6,9	850,9	1073,1	221,6	20,5	2,1	72,8
День 4 (четверг)														
Завтрак 1														
1 Омлет с сыром запеченный	40	4,5	5,7	0,7	72,0	0,0	13,6	0,2	56,1	78,4	5,8	0,7	0,1	6,6
2 Какао на молоке	150	2,8	2,6	11,0	78,4	0,0	10,1	0,0	85,7	81,1	22,2	0,8	0,1	6,1
3 Каша пшеница молочная	120	6,1	5,9	26,4	183,3	0,1	21,2	0,1	122,7	152,4	36,9	0,9	0,1	9,9
4 Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		15,0	14,8	48,1	385,5	0,2	45,0	0,7	269,2	328,7	67,5	2,6	0,4	22,6
Завтрак 2														
1 Фрукты и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5
Итого:		0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5
Обед														
1 Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,5	0,0	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9
2 Суп из овощей на курином бульоне	130	2,4	3,4	6,0	63,5	0,0	11,7	0,1	45,7	28,1	11,9	0,4	0,0	2,7
3 Гуляш из отварной птицы	70	9,9	8,3	1,1	119,0	0,0	31,5	0,0	9,3	73,0	9,2	0,7	0,1	2,7
4 Изделия макаронные отварные	50	1,8	1,7	11,7	69,7	0,0	0,0	0,9	5,0	14,9	2,8	0,3	0,0	0,2
5 Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,2	0,0	18,3	74,4	0,0	0,0	0,0	8,1	5,2	2,9	0,1	0,0	0,5
6 Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
7 Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	16,4	80,1	0,0	0,0	0,4	100,0	10,0	10,0	1,2	0,0	4,0
Итого:		21,0	17,3	76,6	545,9	0,2	43,2	3,0	188,7	275,3	49,6	3,6	0,2	11,9
Полдник														
1 Запеканка овощная	80	2,8	2,2	6,6	57,7	0,0	12,4	0,1	76,2	43,6	5,4	0,3	0,0	2,2
2 Булочка Городская	30	2,5	2,1	14,8	87,9	0,0	5,6	0,3	14,8	27,7	4,2	0,3	0,0	1,6
3 Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6
Итого:		9,4	8,8	28,0	229,0	0,1	39,0	0,5	260,4	198,7	29,2	0,7	0,3	16,4
Ужин														
1 Тфтели мясные с соусом собственного производства	50	4,2	4,2	5,7	77,2	0,0	0,8	0,7	13,9	49,4	7,8	0,7	0,0	2,0
2 Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9
3 Напиток вишневый	150	0,1	0,0	12,9	52,2	0,0	0,0	0,0	3,7	2,7	2,3	0,1	0,0	0,2
4 Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		10,3	10,8	77,8	449,6	0,1	0,8	3,7	29,0	163,8	44,3	1,6	0,1	3,0
1 Вода питьевая дetskая (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за день		55,9	51,9	235,6	1632,8	0,6	128,0	8,0	756,7	974,6	196,5	9,7	0,9	54,5
День 5 (пятница)														
Завтрак 1														
1 Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,5	7,5	20,0	169,4	0,1	0,6	0,3	139,0	157,6	38,7	0,8	0,2	10,9
2 Чай с сахаром	150	0,0	0,0	7,5	30,0	0,0	0,0	0,0	2,8	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0
3 Омлет с горошком зеленым запеченный	40	2,8	3,4	1,4	47,4	0,0	6,3	0,1	40,7	50,4	5,8	0,5	0,1	5,1
4 Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
Итого:		11,4	12,1	48,9	350,3	0,2	33,0	1,1	192,0	245,9	49,7	1,8	0,3	16,1
Завтрак 2														
1 Фрукты и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0
Итого:		1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0
Обед														
1 Салат из свеклы с растительным маслом	30	0,4	3,0	2,5	38,9	0,0	0,0	1,3	10,8	12,3	6,2	0,4	0,0	2,0
2 Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	130	1,2	2,7	7,0	57,6	0,0	0,0	1,3	47,2	36,2	11,1	0,4	0,0	1,6
3 Рыба, запеченная с картофелем, по-русски	150	12,7	6,3	19,3	184,6	0,2	10,4	2,7	255,8	373,1	38,7	1,0	0,1	94,3
4 Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0
5 Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0

6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			19,5	16,6	80,6	549,7	0,3	78,5	12,4	6,7	384,7	516,9	73,6	5,2	0,2	99,9	
Подлик																	
1	Пудинг манный	80	3,5	3,4	21,1	129,3	0,0	0,1	10,2	0,4	31,8	45,1	7,0	0,3	0,1	3,2	120229
2	Соус абрикосовый	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,8	0,6	0,1	0,0	0,0	140206
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			7,8	7,9	31,0	226,0	0,1	1,0	31,2	0,4	202,1	173,3	27,2	0,6	0,2	15,8	
Ужин																	
1	Горошек зеленый консервированный	30	0,9	0,7	2,0	17,5	0,0	3,0	0,0	0,3	46,8	18,6	6,3	0,2	0,0	1,5	130206
2	Рату из мяса птицы	200	16,9	15,6	22,9	299,1	0,2	14,4	42,0	2,1	42,5	182,8	45,6	2,3	0,2	10,0	120609
3	Напиток витаминный	150	0,3	0,1	21,8	89,7	0,0	39,0	0,0	0,3	8,9	8,8	3,5	0,4	0,0	0,0	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			19,8	16,9	56,7	458,1	0,3	56,4	42,0	3,0	102,9	227,0	58,0	3,1	0,2	11,5	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			59,9	54,0	237,1	1673,8	0,8	146,8	118,6	11,6	889,3	1189,7	248,4	11,3	1,0	143,3	
Итого за 5 дней			55,33	52,90	223,33	1590,75	0,73	104,37	614,12	10,06	929,24	1052,87	218,59	12,49	1,20	89,09	
День 6 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	40	4,2	4,5	0,8	60,3	0,0	0,1	4,2	0,2	31,5	68,7	5,3	0,8	0,1	7,2	120301
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,8	2,6	14,6	92,7	1,8	0,5	11,3	0,0	106,0	86,1	22,5	1,3	0,1	12,8	160103
3	Каша вязкая молочная "Дружба"	120	4,9	5,4	25,2	168,9	0,1	0,5	20,7	0,1	114,8	128,6	28,6	0,6	0,1	9,0	120211
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			13,6	13,0	50,6	373,7	1,9	1,1	36,2	0,6	257,0	300,3	59,0	2,9	0,4	28,9	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	0,9	0,2	7,7	35,9	0,0	57,0	0,0	0,2	32,3	21,9	12,4	0,3	0,0	1,9	210102
Итого:			0,9	0,2	7,7	35,9	0,0	57,0	0,0	0,2	32,3	21,9	12,4	0,3	0,0	1,9	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,5	0,0	2,2	0,0	1,4	13,2	21,7	7,2	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Суп с клецками на мясном бульоне	130	4,8	1,0	12,7	78,9	0,1	2,2	0,0	0,3	12,0	39,0	10,3	0,5	0,1	2,8	110332-2
3	Азу из мяса отварного	70	11,7	11,2	3,1	160,1	0,0	1,8	0,0	1,2	10,9	115,9	15,6	1,7	0,1	4,4	120532
4	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,1	2,0	9,5	64,9	0,1	0,0	0,0	0,8	3,8	49,7	33,3	2,7	0,0	0,8	130309B
5	Компот из плодов сухих	150	0,2	0,0	20,9	84,9	0,0	0,0	0,0	0,0	7,7	11,6	3,8	0,3	0,0	0,0	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			22,4	18,3	68,3	527,1	0,3	6,2	0,1	4,2	102,2	304,7	77,7	6,4	0,2	11,3	
Подлик																	
1	Лепешки картофельные	80	4,2	4,0	25,2	153,3	0,1	6,4	4,0	1,5	42,3	65,3	18,9	0,9	0,1	4,6	130107
2	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			8,4	8,5	31,8	236,8	0,1	7,3	25,0	1,5	211,7	192,7	38,5	1,1	0,3	17,2	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,1	5,6	5,8	98,5	0,0	0,5	22,1	0,2	33,1	61,8	7,5	0,5	0,1	2,6	120619
2	Овощи запеченные	180	4,2	0,0	37,2	165,5	0,0	0,1	0,0	0,0	8,4	6,8	1,5	0,3	0,0	0,0	130111
3	Напиток яблочный	150	0,0	0,0	16,0	64,6	0,0	1,1	0,0	0,0	2,1	1,2	0,9	0,3	0,0	0,2	160217
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	160230
Итого:			12,0	6,3	69,0	380,4	0,1	1,6	22,1	0,5	48,3	86,6	12,5	1,4	0,1	2,8	200102
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			57,2	46,2	227,3	1553,9	2,4	73,2	83,3	7,1	651,5	906,1	200,2	12,0	1,0	62,1	
День 7 (вторник)																	
Завтрак 1																	

1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	5,4	5,9	22,1	162,5	0,0	0,7	24,5	0,3	144,6	121,2	19,5	0,3	0,2	10,6	120205
2	Чай с лимоном	150	0,1	0,0	7,9	32,4	0,0	6,0	0,0	0,0	8,8	7,6	1,8	0,1	0,0	0,0	160106
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
4	Омлет с сыром запеченный	40	4,5	5,7	0,7	72,0	0,0	0,1	13,6	0,2	56,1	78,4	5,8	0,7	0,1	6,6	120302
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			11,8	12,2	55,7	379,1	0,1	6,8	38,1	0,9	219,2	226,4	30,9	1,7	0,3	17,2	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0	210110
Итого:			0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0	
Обед																	
1	Салат из моркови с зеленым горошком	30	0,6	3,0	1,9	37,5	0,0	2,0	0,0	1,4	23,8	16,9	8,9	0,2	0,0	1,4	100530
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	120	3,5	2,7	9,0	74,0	0,1	3,2	0,0	1,2	16,7	47,8	17,3	0,9	0,0	2,1	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,2	37,0	0,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0	180601
4	Гарели рыбные	70	9,3	1,5	7,8	81,9	0,1	1,2	7,9	0,7	187,1	273,2	18,5	0,5	0,0	74,8	120403
5	Изделия макаронные отварные	50	1,8	1,7	11,7	69,7	0,0	0,0	0,0	0,9	5,0	14,9	2,8	0,3	0,0	0,2	130401B
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
7	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			21,5	13,9	89,4	568,7	0,3	66,5	9,9	5,8	306,9	460,1	67,0	5,4	0,2	80,6	
Полдник																	
1	Каша пшеничная молочная	100	5,1	4,9	22,0	152,8	0,1	0,5	17,7	0,1	102,2	127,0	30,7	0,7	0,1	8,3	120201
2	Булочка Любимая	30	2,7	1,7	15,2	87,6	0,0	0,1	4,1	0,4	17,7	31,6	4,8	0,3	0,0	1,8	190107
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			12,0	11,1	43,8	323,8	0,2	1,4	42,8	0,4	289,3	286,1	55,2	1,2	0,3	22,7	
Ужин																	
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,2	0,0	0,5	3,3	0,0	1,5	0,0	0,0	6,9	7,2	4,2	0,2	0,0	0,9	100503
2	Голубцы ленивые	200	13,3	15,9	19,8	275,3	0,1	44,1	4,0	3,5	311,7	168,4	43,9	2,5	0,1	8,3	120542
3	Компот из плодов свежих	150	0,0	0,0	16,0	64,6	0,0	1,1	0,0	0,0	2,1	1,2	0,9	0,3	0,0	0,2	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			15,1	16,6	46,3	395,0	0,1	46,7	4,0	3,9	325,5	193,5	51,7	3,2	0,2	9,4	
1	Вода питьевая легкая (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			60,6	54,0	240,1	1688,8	0,7	126,3	94,8	11,1	1148,9	1171,6	209,2	12,6	1,0	131,0	
День 8 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,5	7,5	20,0	169,4	0,1	0,6	26,7	0,3	139,0	157,6	38,7	0,8	0,2	10,9	120224
2	Какао на молоке	150	2,8	2,6	11,0	78,4	0,0	0,4	10,1	0,0	85,7	81,1	22,2	0,8	0,1	6,1	160101
3	Омлет с горошком зеленым запеченный	40	2,8	3,4	1,4	47,4	0,0	0,9	6,3	0,1	40,7	50,4	5,8	0,5	0,1	5,1	123456
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			12,7	14,1	57,3	407,3	0,2	1,9	43,1	0,8	275,2	308,3	70,5	2,5	0,4	22,2	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	210104
Итого:			0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	
Обед																	
1	Салат Осенний	30	0,5	1,6	3,8	31,4	0,0	2,9	0,0	0,7	8,0	16,8	7,9	0,3	0,0	1,7	100516
2	Борщ с капустой и картофелем	130	0,9	1,4	6,4	41,8	0,0	7,7	0,0	0,7	33,1	25,4	12,2	0,6	0,0	2,7	110101B
3	Биточки рубленые куриные	70	11,6	10,7	9,4	180,9	0,1	0,9	34,0	0,9	29,6	102,8	12,5	1,0	0,1	4,0	120611
4	Рагу из овощей	50	0,9	2,6	5,8	50,0	0,0	3,9	0,0	1,2	9,0	23,6	10,9	0,4	0,0	1,9	130203
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	16,4	80,1	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103
Итого:			20,6	18,1	77,0	552,8	0,2	75,3	34,0	4,7	199,7	312,7	64,7	6,0	0,2	14,3	

Подлник																	
1	Запеканка овощная	100	3,5	2,8	8,3	72,1	0,0	1,5	15,5	0,2	95,2	54,6	6,7	0,3	0,0	2,7	130223
2	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
	Итого:		7,7	7,3	14,9	155,5	0,1	2,4	36,5	0,2	264,6	182,0	26,3	0,5	0,2	15,3	
Ужин																	
1	Кнели рыбные отварные собственного производства	50	6,8	1,0	4,2	53,1	0,0	0,4	5,8	0,4	143,6	200,5	13,7	0,3	0,1	54,3	120406
2	Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9	130301B
3	Кисель из смородины	150	0,1	0,0	18,3	73,9	0,0	7,5	0,0	0,1	7,1	6,5	2,3	0,1	0,0	0,1	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		12,9	7,6	81,7	447,3	0,1	7,9	5,8	3,4	162,1	318,7	50,2	1,3	0,1	55,3	
1	Вода питьевая ледяная (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		54,1	47,2	236,0	1585,6	0,6	90,1	119,3	9,2	911,1	1129,7	217,7	11,5	0,9	107,5	
День 9 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	120	5,4	6,8	16,9	150,5	0,1	0,7	27,4	0,1	152,3	151,5	43,6	2,3	0,2	12,0	120221
2	Омлет натуральный, запеченный	40	4,2	4,5	0,8	60,3	0,0	0,1	4,2	0,2	31,5	68,7	5,3	0,8	0,1	7,2	120301
3	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	7,5	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		11,3	11,9	50,1	352,9	0,1	0,8	31,6	0,7	196,3	243,8	52,7	3,6	0,3	19,1	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	9,5	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0	210103
	Итого:		1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	9,5	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,5	0,0	2,2	0,0	1,4	13,2	21,7	7,2	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Суп из овощей на мясном бульоне	130	1,5	2,8	8,4	64,6	0,1	11,5	0,0	1,2	52,8	39,6	16,3	0,6	0,1	3,0	110305-1B
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	150	14,7	14,1	26,5	291,9	0,2	15,0	13,5	0,5	36,4	204,0	46,7	3,0	0,2	12,5	120534
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	150	0,0	0,0	18,1	72,6	0,0	1,1	0,0	0,1	5,5	4,9	1,1	0,1	0,0	0,0	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,8	20,9	75,1	567,5	0,4	29,8	13,5	3,7	162,5	336,9	78,9	4,8	0,3	18,8	
Подлник																	
1	Запеканка со свежими плодами	80	3,6	3,6	19,1	123,4	0,1	1,5	11,2	0,1	58,5	79,1	21,0	0,9	0,1	4,9	120239
2	Булочка Городская	30	2,5	2,1	14,8	87,9	0,0	0,0	5,6	0,3	14,8	27,7	4,2	0,3	0,0	1,6	190102
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
	Итого:		10,3	10,2	40,5	294,8	0,1	2,4	37,8	0,4	242,7	234,3	44,8	1,3	0,3	19,1	
Ужин																	
1	Капуста, тушенная с мясом	200	5,8	8,4	13,8	154,5	0,1	50,0	0,0	2,9	305,1	88,6	35,0	1,6	0,1	6,4	120517-1
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	150	0,2	0,0	16,4	66,9	0,0	0,0	0,0	0,0	7,5	11,6	3,8	0,3	0,0	0,0	160242
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		9,1	12,6	58,7	384,9	0,1	50,0	2,0	4,0	323,1	135,0	45,4	2,6	0,1	6,4	
1	Вода питьевая ледяная (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		52,0	56,1	244,4	1689,9	0,8	92,4	85,0	9,2	932,2	976,6	261,7	12,8	1,1	63,4	
День 10 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет с сыром запеченный	40	4,5	5,7	0,7	72,0	0,0	0,1	13,6	0,2	56,1	78,4	5,8	0,7	0,1	6,6	120302
2	Каша вязкая молочная "Дружба"	120	4,9	5,4	25,2	168,9	0,1	0,5	20,7	0,1	114,8	128,6	28,6	0,6	0,1	9,0	120211
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	2,9	2,9	13,2	90,6	0,0	0,5	13,5	0,0	109,1	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160104
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	

5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			14,1	14,5	64,1	443,7	0,1	1,2	47,8	0,6	289,7	308,0	50,8	1,9	0,4	23,8	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0	210110
Итого:			0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0	
Обед																	
1	Салат картофельный с зеленым горошком	30	0,9	3,4	3,2	47,5	0,0	2,5	0,0	1,4	14,7	20,4	5,7	0,3	0,0	1,8	100531
2	Рассольник Ленинградский	130	1,2	1,5	8,8	53,5	0,1	4,8	0,0	0,7	11,4	37,4	13,5	0,5	0,0	2,5	110201B
3	Печень по-строгановски	70	9,6	3,8	80,3	69,7	0,2	17,7	2493,2	0,5	106,3	185,0	10,5	7,8	1,1	7,0	120536B
4	Изделия макаронные отварные	50	1,8	1,7	11,7	89,3	0,0	0,0	0,0	0,9	5,0	14,9	2,8	0,3	0,0	0,2	130401B
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,0	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			17,2	11,4	59,0	407,8	0,3	85,0	2493,2	4,2	202,6	335,0	46,1	11,9	1,2	13,6	
Полдник																	
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	266,2	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0	120702
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0	140210
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			11,6	11,5	53,3	362,8	0,1	1,1	25,3	3,1	221,5	210,7	33,8	1,0	0,3	16,6	
Ужин																	
1	Гуляши из отварной птицы	50	7,1	5,9	0,8	85,0	0,0	1,1	22,5	0,0	6,7	52,2	6,6	0,5	0,0	1,9	120601-1
2	Свекла тушеная	180	3,2	6,0	16,8	133,9	0,0	18,6	25,2	0,3	129,6	86,8	41,8	2,6	0,1	14,1	130209
3	Компот из плодов свежих	150	0,0	0,0	16,0	64,6	0,0	1,1	0,0	0,0	2,1	1,2	0,9	0,3	0,0	0,2	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			11,9	12,6	43,6	335,2	0,1	20,8	47,7	0,7	143,1	156,9	51,9	3,7	0,1	16,3	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			55,0	50,2	224,9	1571,7	0,7	113,1	2614,0	8,6	865,0	1016,2	187,1	19,6	2,1	71,2	
Итого за 5 дней			55,78	50,74	234,55	1617,98	1,05	99,01	599,29	9,05	901,72	1040,05	215,18	13,72	1,19	87,05	
День II (понеделник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	6,1	5,9	26,4	183,3	0,1	0,6	21,2	0,1	122,7	152,4	36,9	0,9	0,1	9,9	120201
2	Омлет с морковью	40	3,2	4,9	1,5	62,9	0,0	0,6	9,7	0,2	33,7	58,3	8,4	0,6	0,1	6,0	123457
3	Чай с лимоном	150	0,1	0,0	7,9	32,4	0,0	6,0	0,0	0,0	8,8	7,6	1,8	0,1	0,0	0,0	160106
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			11,2	11,5	60,8	390,9	0,2	7,2	30,9	0,7	174,9	237,6	50,9	2,2	0,3	16,0	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	210104
Итого:			0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	
Обед																	
1	Салат из свежих с растительным маслом	30	0,4	3,0	2,5	38,9	0,0	2,8	0,0	1,3	10,8	12,3	6,2	0,4	0,0	2,0	100407
2	Уха ростовская	130	3,6	2,9	7,4	70,0	0,1	8,0	1,6	1,4	67,5	112,9	17,4	0,6	0,0	26,8	110316
3	Голубцы ленивые	150	9,9	11,9	14,9	206,5	0,1	33,1	3,0	2,6	233,8	126,3	32,9	1,9	0,1	6,2	120542
4	Компот из плодов сухих	150	0,2	0,0	20,9	84,9	0,0	0,0	0,0	0,0	7,7	11,6	3,8	0,3	0,0	0,0	160209-2
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			17,1	18,7	63,8	492,1	0,2	43,9	4,7	6,0	374,4	329,9	68,0	4,1	0,2	37,0	
Полдник																	
1	Макароны, запеченные с яйцом	80	4,3	3,5	15,5	110,1	0,0	0,1	7,1	0,4	30,9	55,6	7,0	0,7	0,1	4,2	120213-1
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			9,9	11,5	40,5	305,3	0,1	0,9	30,1	1,1	206,1	201,0	30,6	1,2	0,3	16,8	
Ужин																	

1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	8,0	6,4	6,3	114,3	0,0	0,0	0,4	7,2	81,2	9,9	1,2	0,1	2,6	120540
2	Картофель отварной	180	3,7	4,3	30,5	176,1	0,2	18,7	1,8	31,4	109,3	43,3	1,7	0,1	9,4	130103B
3	Напиток яблочный	150	0,0	0,0	16,0	64,6	0,0	1,1	0,0	2,1	1,2	0,9	0,3	0,0	0,2	160217 160230
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	13,4	11,4	62,8	406,8	0,3	19,8	2,5	45,5	208,5	56,7	3,4	0,2	12,2	
Итого за день			51,8	53,2	233,0	1617,9	0,8	74,2	10,5	810,4	984,9	212,2	12,0	1,0	82,5	

День 12 (вторник)

Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	40	4,2	4,5	0,8	60,3	0,0	0,1	4,2	31,5	68,7	5,3	0,8	0,1	7,2	120301
2	Каша молочная пшеничная жидкая	120	5,8	6,0	24,1	173,6	0,1	0,6	24,1	133,3	155,2	28,6	1,2	0,2	9,3	120250
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,8	2,6	14,6	92,7	1,8	0,5	11,3	106,0	86,1	22,5	1,3	0,1	12,8	160103
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			14,6	13,7	64,4	438,8	2,0	1,1	39,6	280,5	329,3	60,2	3,8	0,4	29,2	

Завтрак 2

1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	9,5	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0	210103
Итого:			1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	9,5	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0	

Обед

1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,5	0,0	2,2	1,4	13,2	21,7	7,2	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	130	2,3	2,2	6,4	55,2	0,0	7,7	0,1	33,4	25,8	12,2	0,6	0,0	2,9	110109B
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,3	10,4	2,1	147,6	0,0	0,8	4,8	10,0	112,9	14,8	1,6	0,1	4,4	120549
4	Рис отварной	50	1,2	1,7	13,7	74,6	0,0	0,0	0,7	1,9	26,4	8,8	0,2	0,0	0,2	130301B
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,2	5,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			19,3	18,4	59,4	480,7	0,2	70,7	3,2	123,6	264,0	56,5	5,7	0,2	10,8	

Полдник

1	Запеканка овощная	80	2,8	2,2	6,6	57,7	0,0	1,2	12,4	76,2	43,6	5,4	0,3	0,0	2,2	130223
2	Вагрушка с повидлом	40	2,5	1,6	24,0	120,5	0,0	0,3	1,2	17,0	29,8	5,3	0,5	0,0	1,4	190301-1
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			9,5	8,3	37,2	261,6	0,1	2,3	34,6	262,6	200,9	30,3	0,9	0,3	16,2	

Ужин

1	Горошек зеленый консервированный	30	0,9	0,7	2,0	17,5	0,0	3,0	0,3	46,8	18,6	6,3	0,2	0,0	1,5	130206
2	Капуста, тушенная с мясом	200	5,8	8,4	13,8	154,5	0,1	50,0	2,9	305,1	88,6	35,0	1,6	0,1	6,4	120517-1
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,2	0,0	18,3	74,4	0,0	13,5	0,0	8,1	5,2	2,9	0,1	0,0	0,5	160212
4	Мармелад	18	0,0	0,0	17,3	69,4	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	18,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			8,6	9,7	61,4	367,6	0,1	66,5	3,7	365,5	129,4	47,2	2,2	0,1	26,3	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			53,4	50,6	242,3	1638,4	2,4	150,1	86,8	1039,8	950,1	234,1	13,1	1,0	82,6	

День 13 (среда)

Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,5	7,5	20,0	169,4	0,1	0,6	26,7	139,0	157,6	38,7	0,8	0,2	10,9	120224
2	Омлет с сыром запеченный	40	4,5	5,7	0,7	72,0	0,0	0,1	13,6	56,1	78,4	5,8	0,7	0,1	6,6	120302
3	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	7,5	30,0	0,0	0,0	0,0	2,8	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			11,7	13,8	53,1	383,5	0,1	0,7	40,3	207,6	259,5	48,3	2,1	0,3	17,6	

Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0	210110
Итого:			0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0	
Обед																	
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,3	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	120	3,5	2,7	9,0	74,0	0,1	3,2	0,0	1,2	16,7	47,8	17,3	0,9	0,0	2,1	110327-2
3	Сушарки из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,2	37,0	0,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0	180601
4	Рыба (филе) запеченная	70	13,7	3,3	2,9	96,5	0,1	0,8	8,3	2,0	291,1	425,2	25,5	0,5	0,1	124,0	120408
5	Изделия макаронные отварные	50	1,8	1,7	11,7	69,7	0,0	0,0	0,0	0,9	5,0	14,9	2,8	0,3	0,0	0,2	130401B
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	200102
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200103
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			24,3	12,2	66,9	474,5	0,3	66,6	8,3	6,4	392,8	591,4	67,3	5,0	0,1	129,7	
Полдник																	
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	266,2	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0	120702
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0	140210
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			11,6	11,5	53,3	362,8	0,1	1,1	25,3	3,1	221,5	210,7	33,8	1,0	0,3	16,6	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,1	5,6	5,8	98,5	0,0	0,5	22,1	0,2	33,1	61,8	7,5	0,5	0,1	2,6	120619
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,6	7,4	34,2	233,5	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	9,6	0,1	3,1	130309B
3	Кисель абрикосовый	150	0,4	0,0	14,4	59,3	0,0	0,3	0,0	0,4	15,1	13,8	7,9	0,8	0,0	0,0	160219
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			15,7	13,6	64,4	443,1	0,3	0,8	22,1	3,8	66,5	271,5	137,9	11,2	0,2	5,6	
1	Вода питьевая ледяная (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	200102
Итого за день			63,5	51,3	242,7	1686,1	0,9	74,1	96,0	14,2	896,5	1338,6	291,7	20,4	0,9	170,5	
День 14 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	5,4	5,9	22,1	162,5	0,0	0,7	24,5	0,3	144,6	121,2	19,5	0,3	0,2	10,6	120205
2	Омлет с морковью	40	3,2	4,9	1,5	62,9	0,0	0,6	9,7	0,2	33,7	58,3	8,4	0,6	0,1	6,0	123457
3	Какао на молоке	150	2,8	2,6	11,0	78,4	0,0	0,4	10,1	0,0	85,7	81,1	22,2	0,8	0,1	6,1	160101
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	200102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			13,0	14,0	59,5	416,0	0,1	1,7	44,3	0,8	273,8	279,8	53,9	2,2	0,4	22,7	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	210104
Итого:			0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	
Обед																	
1	Салат картофельный с зеленым горошком	30	0,9	3,4	3,2	47,5	0,0	2,5	0,0	1,4	14,7	20,4	5,7	0,3	0,0	1,8	100531
2	Суп с клецками на мясном бульоне	130	4,8	1,0	12,7	78,9	0,1	2,2	0,0	0,3	12,0	39,0	10,3	0,5	0,1	2,8	110332-2
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	150	14,7	14,1	26,5	291,9	0,2	15,0	13,5	0,5	36,4	204,0	46,7	3,0	0,2	12,5	120534
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	200102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			24,1	19,5	75,8	575,2	0,3	79,7	13,5	2,8	128,3	340,8	76,3	6,8	0,3	19,1	
Полдник																	
1	Запеканка со свежими плодами	80	3,6	3,6	19,1	123,4	0,1	1,5	11,2	0,1	58,5	79,1	21,0	0,9	0,1	4,9	120239
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	230105
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
Итого:			9,3	11,6	44,1	318,6	0,1	2,3	34,2	0,8	233,7	224,5	44,6	1,4	0,3	17,5	

Ужин																	
1	Тфтели мясные с соусом собственного производства	50	4,2	4,2	5,7	77,2	0,0	1,2	0,8	0,7	13,9	49,4	7,8	0,7	0,0	2,0	120539
2	Рагу из овощей	180	3,1	9,3	21,1	180,1	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203
3	Напиток витаминный	150	0,3	0,1	21,8	89,7	0,0	39,0	0,0	0,3	8,9	8,8	3,5	0,4	0,0	0,0	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		9,3	14,2	58,6	398,8	0,2	54,1	0,8	5,5	59,9	160,1	53,1	2,6	0,2	8,6	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		55,9	59,5	243,2	1731,3	0,8	140,3	92,8	10,1	705,2	1013,2	233,9	14,2	1,1	68,5	
День 15 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша молочная пшеничная жидкая	120	5,8	6,0	24,1	173,6	0,1	0,6	24,1	0,5	133,3	155,2	28,6	1,2	0,2	9,3	120250
2	Омлет натуральный, запеченный	40	4,2	4,5	0,8	60,3	0,0	0,1	4,2	0,2	31,5	68,7	5,3	0,8	0,1	7,2	120301
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	2,9	2,9	13,2	90,6	0,0	0,5	13,5	0,0	109,1	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160104
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		14,7	14,0	63,0	436,6	0,2	1,2	41,9	1,0	283,7	325,1	50,3	2,6	0,4	24,6	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	9,5	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0	210103
	Итого:		1,4	0,5	20,0	89,8	0,0	9,5	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0	
Обед																	
1	Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,5	0,0	2,1	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9	100515-1
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	130	2,5	1,2	4,2	37,3	0,0	10,2	3,9	0,1	54,7	21,8	10,6	0,4	0,0	2,0	110111В
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	11,6	11,1	6,0	169,9	0,1	0,1	3,2	1,0	41,0	138,1	15,9	1,7	0,2	8,0	120537
4	Рис отварной	50	1,2	1,7	13,7	74,6	0,0	0,0	0,0	0,7	1,9	26,4	8,8	0,2	0,0	0,2	130301В
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,9	17,1	60,2	474,0	0,2	72,4	7,1	3,3	173,9	284,2	56,4	5,5	0,3	14,1	
Полдник																	
1	Макаронны, запеченные с сыром	80	4,4	3,3	19,6	125,8	0,0	0,0	19,4	0,5	63,2	55,1	6,5	0,5	0,0	0,6	120213
2	Булочка Любимая	30	2,7	1,7	15,2	87,6	0,0	0,1	4,1	0,4	17,7	31,6	4,8	0,3	0,0	1,8	190107
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
	Итого:		11,3	9,5	41,4	296,8	0,1	0,9	44,5	0,8	250,3	214,1	30,9	1,0	0,2	15,0	
Ужин																	
1	Тфтели рыбные	50	6,6	1,1	5,6	58,5	0,0	0,9	5,6	0,5	133,6	195,2	13,2	0,4	0,0	53,5	120403
2	Пюре картофельное	180	4,0	5,2	25,9	166,4	0,2	15,1	4,9	1,7	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4	130101В
3	Компот из плодов свежих	150	0,0	0,0	16,0	64,6	0,0	1,1	0,0	0,0	2,1	1,2	0,9	0,3	0,0	0,2	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		12,2	6,9	57,5	341,3	0,3	17,1	10,5	2,6	205,4	330,0	55,9	2,3	0,2	64,0	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		59,5	48,0	242,1	1638,6	0,7	101,1	103,9	8,1	920,9	1179,9	233,4	11,9	1,2	117,7	
	Итого за 5 дней		56,80	52,51	240,66	1662,46	1,13	107,98	89,04	10,40	874,55	1093,37	241,07	14,33	1,05	104,35	
День 16 (Понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	6,1	5,9	26,4	183,3	0,1	0,6	21,2	0,1	122,7	152,4	36,9	0,9	0,1	9,9	120201
2	Омлет с горошком зеленым запеченный	40	2,8	3,4	1,4	47,4	0,0	0,9	6,3	0,1	40,7	50,4	5,8	0,5	0,1	5,1	123456
3	Чай с лимоном	150	0,1	0,0	7,9	32,4	0,0	6,0	0,0	0,0	8,8	7,6	1,8	0,1	0,0	0,0	160106
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
	Итого:		12,4	10,6	70,7	427,1	0,2	7,4	27,5	0,9	186,6	246,5	50,9	2,2	0,3	15,1	

Ужин																	
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	8,0	6,4	6,3	114,3	0,0	0,0	0,0	0,4	7,2	81,2	9,9	1,2	0,1	2,6	120540
2	Капуста тушеная	180	3,8	7,4	13,4	135,6	0,1	58,0	0,0	3,5	350,2	77,0	39,6	1,4	0,1	6,7	130201
3	Напиток смородина	150	0,1	0,0	12,6	51,3	0,0	9,0	0,0	0,1	3,6	3,0	2,8	0,2	0,0	0,1	160207
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		13,5	14,4	42,3	353,0	0,1	67,0	0,0	4,3	365,7	177,9	54,9	3,0	0,2	9,4	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Итого за день		58,3	57,3	217,2	1617,4	2,4	150,6	85,6	10,8	1034,7	962,2	205,3	14,0	1,1	70,7	
День 18 (Среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,5	7,5	20,0	169,4	0,1	0,6	26,7	0,3	139,0	157,6	38,7	0,8	0,2	10,9	120224
2	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	7,5	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
4	Омлет с морковью	40	3,2	4,9	1,5	62,9	0,0	0,6	9,7	0,2	33,7	58,3	8,4	0,6	0,1	6,0	123457
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		10,4	13,0	53,9	374,4	0,1	1,2	36,4	0,9	185,3	239,4	50,9	2,0	0,3	17,0	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	210104
	Итого:		0,2	0,2	5,2	22,8	0,0	2,5	0,0	0,2	9,5	8,0	6,0	1,2	0,0	0,5	
Обед																	
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,3	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	130	3,0	2,4	8,1	65,8	0,0	0,8	9,6	0,2	6,3	17,5	4,5	0,3	0,0	0,7	110333
3	Капуста, тушеная с мясом	150	4,4	6,3	10,4	115,9	0,1	37,5	0,0	2,2	228,8	66,4	26,2	1,2	0,1	4,8	120517-1
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
5	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	16,4	80,1	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103
	Итого:		15,9	17,1	91,2	582,4	0,2	100,7	11,6	5,7	372,3	260,2	62,2	6,0	0,2	10,9	
Полдник																	
1	Пудинг манный	80	3,5	3,4	21,1	129,3	0,0	0,1	10,2	0,4	31,8	45,1	7,0	0,3	0,1	3,2	120229
2	Соус абрикосовый	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,8	0,6	0,1	0,0	0,0	140206
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	21,0	0,0	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6	230105
	Итого:		7,8	7,9	31,0	226,0	0,1	1,0	31,2	0,4	202,1	173,3	27,2	0,6	0,2	15,8	
Ужин																	
1	Тертели рыбные	50	6,6	1,1	5,6	58,5	0,0	0,9	5,6	0,5	133,6	195,2	13,2	0,4	0,0	53,5	120403
2	Картофель отварной	180	3,7	4,3	30,5	176,1	0,2	18,7	0,0	1,8	31,4	109,3	43,3	1,7	0,1	9,4	130103B
3	Напиток из цитрусовых	150	0,1	0,0	17,0	68,5	0,0	4,1	0,0	0,0	4,5	2,1	1,2	0,1	0,0	0,0	160234
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
	Итого:		13,7	6,6	73,1	406,7	0,3	23,7	5,6	3,0	178,9	340,2	62,9	2,6	0,2	62,8	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Итого за день		47,9	44,8	254,4	1612,4	0,8	129,2	84,8	10,1	948,1	1021,1	209,1	12,3	0,9	107,0	
День 19 (Четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша молочная пшеничная жидкая	120	5,8	6,0	24,1	173,6	0,1	0,6	24,1	0,5	133,3	155,2	28,6	1,2	0,2	9,3	120250
2	Омлет натуральный, запеченный	40	4,2	4,5	0,8	60,3	0,0	0,1	4,2	0,2	31,5	68,7	5,3	0,8	0,1	7,2	120301
3	Какао на молоке	150	2,8	2,6	11,0	78,4	0,0	0,4	10,1	0,0	85,7	81,1	22,2	0,8	0,1	6,1	160101
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102

Итого:	14,5	13,7	60,8	424,4	0,2	1,1	38,5	1,0	260,3	324,2	59,9	3,2	0,4	22,6
Завтрак 2														
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	95	20,0	89,8	0,0	9,5	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	210103
Итого:		1,4	0,5	20,0	0,0	9,5	0,0	0,4	7,6	26,6	39,9	0,6	0,0	0,0
Обед														
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,5	0,0	2,2	13,2	21,7	7,2	0,3	0,0	100501-1
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	120	3,5	2,7	9,0	74,0	0,1	3,2	16,7	47,8	17,3	0,9	0,0	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,2	37,0	0,0	0,0	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	180601
4	Рыба (филе) припущенная	70	13,7	0,5	0,1	59,8	0,1	1,0	8,5	300,6	436,6	25,9	0,4	128,1
5	Рис отварной	50	1,2	1,7	13,7	74,6	0,0	0,0	1,9	26,4	8,8	0,2	0,0	130301B
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	0,0
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	16,4	80,1	0,0	0,0	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	200102
Итого:		26,9	10,2	85,4	540,7	0,3	66,4	8,5	455,6	688,6	82,2	5,8	0,2	135,8
Полдник														
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,6	4,5	23,9	154,3	0,1	1,8	73,1	98,9	26,2	1,1	0,1	6,2
2	Булочка с изюмом	30	2,4	1,9	13,7	81,8	0,0	0,1	19,3	31,0	5,0	0,3	0,0	1,8
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6
Итого:		11,2	10,9	44,2	319,5	0,2	2,8	40,2	261,8	257,4	50,9	1,6	0,3	20,6
Ужин														
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,2	0,0	0,5	3,3	0,0	1,5	6,9	7,2	4,2	0,2	0,0	100503
2	Макаронны, запеченные с сыром	200	10,9	8,3	49,0	314,5	0,1	48,4	158,1	137,6	16,3	1,3	0,1	1,4
3	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	2,0	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0
4	Компот из плодов свежих	150	0,0	0,0	16,0	64,6	0,0	1,1	2,1	1,2	0,9	0,3	0,0	160209-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	200102
Итого:		14,3	12,6	93,9	545,9	0,2	2,6	50,4	177,6	180,8	28,0	2,4	0,1	2,5
1	Вода питьевая дельская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за день		68,2	47,9	304,1	1920,3	0,9	82,4	137,6	1162,8	1477,6	260,9	13,5	1,0	181,4
День 20 (Пятница)														
Завтрак 1														
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	5,4	5,9	22,1	162,5	0,0	0,7	24,5	121,2	19,5	0,3	0,2	10,6
2	Омлет с горошком зеленым запеченный	40	2,8	3,4	1,4	47,4	0,0	0,9	6,3	50,4	5,8	0,5	0,1	5,1
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,8	2,6	14,6	92,7	1,8	0,5	11,3	86,1	22,5	1,3	0,1	12,8
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	200102
Итого:		12,7	12,4	63,0	414,8	1,9	2,0	42,0	301,0	276,9	51,6	2,6	0,4	28,5
Завтрак 2														
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	50	0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	210110
Итого:		0,2	0,2	4,9	22,2	0,0	5,0	0,1	8,0	5,5	4,5	1,1	0,0	1,0
Обед														
1	Салат из свеклы с соевыми огурцами	30	0,4	2,4	2,3	32,6	0,0	2,7	10,1	11,7	6,0	0,4	0,0	1,9
2	Щи из свежей капусты	130	0,9	1,4	4,2	32,9	0,0	10,2	54,6	21,6	10,6	0,4	0,0	1,8
3	Суфле из печени	70	11,6	5,3	8,4	127,1	0,2	17,5	135,8	219,0	14,6	8,1	1,2	9,6
4	Соус томатный	5	0,1	0,1	0,4	3,3	0,0	0,6	0,5	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0
5	Пюре картофельное	50	1,1	1,5	7,2	46,2	0,1	4,2	18,0	32,5	10,9	0,4	0,0	2,9
6	Компот из плодов сухих	150	0,2	0,0	20,9	84,9	0,0	0,0	7,7	11,6	3,8	0,3	0,0	0,0
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	200102
Итого:		17,2	11,5	61,6	418,9	0,3	35,1	252,1	281,3	364,4	54,2	10,5	1,3	18,3
Полдник														
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	100	4,5	5,7	14,1	125,4	0,1	0,6	126,9	126,3	36,3	1,9	0,2	10,0
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	2,0	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0
3	Молоко ультрапастеризованное	140	4,2	4,5	6,6	83,4	0,0	0,8	169,4	127,4	19,6	0,1	0,2	12,6
Итого:		10,1	13,7	39,1	320,6	0,1	1,5	45,8	302,1	271,7	59,9	2,4	0,3	22,6

Ужин

1	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	5,3	6,1	6,0	100,0	0,0	0,1	2,8	0,9	15,6	59,2	7,6	0,7	0,0	2,4	120535
2	Рагу из овощей	180	3,1	9,3	21,1	180,1	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203
3	Кисель из смородины	150	0,1	0,0	18,3	73,9	0,0	7,5	0,0	0,1	7,1	6,5	2,3	0,1	0,0	0,1	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		10,1	16,0	55,4	405,8	0,2	21,5	2,8	5,6	60,0	167,6	51,7	2,4	0,2	9,2	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		50,4	53,9	224,0	1582,3	2,6	65,0	2615,6	11,6	952,4	1086,2	221,9	19,1	2,2	79,5	
	Итого за 5 дней		56,19	50,48	252,80	1690,32	1,50	115,23	955,51	10,69	977,98	1112,43	220,38	15,61	1,35	97,99	
	Итого за 20 дней		56,03	51,66	237,83	1640,38	1,10	106,65	564,49	10,05	920,87	1074,68	223,80	14,04	1,20	94,62	

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

Меню для детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольные общеобразовательных учреждений с ужинами

№	Наименование	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энергетическая ценность, ккал	Витамины, г					Минеральные вещества, мг					№ ТК (Вариант I)
							В1	С	А	Е мг, ток. экв.	Са	Р	Mg	Fe	B2	I, мкг	
День 1 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	180	9,2	8,9	39,6	275,0	0,2	0,8	31,9	0,2	184,0	228,7	55,3	1,3	0,2	14,9	120201
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	10,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Омлет с сыром запеченный	50	5,6	7,1	0,8	90,0	0,0	0,1	17,0	0,2	70,1	97,9	7,2	0,9	0,2	8,3	120302
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		16,4	16,6	60,5	456,7	0,3	0,9	48,9	0,8	262,5	349,2	65,1	2,5	0,4	23,2	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	210104
	Итого:		0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	
Обед																	
1	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,2	6,1	3,9	74,9	0,0	4,1	0,0	2,8	47,6	33,7	17,9	0,4	0,0	2,9	100530
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	200	3,1	4,4	12,4	101,6	0,1	5,2	0,0	1,9	66,5	86,6	23,7	1,1	0,1	3,9	110329-1
3	Голубцы ленивые	70	4,6	5,6	6,9	96,4	0,0	15,4	1,4	1,2	109,1	58,9	15,4	0,9	0,1	2,9	120542
4	Изделия макаронные отварные	180	6,6	6,2	42,3	251,0	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401В
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	200102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200103
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,2	23,2	98,8	680,7	0,3	84,7	1,4	9,9	306,5	310,1	80,5	6,3	0,2	12,5	
Полдник																	
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	266,2	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0	120702
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0	140210
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
	Итого:		12,2	12,1	54,3	374,7	0,1	1,2	28,3	3,1	245,7	228,9	36,6	1,1	0,3	18,4	
Ужин																	
1	Биточки рубленные куриные	50	8,3	7,7	6,7	129,2	0,0	0,6	24,3	0,7	21,2	73,4	8,9	0,7	0,1	2,9	120611
2	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	180	4,1	6,2	33,1	204,3	0,2	20,3	0,0	2,6	32,1	118,1	46,8	1,8	0,2	10,1	130106
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	90,2	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		14,1	14,5	72,2	475,6	0,3	26,5	24,3	3,6	64,2	211,4	60,0	2,9	0,2	13,0	
1	Вода питьевая летская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день:		62,2	66,6	294,0	2024,1	1,1	117,4	102,8	17,7	894,1	1112,4	251,8	14,7	1,1	67,9	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	50	5,2	5,6	1,0	75,3	0,0	0,1	5,3	0,2	39,4	85,9	6,6	1,0	0,2	8,9	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	17,7	120,8	0,0	0,7	18,0	0,0	145,5	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104
3	Каша молочная пшеничная жидкая	180	8,7	9,0	36,1	260,3	0,1	0,9	36,2	0,7	200,0	232,8	42,9	1,8	0,2	14,0	120250
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		19,4	19,1	64,7	508,3	0,2	1,7	59,5	1,3	389,6	444,7	68,9	3,1	0,6	33,8	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	23,0	13,0	0,3	0,0	2,0	210102

		0,9	0,2	8,1	37,8	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	23,0	13,0	0,3	0,0	2,0
Обед															
1	Винегрет	60	1,0	6,1	80,7	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9
2	Супл с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	4,6	12,4	101,2	0,0	1,2	14,7	0,3	9,7	26,9	6,9	0,5	0,0	1,0
3	Капуста, тушеная с мясом	200	5,8	8,4	154,5	0,1	50,0	0,0	2,9	305,1	88,6	35,0	1,6	0,1	6,4
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	89,2	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
Итого:		16,2	19,7	81,8	569,2	0,2	56,1	14,8	6,9	407,1	243,0	69,6	4,1	0,2	12,2
Поддник															
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,5	7,5	169,4	0,1	0,6	26,7	0,3	139,0	157,6	38,7	0,8	0,2	10,9
2	Булочка с изюмом	30	2,4	1,9	81,8	0,0	0,1	5,2	0,3	19,3	31,0	5,0	0,3	0,0	1,8
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
Итого:		12,7	14,6	41,2	346,5	0,2	1,7	55,9	0,6	351,9	334,2	66,1	1,3	0,4	27,2
Ужин															
1	Тертель рыбные	50	6,6	1,1	58,5	0,0	0,9	5,6	0,5	133,6	195,2	13,2	0,4	0,0	53,5
2	Капуста тушеная	180	3,8	7,4	135,6	0,1	58,0	0,0	3,5	350,2	77,0	39,6	1,4	0,1	6,7
3	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,1	0,0	96,8	0,0	1,5	0,0	0,1	7,3	6,5	1,5	0,1	0,0	0,0
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		12,1	9,1	53,1	342,7	0,1	60,3	5,6	4,4	495,8	295,4	56,9	2,1	0,1	60,2
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за день		61,4	62,6	248,9	1804,6	0,8	179,9	135,8	13,5	1678,4	1340,4	274,5	10,9	1,3	135,3
День 3 (среда)															
Завтрак 1															
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	8,1	8,8	33,1	0,1	1,0	36,7	0,5	216,9	181,8	29,3	0,5	0,2	15,9
2	Омлет с морковью	50	4,0	6,2	78,7	0,0	0,7	12,1	0,2	42,2	72,9	10,5	0,8	0,1	7,5
3	Чай с лимоном	200	0,2	0,0	43,3	0,0	8,0	0,0	0,0	11,8	10,2	2,4	0,2	0,0	0,0
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		13,8	15,6	55,6	417,4	0,1	9,8	48,8	1,1	275,5	281,7	44,8	1,7	0,4	23,4
Завтрак 2															
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,3	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6
Итого:		0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6
Обед															
1	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,8	6,8	95,0	0,1	4,9	0,0	2,7	29,5	40,9	11,4	0,6	0,1	3,6
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	190	3,5	3,4	90,4	0,1	12,0	11,4	0,2	45,5	50,0	21,1	0,8	0,1	4,6
3	Говядина отварная	10	2,9	2,5	33,9	0,0	0,0	0,0	0,1	1,6	29,2	3,4	0,4	0,0	0,0
4	Печень по-строгановски	70	9,6	3,8	80,3	0,2	17,7	2493,2	0,5	106,3	185,0	10,5	7,8	1,1	7,0
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,6	7,4	34,2	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	9,6	0,1	3,1
6	Компот из плодов сухих	200	0,3	0,1	113,1	0,0	0,0	0,1	0,1	10,2	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
Итого:		28,6	24,8	100,1	738,0	0,6	34,6	2504,7	6,9	261,3	566,4	179,1	20,5	1,4	21,3
Поддник															
1	Каша вязкая молочная "Дружба"	120	4,9	5,4	25,2	0,1	0,5	20,7	0,1	114,8	128,6	28,6	0,6	0,1	9,0
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
Итого:		11,2	14,1	51,1	376,0	0,1	1,5	46,7	0,8	314,2	292,2	55,0	1,1	0,3	23,4
Ужин															

1	Шницель рубленый куриный	50	11,2	10,9	4,0	158,6	0,0	0,9	32,6	0,7	20,1	93,4	9,8	0,9	0,1	5,2	120615
2	Свекла тушеная	180	3,2	6,0	16,8	133,9	0,0	18,6	25,2	0,3	129,6	86,8	41,8	2,6	0,1	14,1	130209
3	Напиток смородина	200	0,1	0,0	16,9	68,4	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		16,1	17,5	47,7	412,7	0,1	31,5	57,8	1,4	159,2	201,0	58,0	4,0	0,2	19,4	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		70,0	72,3	262,3	1979,6	1,0	85,4	2658,1	10,4	1023,1	1350,0	344,1	29,0	2,4	89,2	

День 4 (четверг)

Завтрак 1																	
1	Омлет с сыром запеченный	50	5,6	7,1	0,8	90,0	0,0	0,1	17,0	0,2	70,1	97,9	7,2	0,9	0,2	8,3	120302
2	Какао на молоке	200	3,7	3,5	14,6	104,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,3	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101
3	Каша пшеничная молочная	180	9,2	8,9	39,6	275,0	0,2	0,8	31,9	0,2	184,0	228,7	55,3	1,3	0,2	14,9	120201
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		20,1	20,1	65,1	521,3	0,3	1,5	62,4	0,8	373,1	451,5	94,7	3,5	0,5	31,3	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	210104
	Итого:		0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	

Обед

1	Салат Мозаика	60	1,7	4,4	6,1	71,1	0,1	4,2	0,0	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8	100515-1
2	Суп из овощей на курином бульоне	200	3,6	5,2	9,2	97,7	0,1	14,2	18,0	0,2	70,3	43,2	18,3	0,7	0,1	4,1	110326B
3	Гуляш из отварной птицы	70	9,9	8,3	1,1	119,0	0,0	1,6	31,5	0,0	9,3	73,0	9,2	0,7	0,1	2,7	120601-1
4	Изделия макаронные отварные	180	6,6	6,2	42,3	251,0	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401B
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,3	0,1	24,4	99,3	0,0	18,0	0,0	0,1	10,9	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		25,0	25,0	101,3	729,8	0,3	38,0	49,5	5,8	185,4	284,6	64,1	4,0	0,2	14,0	

Полдник

1	Запеканка овощная	100	3,5	2,8	8,3	72,1	0,0	1,5	15,5	0,2	95,2	54,6	6,7	0,3	0,0	2,7	130223
2	Булочка Городская	30	2,5	2,1	14,8	87,9	0,0	0,0	5,6	0,3	14,8	27,7	4,2	0,3	0,0	1,6	190102
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
	Итого:		10,7	10,0	30,6	255,3	0,1	2,6	45,1	0,5	303,6	227,9	33,3	0,8	0,3	18,7	

Ужин

1	Тертени мясные с соусом собственного производства	50	4,2	4,2	5,7	77,2	0,0	1,2	0,8	0,7	13,9	49,4	7,8	0,7	0,0	2,0	120539
2	Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9	130301B
3	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	69,6	0,0	1,8	0,0	0,0	4,9	3,6	3,1	0,1	0,0	0,2	160204
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		10,3	10,8	82,1	467,0	0,1	3,0	0,8	3,7	30,2	164,7	45,1	1,7	0,1	3,1	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		66,5	66,1	287,3	2009,9	0,8	49,1	157,8	11,1	907,5	1141,5	246,9	11,8	1,1	68,0	

День 5 (пятница)

Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	8,2	11,2	30,0	254,1	0,2	1,0	40,1	0,5	208,5	236,4	58,0	1,2	0,2	16,4	120224
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	10,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Омлет с торшом зеленым запеченный	50	3,5	4,3	1,7	59,2	0,0	1,1	7,8	0,2	50,9	63,0	7,3	0,6	0,1	6,4	123456
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102

		14,9	16,7	61,7	456,8	0,2	2,0	47,9	1,3	272,6	338,8	70,5	2,3	0,4	22,8
Итого:															
Завтрак 2															
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	100	1,5	0,5	21,0	0,0	10,0	0,0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6	0,1	0,0
Итого:		1,5	0,5	21,0	94,5	0,0	10,0	0,0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6	0,1	0,0
Обед															
1	Салат из свежлы с растительным маслом	60	0,8	6,1	5,0	0,0	5,7	0,0	2,7	21,5	24,6	12,5	0,8	0,0	4,0
2	Суп крестьянский с картошкой (крупа перловая)	200	1,9	4,2	10,8	0,0	12,5	0,0	2,0	72,5	55,6	17,0	0,6	0,0	2,5
3	Рыба, запеченная с картофелем, по-русски	200	16,9	8,4	25,7	246,1	0,2	10,0	13,8	341,1	497,5	51,6	1,4	0,2	125,7
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
Итого:		24,9	20,2	84,9	621,2	0,3	88,2	13,8	9,2	505,1	671,8	97,3	6,0	0,3	134,2
Полдник															
1	Пудинг манный	100	4,4	4,3	26,4	0,0	0,2	12,8	0,4	39,7	56,3	8,8	0,4	0,1	4,0
2	Соус абрикосовый	5	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,8	0,6	0,1	0,0	0,0
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
Итого:		9,2	9,4	37,2	270,3	0,1	1,1	36,8	0,5	234,3	202,7	31,7	0,7	0,3	18,4
Ужин															
1	Горошек зеленый консервированный	30	0,9	0,7	2,0	0,0	3,0	0,0	0,3	46,8	18,6	6,3	0,2	0,0	1,5
2	Рагу из мяса птицы	200	16,9	15,6	22,9	299,1	0,2	14,4	42,0	42,5	182,8	45,6	2,3	0,2	10,0
3	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	119,6	0,0	52,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		19,9	17,0	64,0	488,0	0,3	69,4	42,0	3,1	105,8	229,9	59,2	3,3	0,2	11,5
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за день		70,4	63,8	268,7	1930,8	1,0	170,7	140,5	14,5	1125,8	1471,2	300,7	12,8	1,2	187,0
Итого за 5 дней		66,11	66,27	272,24	1949,79	0,93	120,48	638,98	13,41	1125,79	1283,13	283,61	15,87	1,44	109,48
День 6 (поседелный)															
Завтрак 1															
1	Омлет натуральный, запеченный	50	5,2	5,6	1,0	75,3	0,0	0,1	5,3	39,4	85,9	6,6	1,0	0,2	8,9
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	19,5	123,7	2,4	0,6	15,0	141,3	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0
3	Каша вязкая молочная "Дружба"	180	7,4	8,1	37,8	253,3	0,1	0,8	31,1	172,2	192,9	43,0	0,8	0,2	13,5
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		18,0	17,7	68,2	504,1	2,6	1,5	51,3	0,7	357,6	410,5	82,2	3,8	0,5	39,5
Завтрак 2															
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,0	60,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	0,0	2,0
Итого:		0,9	0,2	8,1	37,8	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	23,0	13,0	0,3	0,0	2,0
Обед															
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,0	0,1	4,4	0,0	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6
2	Суп с клецками на мясном бульоне	200	7,4	1,5	19,5	121,4	0,1	3,4	0,0	18,4	60,0	15,8	0,8	0,1	4,3
3	Азу из мяса отварного	70	11,7	11,2	3,1	160,1	0,0	1,8	0,0	10,9	115,9	15,6	1,7	0,1	4,4
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,6	7,4	34,2	233,5	0,3	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	9,6	0,1	3,1
5	Компот из плодов сухих	200	0,3	0,1	27,9	113,1	0,0	0,0	0,1	10,2	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
Итого:		31,3	27,2	110,7	813,0	0,5	9,6	0,1	7,8	134,2	480,6	178,3	14,0	0,4	16,3
Полдник															
1	Лепешки картофельные	100	5,2	5,0	31,5	191,6	0,1	8,0	5,0	52,9	81,7	23,7	1,2	0,1	5,7
2	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4

		10,0	10,1	39,0	287,0	0,2	9,0	29,0	1,8	246,5	227,3	46,1	1,3	0,3	20,1
Ужин															
Итого:		10,0	10,1	39,0	287,0	0,2	9,0	29,0	1,8	246,5	227,3	46,1	1,3	0,3	20,1
1	Котлеты рубленые из птицы (пыльца) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,1	5,6	5,8	98,5	0,0	0,5	22,1	33,1	61,8	7,5	0,5	0,1	2,6
2	Овощи запеченные	180	4,2	0,0	37,2	165,5	0,0	0,1	0,0	8,4	6,8	1,5	0,3	0,0	0,0
3	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,1	0,0	1,4	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
	Итого:		12,0	6,3	74,4	402,0	0,1	2,0	22,1	49,0	87,0	12,9	1,4	0,1	2,8
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Итого за день		72,2	61,5	300,4	2043,9	3,4	82,1	102,5	821,3	1228,3	332,4	20,9	1,3	80,8
День 7 (вторник)															
Завтрак 1															
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	8,1	8,8	33,1	243,7	0,1	1,0	36,7	216,9	181,8	29,3	0,5	0,2	15,9
2	Чай с лимоном	200	0,2	0,0	10,6	43,3	0,0	8,0	0,0	11,8	10,2	2,4	0,2	0,0	0,0
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0
4	Омлет с сыром запеченный	50	5,6	7,1	0,8	90,0	0,0	0,1	17,0	70,1	97,9	7,2	0,9	0,2	8,3
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
	Итого:		15,6	16,5	69,5	489,1	0,1	9,1	53,7	308,4	309,1	42,7	2,1	0,4	24,2
Завтрак 2															
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6
	Итого:		0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6
Обед															
1	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,2	6,1	3,9	74,9	0,0	4,1	0,0	2,8	33,7	17,9	0,4	0,0	2,9
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,5	4,2	14,2	117,2	0,2	5,1	0,0	1,9	26,4	75,7	27,4	1,4	3,3
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,2	37,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0
4	Тертели рыбные	70	9,3	1,5	7,8	81,9	0,1	1,2	7,9	187,1	273,2	18,5	0,5	0,0	74,8
5	Изделия макаронные отварные	180	6,6	6,2	42,3	251,0	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	1,0	0,0	0,9
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	200	1,0	0,2	20,2	86,6	0,0	80,0	0,0	2,2	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
	Итого:		27,7	19,4	113,8	740,5	0,5	90,4	7,9	351,1	529,1	91,2	7,1	0,2	83,9
Полдник															
1	Каша пшеничная молочная	120	6,1	5,9	26,4	183,3	0,1	0,6	21,2	122,7	152,4	36,9	0,9	0,1	9,9
2	Булочка Любимая	30	2,7	1,7	15,2	87,6	0,0	0,1	4,1	17,7	31,6	4,8	0,3	0,0	1,8
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
	Итого:		13,7	12,8	49,2	366,3	0,2	1,6	49,4	334,0	329,7	64,1	1,4	0,4	26,2
Ужин															
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,2	0,0	0,5	3,3	0,0	1,5	0,0	6,9	7,2	4,2	0,2	0,0	0,9
2	Голубцы ленивые	200	13,3	15,9	19,8	275,3	0,1	44,1	4,0	311,7	168,4	43,9	2,5	0,1	8,3
3	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	21,4	86,1	0,0	1,4	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
	Итого:		15,2	16,6	51,7	416,6	0,1	47,0	4,0	326,2	193,9	52,0	3,3	0,2	9,5
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Итого за день		72,4	65,6	292,0	2048,0	0,9	156,2	115,0	1332,5	1370,6	257,2	15,6	1,2	145,3
День 8 (среда)															
Завтрак 1															

1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	8,2	11,2	30,0	254,1	0,2	1,0	40,1	0,5	208,5	236,4	58,0	1,2	0,2	16,4	120224
2	Какао на молоке	200	3,7	3,5	14,6	104,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,3	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
4	Омлет с горошком зеленым запеченный	50	3,5	4,3	1,7	59,2	0,0	1,1	7,8	0,2	50,9	63,0	7,3	0,6	0,1	6,4	123456
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
Итого:			18,7	20,2	81,3	581,8	0,3	2,6	61,4	1,3	388,2	443,5	101,3	3,6	0,5	30,9	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	210104
Итого:			0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	
Обед																	
1	Салат Осенний	60	1,1	3,2	7,5	62,8	0,0	5,7	0,0	1,4	16,0	33,7	15,9	0,6	0,0	3,5	100516
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	2,1	9,8	64,2	0,0	11,9	0,0	1,0	51,0	39,0	18,7	0,9	0,0	4,2	110101B
3	Биточки рубленые куриные	70	11,6	10,7	9,4	180,9	0,1	0,9	34,0	0,9	29,6	102,8	12,5	1,0	0,1	4,0	120611
4	Рагу из овощей	180	3,1	9,3	21,1	180,1	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	16,4	80,1	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103
Итого:			23,8	27,1	99,4	736,8	0,4	92,4	34,0	8,8	249,0	404,7	107,5	7,6	0,3	22,3	
Полдник																	
1	Запеканка овощная	100	3,5	2,8	8,3	72,1	0,0	1,5	15,5	0,2	95,2	54,6	6,7	0,3	0,0	2,7	130223
2	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
Итого:			8,3	7,9	15,8	167,4	0,1	2,5	39,5	0,2	288,8	200,2	29,1	0,5	0,3	17,1	
Ужин																	
1	Кнели рыбные отварные собственного производства	50	6,8	1,0	4,2	53,1	0,0	0,4	5,8	0,4	143,6	200,5	13,7	0,3	0,1	54,3	120406
2	Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9	130301B
3	Кисель из смородины	200	0,1	0,0	24,5	98,6	0,0	10,0	0,0	0,1	9,5	8,7	3,1	0,2	0,0	0,1	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	160220
Итого:			13,0	7,6	87,8	471,9	0,1	10,4	5,8	3,4	164,5	320,9	51,0	1,4	0,1	55,3	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день			64,1	63,1	292,6	1994,3	0,8	111,9	140,6	14,0	1105,7	1382,1	298,5	14,9	1,2	126,4	
День 9 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	180	8,0	10,2	25,4	225,8	0,1	1,1	41,0	0,2	228,5	227,3	65,4	3,4	0,3	17,9	120221
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	10,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
4	Омлет натуральный, запеченный	50	5,2	5,6	1,0	75,3	0,0	0,1	5,3	0,2	39,4	85,9	6,6	1,0	0,2	8,9	120301
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			15,0	16,5	61,3	453,3	0,2	1,2	46,3	0,8	281,3	338,2	75,8	4,9	0,5	26,9	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	100	1,5	0,5	21,0	94,5	0,0	10,0	0,0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6	0,1	0,0	210103
Итого:			1,5	0,5	21,0	94,5	0,0	10,0	0,0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6	0,1	0,0	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,0	0,1	4,4	0,0	2,7	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1
2	Суп из овощей на мясном бульоне	200	2,3	4,3	12,9	99,3	0,1	17,7	0,0	1,9	81,2	60,9	25,1	0,9	0,1	4,5	110305-1B
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	200	19,6	18,8	35,4	389,3	0,3	20,0	18,0	0,6	48,5	272,0	62,2	4,0	0,3	16,7	120534
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,1	0,0	24,1	96,8	0,0	1,5	0,0	0,1	7,3	6,5	1,5	0,1	0,0	0,0	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102

6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	5,0	50,0	50,0	0,6	0,0	2,0	200103	
	Итого:		26,3	30,2	98,4	770,2	0,5	43,6	18,0	5,9	110,8	449,6	110,8	6,5	0,4	25,8		
Подлик																		
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,6	4,5	23,9	154,3	0,1	1,8	14,0	0,1	98,9	26,2	1,1	0,1	6,2	120239		
2	Булочка Городская	30	2,5	2,1	14,8	87,9	0,0	0,0	5,6	0,3	27,7	4,2	0,3	0,0	1,6	190102		
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105		
	Итого:		11,8	11,7	46,2	337,6	0,2	2,9	43,6	0,5	272,2	52,9	1,6	0,3	22,2			
Ужин																		
1	Капуста, тушеная с мясом	200	5,8	8,4	13,8	154,5	0,1	50,0	0,0	2,9	88,6	35,0	1,6	0,1	6,4	120517-1		
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,2	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	5,0	0,4	0,0	0,0	160242		
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102		
	Итого:		9,2	12,7	64,1	407,2	0,1	50,0	2,1	4,0	138,9	46,6	2,7	0,1	6,4			
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
	Итого за день:		63,8	71,5	291,0	2062,8	1,0	107,6	110,0	11,6	1226,9	328,1	16,2	1,4	81,3			
День 10 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет с сыром запеченный	50	5,6	7,1	0,8	90,0	0,0	0,1	17,0	0,2	70,1	97,9	7,2	0,9	0,2	8,3	120302	
2	Каша вязкая молочная "Дружба"	180	7,4	8,1	37,8	253,3	0,1	0,8	31,1	0,2	172,2	192,9	43,0	0,8	0,2	13,5	120211	
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	17,7	120,8	0,0	0,7	18,0	0,0	145,5	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102		
	Итого:		18,7	19,6	81,2	576,3	0,2	1,6	66,1	0,7	397,5	419,2	70,8	2,4	0,5	32,6		
Завтрак 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6	210110	
	Итого:		0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6		
Обед																		
1	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,8	6,8	6,5	95,0	0,1	4,9	0,0	2,7	29,5	40,9	11,4	0,6	0,1	3,6	100531	
2	Рассольник Ленинградский	200	1,8	2,3	13,5	82,3	0,1	7,4	0,0	1,0	17,6	57,5	20,7	0,8	0,1	3,9	110201B	
3	Пельмень по-строгановски	70	9,6	3,8	1,9	80,3	0,2	17,7	2493,2	0,5	106,3	185,0	10,5	7,8	1,1	7,0	120536B	
4	Изделия макаронные отварные	180	6,6	6,2	42,3	251,0	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401B	
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0			
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102		
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103		
	Итого:		23,5	20,1	97,5	665,4	0,5	90,0	2493,2	8,3	236,5	414,3	66,2	13,2	1,3	17,4		
Подлик																		
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	266,2	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0	120702	
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0	140210	
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105	
	Итого:		12,2	12,1	54,3	374,7	0,1	1,2	28,3	3,1	245,7	228,9	36,6	1,1	0,3	18,4		
Ужин																		
1	Гуляш из отварной птицы	50	7,1	5,9	0,8	85,0	0,0	1,1	22,5	0,0	6,7	52,2	6,6	0,5	0,0	1,9	120601-1	
2	Света тушеная	180	3,2	6,0	16,8	133,9	0,0	18,6	25,2	0,3	129,6	86,8	41,8	2,6	0,1	14,1	130209	
3	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	21,4	86,1	0,0	1,4	0,0	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3	160209-1	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102		
	Итого:		11,9	12,6	49,0	356,8	0,1	21,2	47,7	0,7	143,8	157,3	52,3	3,8	0,1	16,3		
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
	Итого за день:		66,6	64,7	289,8	2008,7	0,9	122,1	2635,3	12,9	1036,4	1228,5	233,0	22,2	2,3	86,3		

2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,6	3,4	9,9	84,8	0,0	11,9	12,0	0,2	51,5	39,7	18,7	0,9	0,0	4,5	110109B
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,3	10,4	2,1	147,6	0,0	0,8	4,8	0,3	10,0	112,9	14,8	1,6	0,1	4,4	120549
4	Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9	130301B
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		24,5	27,1	102,2	750,7	0,3	77,0	16,8	6,5	159,7	368,2	93,0	6,7	0,2	14,4	
Подлник																	
1	Запеканка овощная	100	3,5	2,8	8,3	72,1	0,0	1,5	15,5	0,2	95,2	54,6	6,7	0,3	0,0	2,7	130223
3	Ватрушка с повидлом	40	2,5	1,6	24,0	120,5	0,0	0,3	1,2	0,7	17,0	29,8	5,3	0,5	0,0	1,4	190301-1
4	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
	Итого:		10,8	9,5	39,8	287,9	0,1	2,8	40,7	0,9	305,8	230,0	34,5	1,0	0,3	18,5	
Ужин																	
2	Горошек зеленый консервированный	30	0,9	0,7	2,0	17,5	0,0	3,0	0,0	0,3	46,8	18,6	6,3	0,2	0,0	1,5	130206
1	Капуста, тушеная с мясом	200	5,8	8,4	13,8	154,5	0,1	50,0	0,0	2,9	305,1	88,6	35,0	1,6	0,1	6,4	120517-1
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,3	0,1	24,4	99,3	0,0	18,0	0,0	0,1	10,9	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212
4	Мармелад	18	0,0	0,0	17,3	69,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	18,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		8,7	9,8	67,5	392,4	0,1	71,0	0,0	3,7	368,2	131,1	48,1	2,3	0,1	26,5	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см. приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		64,9	65,5	312,0	2097,1	3,1	162,4	114,0	12,7	1232,0	1210,0	301,0	15,5	1,3	99,3	
День 13 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	8,2	11,2	30,0	254,1	0,2	1,0	40,1	0,5	208,5	236,4	58,0	1,2	0,2	16,4	120224
2	Омлет с сыром запеченный	50	5,6	7,1	0,8	90,0	0,0	0,1	17,0	0,2	70,1	97,9	7,2	0,9	0,2	8,3	120302
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	10,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		15,6	18,9	65,8	496,1	0,2	1,0	57,1	1,1	292,1	359,3	69,0	2,7	0,4	24,7	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6	210110
	Итого:		0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6	
Обед																	
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,7	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,5	4,2	14,2	117,2	0,2	5,1	0,0	1,9	26,4	75,7	27,4	1,4	0,1	3,3	110327-2
3	Сухарки из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,2	37,0	0,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0	180601
4	Рыба (филе) запеченная	70	13,7	3,3	2,9	96,5	0,1	0,8	8,3	2,0	291,1	425,2	25,5	0,5	0,1	124,0	120408
5	Изделия макаронные отварные	180	6,6	6,2	42,3	251,0	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401B
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	200	1,0	0,2	20,2	86,6	0,0	80,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		31,8	21,3	110,4	760,9	0,5	90,9	8,3	10,9	430,5	675,7	92,8	7,2	0,2	133,0	
Подлник																	
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	266,2	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0	120702
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	13,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0	140210
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
	Итого:		12,2	12,1	54,3	374,7	0,1	1,2	28,3	3,1	245,7	228,9	36,6	1,1	0,3	18,4	
Ужин																	

1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,1	5,6	5,8	98,5	0,0	0,5	22,1	0,2	33,1	61,8	7,5	0,5	0,1	2,6	120619
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,6	7,4	34,2	233,5	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	9,6	0,1	3,1	130309B
3	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	79,1	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	1,1	0,0	0,0	160219
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	160228
	Итого:		15,8	13,6	69,2	462,9	0,3	0,9	22,1	3,9	71,6	276,1	140,6	11,5	0,2	5,6	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	200102
	Итого за день		75,7	66,3	307,6	2130,3	1,2	102,1	115,7	19,1	1052,7	1548,9	346,2	24,2	1,1	183,3	
День 14 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	8,1	8,8	33,1	243,7	0,1	1,0	36,7	0,5	216,9	181,8	29,3	0,5	0,2	15,9	120205
2	Какао на молоке	200	3,7	3,5	14,6	104,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,3	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101
3	Омлет с морковью	50	4,0	6,2	1,9	78,7	0,0	0,7	12,1	0,2	42,2	72,9	10,5	0,8	0,1	7,5	123457
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		17,3	19,0	59,6	478,7	0,1	2,3	62,3	1,0	378,1	379,6	72,0	2,5	0,5	31,5	
Завтрак 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	210104
	Итого:		0,3	0,2	8,2	36,4	0,0	4,0	0,0	0,3	15,2	12,8	9,6	1,8	0,0	0,8	
Обед																	
1	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,8	6,8	6,5	95,0	0,1	4,9	0,0	2,7	29,5	40,9	11,4	0,6	0,1	3,6	100531
2	Суп с клецками на мясном бульоне	200	7,4	1,5	19,5	121,4	0,1	3,4	0,0	0,4	18,4	60,0	15,8	0,8	0,1	4,3	110332-2
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	200	19,6	18,8	35,4	389,3	0,3	20,0	18,0	0,6	48,5	272,0	62,2	4,0	0,3	16,7	120534
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		32,5	28,2	94,7	762,5	0,5	88,4	18,0	4,5	161,6	450,2	103,1	8,4	0,4	26,6	
Полдник																	
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,6	4,5	23,9	154,3	0,1	1,8	14,0	0,1	73,1	98,9	26,2	1,1	0,1	6,2	120239
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
	Итого:		10,8	13,2	49,9	361,4	0,2	2,8	40,0	0,8	272,5	262,5	52,6	1,7	0,3	20,6	
Ужин																	
1	Тертели мясные с соусом собственного производства	50	4,2	4,2	5,7	77,2	0,0	1,2	0,8	0,7	13,9	49,4	7,8	0,7	0,0	2,0	120539
2	Рагу из овощей	180	3,1	9,3	21,1	180,1	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203
3	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	119,6	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		9,4	14,2	65,9	428,7	0,2	67,1	0,8	5,6	62,9	163,0	54,3	2,8	0,2	8,6	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		70,3	74,8	278,3	2067,7	1,0	164,6	121,2	12,2	890,3	1268,2	291,6	17,2	1,5	88,1	
День 15 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	50	5,2	5,6	1,0	75,3	0,0	0,1	5,3	0,2	39,4	85,9	6,6	1,0	0,2	8,9	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	17,7	120,8	0,0	0,7	18,0	0,0	145,5	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104
3	Каша молочная пшеничная жидкая	180	8,7	9,0	36,1	260,3	0,1	0,9	36,2	0,7	200,0	232,8	42,9	1,8	0,2	14,0	120250
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102

Итого:		19,4	19,1	64,7	508,3	0,2	1,7	59,5	1,3	389,6	444,7	68,9	3,1	0,6	33,8
Завтрак 2															
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	100	1,5	0,5	21,0	94,5	0,0	10,0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6	0,1	0,0
Итого:		1,5	0,5	21,0	94,5	0,0	10,0	0,0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6	0,1	0,0
Обед															
1	Салат Мозайка	60	1,7	4,4	6,1	71,1	0,1	4,2	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с медошпинкованными овощами	200	3,8	1,8	6,5	57,3	0,0	15,6	0,1	84,2	33,6	16,2	0,6	0,0	3,0
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	11,6	11,1	6,0	169,9	0,1	0,1	3,2	41,0	138,1	15,9	1,7	0,2	8,0
4	Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	200	1,0	0,2	20,2	86,6	0,0	80,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
Итого:		25,5	24,3	106,1	745,2	0,3	100,0	9,2	6,2	222,8	388,5	94,5	7,1	0,3	17,6
Полдник															
1	Макароны, запеченные с сыром	100	5,5	4,2	24,5	157,2	0,1	0,0	24,2	0,6	79,0	68,8	8,1	0,6	0,7
2	Булочка Любимая	30	2,7	1,7	15,2	87,6	0,0	0,1	4,1	17,7	31,6	4,8	0,3	0,0	1,8
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
Итого:		13,0	11,0	47,2	340,2	0,1	1,1	52,3	0,9	290,3	246,0	35,4	1,1	0,3	16,9
Ужин															
1	Тфтели рыбные	50	6,6	1,1	5,6	58,5	0,0	0,9	5,6	133,6	195,2	13,2	0,4	0,0	53,5
2	Пюре картофельное	180	4,0	5,2	25,9	166,4	0,2	15,1	4,9	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4
3	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	21,4	86,1	0,0	1,4	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		12,3	6,9	62,8	362,9	0,3	17,4	10,5	2,6	206,1	330,4	56,2	2,4	0,2	64,1
1	Вода питьевая летская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за день		71,7	61,9	301,9	2051,0	0,9	130,1	131,5	11,4	1116,8	1437,7	296,9	14,4	1,4	132,4
Итого за 5 дней		69,17	67,22	296,12	2066,10	1,43	131,20	113,55	13,86	1068,17	1339,89	301,08	17,27	1,30	122,77
День 16 (Понедельник)															
Завтрак 1															
1	Каша пшеничная молочная	180	9,2	8,9	39,6	275,0	0,2	0,8	31,9	0,2	184,0	228,7	55,3	1,3	0,2
2	Чай с лимоном	200	0,2	0,0	10,6	43,3	0,0	8,0	0,0	11,8	10,2	2,4	0,2	0,0	0,0
3	Омлет с горошком зеленым запеченный	50	3,5	4,3	1,7	59,2	0,0	1,1	7,8	0,2	50,9	63,0	7,3	0,6	6,4
3	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
Итого:		16,1	14,4	86,9	541,4	0,3	9,9	39,7	1,0	261,1	337,8	71,4	2,8	0,3	21,3
Завтрак 2															
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,0	60,0	0,2	34,0	23,0	13,0	0,3	0,0	2,0
Итого:		0,9	0,2	8,1	37,8	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	23,0	13,0	0,3	0,0	2,0
Обед															
1	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,2	6,1	3,9	74,9	0,0	4,1	0,0	2,8	47,6	33,7	17,9	0,4	2,9
2	Рассольник Ленинградский	200	1,8	2,3	13,5	82,3	0,1	7,4	0,0	1,0	17,6	57,5	20,7	0,8	3,9
3	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	70	7,5	8,5	8,4	140,0	0,0	0,1	3,9	1,3	21,9	82,8	10,7	1,0	3,4
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,6	7,4	34,2	233,5	0,3	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	9,6	0,1	3,1
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,2	10,5	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	103,6	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	16,4	80,1	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0

		24,6	26,0	111,6	779,3	0,5	71,6	3,9	9,2	220,6	497,2	190,4	15,7	0,3	17,2
Итого:															
Поддник															
1	Запеканка овощная	120	4,2	3,3	9,9	0,0	1,9	18,6	0,2	114,3	65,5	8,1	0,4	0,1	3,3
2	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
Итого:		9,0	8,5	17,5	181,8	0,1	2,8	42,6	0,2	307,9	211,1	30,5	0,6	0,3	17,7
Ужин															
1	Печень по-строгановски	50	6,9	2,7	1,3	0,1	12,7	1780,9	0,4	75,9	132,1	7,5	5,6	0,8	5,0
2	Изделия макаронные отварные	180	6,6	6,2	42,3	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9
3	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0
3	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	22,9	0,0	3,0	0,0	0,1	5,4	3,3	2,7	0,7	0,0	0,6
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,2	1,2	20,0	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0
Итого:		18,2	13,8	104,9	616,9	0,3	15,7	1782,9	5,1	114,5	240,6	29,4	8,2	0,9	6,5
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за день		68,9	62,9	329,0	2157,3	1,2	160,0	1869,0	15,7	938,1	1309,8	334,7	27,6	1,8	64,7
День 17 (Вторник)															
Завтрак 1															
1	Омлет с сыром запеченный	50	5,6	7,1	0,8	0,0	0,1	17,0	0,2	70,1	97,9	7,2	0,9	0,2	8,3
2	Каша жидкая на молоке (манная)	180	8,1	8,8	33,1	0,1	1,0	36,7	0,5	216,9	181,8	29,3	0,5	0,2	15,9
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	19,5	2,4	0,6	15,0	0,0	141,3	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		19,2	19,9	78,4	569,5	2,5	1,7	68,7	1,0	438,0	413,8	70,3	3,7	0,6	41,2
Завтрак 2															
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,3	7,8	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6
Итого:		0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6
Обед															
1	Салат Осенний	60	1,1	3,2	7,5	0,0	5,7	0,0	1,4	16,0	33,7	15,9	0,6	0,0	3,5
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,6	3,4	9,9	0,0	11,9	12,0	0,2	51,5	39,7	18,7	0,9	0,0	4,5
3	Бефстроганов из мяса отварного картофель отварной, запеченный с растительным маслом	70	10,8	10,0	1,7	0,0	0,1	3,2	0,3	7,6	110,4	13,9	1,6	0,1	4,2
4	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	180	4,1	6,2	33,1	0,2	20,3	0,0	2,6	32,1	118,1	46,8	1,8	0,2	10,1
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	200	1,0	0,2	20,2	0,0	80,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0
Итого:		23,5	23,8	90,6	670,4	0,4	118,0	15,2	5,2	175,9	382,7	110,9	8,6	0,4	24,3
Поддник															
1	Оладьи	100	7,4	7,0	43,5	0,1	0,2	4,3	3,1	51,5	82,4	13,8	0,8	0,1	4,0
2	Повидло	5	0,0	0,0	3,3	0,0	0,1	0,0	0,0	0,6	0,9	0,4	0,1	0,0	0,0
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4
Итого:		12,2	12,1	54,3	374,7	0,1	1,2	28,3	3,1	245,7	228,9	36,6	1,1	0,3	18,4
Ужин															
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	8,0	6,4	6,3	0,0	0,0	0,0	0,4	7,2	81,2	9,9	1,2	0,1	2,6
2	Капуста тушеная	180	3,8	7,4	13,4	0,1	58,0	0,0	3,5	350,2	77,0	39,6	1,4	0,1	6,7
3	Напиток смородина	200	0,1	0,0	16,9	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0
Итого:		13,5	14,4	46,5	370,1	0,1	70,0	0,0	4,3	366,9	178,9	55,8	3,0	0,2	9,5

Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,0	0,1	4,4	0,0	2,7	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,5	4,2	14,2	117,2	0,2	5,1	0,0	1,9	26,4	75,7	27,4	1,4	0,1	3,3	110327-2
3	Сушарки из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,2	37,0	0,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0	180601
4	Рыба (филе) припущенная	70	13,7	0,5	0,1	59,8	0,1	1,0	8,5	0,8	300,6	436,6	25,9	0,4	0,1	128,1	120405
5	Рис отварной	180	4,4	6,0	49,1	268,4	0,1	0,0	0,0	2,6	6,7	94,9	31,6	0,6	0,0	0,9	130301B
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,8	0,2	15,2	65,0	0,0	60,0	0,0	0,2	10,5	6,0	2,1	0,0	0,0	0,0	200103
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	5,0	0,6	0,0	0,0	0,0	200102
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			29,9	18,4	111,8	732,4	0,4	70,5	8,5	8,9	428,6	739,9	114,7	6,2	0,2	136,9	
Полдник																	
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,6	4,5	23,9	154,3	0,1	1,8	14,0	0,1	73,1	98,9	26,2	1,1	0,1	6,2	120239
2	Булочка с изюмом	30	2,4	1,9	13,7	81,8	0,0	0,1	5,2	0,3	19,3	31,0	5,0	0,3	0,0	1,8	190104
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105
Итого:			11,8	11,5	45,1	331,4	0,2	2,9	43,2	0,5	286,0	275,6	53,7	1,6	0,3	22,4	
Ужин																	
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,2	0,0	0,5	3,3	0,0	1,5	0,0	0,0	6,9	7,2	4,2	0,2	0,0	0,9	100503
2	Макаронны, запеченные с сыром	200	10,9	8,3	49,0	314,5	0,1	0,1	48,4	1,2	158,1	137,6	16,3	1,3	0,1	1,4	120213
3	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	160209-1
3	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	21,4	86,1	0,0	1,4	0,0	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3	200102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			14,3	12,6	99,2	567,4	0,2	3,0	50,4	2,2	178,3	181,2	28,3	2,5	0,1	2,6	
1	Вода питьевая летская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Итого за день:			76,8	61,8	353,8	2278,1	1,0	87,9	157,1	13,3	1264,3	1670,7	321,6	15,1	1,2	192,9	
День 20 (Пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	8,1	8,8	33,1	243,7	0,1	1,0	36,7	0,5	216,9	181,8	29,3	0,5	0,2	15,9	120205
2	Омлет с горошком зеленым запеченный	50	3,5	4,3	1,7	59,2	0,0	1,1	7,8	0,2	50,9	63,0	7,3	0,6	0,1	6,4	123456
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	19,5	123,7	2,4	0,6	15,0	0,0	141,3	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103
4	Зефир	20	0,1	0,0	15,0	60,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	200102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			17,1	17,1	79,3	538,8	2,5	2,7	59,5	0,9	418,8	378,9	70,3	3,3	0,5	39,3	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение 1)	80	0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6	210110
Итого:			0,3	0,3	7,8	35,5	0,0	8,0	0,0	0,2	12,8	8,8	7,2	1,8	0,0	1,6	
Обед																	
1	Салат из свежих с солеными огурцами	60	0,8	4,9	4,6	65,3	0,0	5,4	0,0	2,2	20,3	23,5	12,1	0,8	0,0	3,8	100403-1
2	Щи из свежей капусты	200	1,4	2,1	6,5	50,6	0,0	15,6	0,0	1,0	83,9	33,2	16,2	0,6	0,0	2,8	110105B
3	Суфле из печени	70	11,6	5,3	8,4	127,1	0,2	17,5	2523,2	1,6	135,8	219,0	14,6	8,1	1,2	9,6	120538
4	Соус томатный	5	0,1	0,1	0,4	3,3	0,0	0,6	0,5	0,0	0,5	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	140101
4	Пюре картофельное	180	4,0	5,2	25,9	166,4	0,2	15,1	4,9	1,7	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4	130101B
5	Компот из плодов сухих	200	0,3	0,1	27,9	113,1	0,0	0,0	0,0	0,1	10,2	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160209-2
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,1	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	5,0	0,6	0,0	0,0	2,0	200103
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			21,0	18,5	91,8	617,8	0,5	54,2	2528,6	7,1	370,2	476,1	95,4	12,2	1,4	28,6	
Полдник																	
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	120	5,4	6,8	16,9	150,5	0,1	0,7	27,4	0,1	152,3	151,5	43,6	2,3	0,2	12,0	120221
2	Печенье	20	1,5	3,6	18,4	111,7	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	160209-1
3	Молоко ультрапастеризованное	160	4,8	5,1	7,5	95,4	0,0	1,0	24,0	0,0	193,6	145,6	22,4	0,2	0,2	14,4	230105

Итого:		11,6	15,5	42,9	357,6	0,1	1,7	53,4	0,8	351,7	315,1	70,0	2,8	0,4	26,4	
Ужин																
1	Котлеты мясные рубленные собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	5,3	6,1	6,0	100,0	0,0	0,1	2,8	0,9	15,6	59,2	7,6	0,0	0,7	120535
2	Рагу из овощей	180	3,1	9,3	21,1	180,1	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	0,1	1,3	130203
3	Кисель из смородины	200	0,1	0,0	24,5	98,6	0,0	10,0	0,0	0,1	9,5	8,7	3,1	0,0	0,2	160203 160220
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,6	0,6	10,0	51,8	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,0	0,2	200102
	Итого:		10,2	16,0	61,5	430,5	0,2	24,0	2,8	5,6	62,3	169,8	52,5	0,2	2,5	9,2
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Итого за день		60,2	67,4	283,2	1980,2	3,4	90,6	2644,3	14,6	1215,9	1348,6	295,4	2,5	22,6	105,1
	Итого за 5 дней		65,99	63,96	306,27	2064,72	1,95	141,08	978,79	13,96	1162,75	1345,12	297,67	1,62	19,69	115,58
	Итого за 20 дней		67,27	65,68	291,94	2028,03	1,43	127,18	588,00	13,55	1109,69	1313,85	293,06	1,46	17,69	112,97

Приложения к примерному 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов, 11-12 и более часов), города Москва

(Изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года)

Приложение №1

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню

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

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

*Возможна замена на фрукт в ассортименте или сок фруктовый (овощной) в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №2

Распределение соков фруктовых по дням циклического меню

Распределение соков фруктовых по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях

Наименование	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Сок яблочный*								x						x				x			
Сок яблочно-абрикосовый*		x					x						x			x					
Сок мультифрукт*					x							x					x				
Сок яблочно-виноградный*										x					x						x

*Возможна замена на сок фруктовый (овощной) в ассортименте или фрукт в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №3

Вода питьевая детская бутилированная. Потребность в питьевой воде, превышающая объемы бутилированной, обеспечивается кипяченой водой, при условии её хранения не более 3 часов.

Приложение №4

Варианты замены блюд при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи (6-ти разовое питание)	Варианты замены	
		Заменяемое блюдо	Варианты замены
		Наименование	Наименование
2	Ужин	Тефтели рыбные	Рыба (филе) запеченная
3	Ужин	Свекла тушеная	Рагу из овощей
5	Обед	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	Котлеты рубленные из фарша рыбного Картофель отварной
6	Обед	Суп с клецками на мясном бульоне	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на мясном бульоне
7	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
7	Обед	Тефтели рыбные	Рыба (филе) запеченная
7	Ужин	Голубцы ленивые	Плов мясной
9	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Фрикадельки мясные паровые собственного производства Капуста тушеная
10	Ужин	Свекла тушеная	Рагу из овощей
12	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Плов мясной
13	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
13	Обед	Рыба (филе) запеченная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
14	Обед	Суп с клецками на мясном бульоне	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А
15	Ужин	Тефтели рыбные Пюре картофельное	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
18	Ужин	Тефтели рыбные Картофель отварной	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
19	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
19	Обед	Рыба (филе) припущенная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
20	Обед	Суфле из печени Пюре картофельное	Запеканка картофельная с печенью

Примечание: По желанию родителей в полдник может выдаваться "Чай с сахаром"

Пояснительная записка к 20-ти дневному рациону для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (Изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года)

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО.

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

При составлении рациона учитывались требования СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95); Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация

для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.; Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под общей редакцией проф.А.Я. Перевалова.

Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях"

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

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

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

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

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

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

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную

продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

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

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

1. Подготовка сырья мясного

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

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

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

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

2. Подготовка птицы

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

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

Перед термообработкой тушки птицы формируют.

3. Подготовка рыбы

Размораживание рыбы можно проводить как на воздухе на специальных подносах или лотках, так и погружением тушек рыбы в воду на 2-4 часа при температуре воды $10-12^{\circ}\text{C}$ (рыба семейства лососевых, осетровых специальной разделки).

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

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

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

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

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

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

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

Крупы манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

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

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупными, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупными, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по

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

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

Среднесуточное потребление продуктов по 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы (Изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года)

Наименование сырья	Среднесуточное потребление, г	
	1,5-3 года	3-7 лет
Дрожжи хлебопекарные	0,13	0,13
Какао-порошок	0,60	0,80
Картофель	126,50	171,12
Колбасные изделия	0,00	0,00
Кондитерские изделия	26,58	22,58
Кофейный напиток	1,56	2,08
Крупы (злаки), бобовые	49,80	77,52
Макаронные изделия	14,10	26,09
Масло коровье сладкосливочное	8,63	11,27
Масло растительное	13,13	19,60
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	343,95	439,59
Мука картофельная (крахмал)	1,24	1,65
Мука пшеничная хлебопекарная	23,20	24,35
Мясо	43,11	46,09
Овощи, зелень	162,23	202,83
Птица	14,92	14,92
Рыба	21,65	23,06
Сахар	34,07	45,14
Сметана	2,16	2,34
Соки фруктовые (овощные)	97,50	110,00
Соль пищевая поваренная	3,47	4,59
Сыр твердый	2,87	3,25
Фрукты (плоды) свежие	85,01	110,30
Фрукты (плоды) сухие	5,08	6,71
Хлеб пшеничный	81,88	81,27
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	25,00	23,00
Чай, включая фиточай	0,24	0,32
Яйцо куриное столовое	31,40	39,14

Технологические карты

к примерному 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов, 11-12 и более часов), города Москва

Технологическая карта

Технологическая карта №

190102

Наименование изделия:

Булочка "Городская"

Номер рецептуры: № 190102

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	57,2	57,2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Молоко	25	25
Яйцо*	7	7
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Ванилин	0,03	0,03
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		105
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,17	7,02	49,30	293,03	0,15

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

190113

Наименование изделия:

Булочка Домашняя

Номер рецептуры: № 190113

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	64,17	64,17
Сахар-песок	18	18
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Соль	0,6	0,6
Вода	20	20
Масло сливочное	10	10
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,06	9,10	62,95	361,9	0

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают прокипяченную и остывшую до температуры 35-40°C воду добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар (2/3 от рецептурного количества), соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом сливочным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 30-40 мин. Поверхность изделий посыпают сахаром-песком (1/3 от рецептурного количества) и выпекают в течение 12-15 минут при температуре 230-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 190107

Наименование изделия: **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 190107

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	63,2	63,2
Молоко	32	32
Яйцо*	10	10
Сахар-песок	5	5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката:	-	114
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,14	5,78	50,81	291,88	0,19

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 190104

Наименование изделия: **Булочка с изюмом**

Номер рецептуры: № 190104

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	52,2	52,2
Молоко	35	35
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Яйцо*	7	7
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Изюм	5,10	5
Соль	0,25	0,25
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		115
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,04	6,47	45,56	272,64	0,21

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретает однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным, листы ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

190301-1

Наименование изделия:

Ватрушка с повидлом

Номер рецептуры: № 190301

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	45	45
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,33	0,33
Яйцо*	5	5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Масло растительное	2	2
Масса теста:	-	76
Повидло (джем)	34	34
Масса полуфабриката:	-	110
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,16	4,11	59,91	301,26	0,66

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1–1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формируют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом или повидлом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи:

не ниже 20 ±5°C

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 130223
 Наименование изделия: **Запеканка овощная**

Номер рецептуры: № 169, 130223

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях 2016 г., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	15,00	15,00
Картофель свежий продовольственный	73,57	51,50
или Картофель очищенный	51,50	51,50
Капуста белокочанная свежая	24,38	19,50
или Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	19,50	19,50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	16,50	16,50
или Морковь столовая свежая продовольственная	20,63	16,50
Лук репчатый очищенный	10,00	10,00
или Лук репчатый свежий	11,90	10,00
Яйцо*	5,00	5,00
Крупа манная	5,00	5,00
Сухари панировочные	5,00	5,00
Масло растительное	0,50	0,50
Сметана	2,00	2,00
Сыр полутвердый	5,38	5,00
Вода (для припускания овощей)	145,00	145,00
Соль	0,50	0,50
Выход:		100

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

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,49	2,78	8,28	72,07	1,55

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Нарезанные соломкой и припущенные отдельно морковь, капусту соединяют с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают, добавляют яйца, соль, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями (часть от рецептурной нормы) противень (гастроёмкость) слоем 3 - 4 см, смазывают сметаной, посыпают оставшимися сухарями смешанными с сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 280°С в течении 20 - 30 минут или пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 180 °С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

130401В

Наименование изделия:

Изделия макаронные отварные

Номер рецептуры: № 130401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,66	3,43	23,48	139,43	0,00

Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 15 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают, кладут после стекания воды в емкость и заправляют маслом растительным.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 130201

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 130201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100
или Капуста белокочанная свежая	125	100
Масло растительное	4	4
Томатная паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Лук репчатый свежий	9,52	8
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	1	1
Вода	28	28
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,14	4,12	7,43	75,35	32,20

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой в течение 5 минут. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду и тушат при периодическом помешивании до полуготовности при температуре 90-110°C.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат при температуре 100-120°C до готовности. За 5 мин до готовности к капусте добавляют соль, сахарный песок и вновь доводят до кипения.

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

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

130106

Наименование изделия:

Картофель отварной, запеченный с растительным маслом

Номер рецептуры: № 130106

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный или Картофель свежий продовольственный	112,7	112,7
Масло растительное	161	112,7
Соль	3	3
Соль	0,25	0,25
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,25	3,45	18,37	113,53	11,27

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется дольками, выкладывается на противень, поливается растительным маслом и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°С.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 130103В

Наименование изделия: **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 130103

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный или Картофель свежий продовольственный	148,57	104
Масло растительное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,08	2,41	16,95	97,85	10,4

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 минуты на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями. Отварной картофель заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

130309В

Наименование изделия:

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 130309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	33,98	33,3
Вода	67,5	67,5
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	3	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,20	4,10	19,01	129,70	0,00

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°C. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастваривающейся требуется 1-1,5 часа. Кашу гречневую заправляют маслом растительным.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 130107

Наименование изделия: **Лепешки картофельные**

Номер рецептуры: № 130107

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный	80	80
или Картофель свежий продовольственный	114,29	80
Яйцо*	5	5
Мука Пшеничная	26	26
Сметана 15%	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	3	3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,23	4,98	31,48	191,65	8,02

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60°С, добавляют яйцо, муку пшеничную просеянную, сметану, соль и перемешивают. Приготовленную картофельную массу разделяют на лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанный маслом растительным противень, посыпают поверхность лепешек мукой и выпекают при температуре 150-180°С до образования золотистой корочки в течение 5-7 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 130111

Наименование изделия: **Овощи запеченные**

Номер рецептуры: № 126, 130111

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	161,00	112,70
или Картофель очищенный	112,70	112,70
Лук репчатый очищенный	5,00	5,00
или Лук репчатый свежий	5,95	5,00
Масло растительное	3,00	3,00
Соль	0,30	0,30
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,32	0	20,66	91,94	0,06

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течении 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут. Отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в течении 10-15 минут
Подготовленный лук репчатый шинкуют. Овощи запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-160°С в течение 20-25 мин., с добавлением масла растительного, до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

130101В

Наименование изделия:

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 130101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	83	83
или Картофель свежий продовольственный	118,57	83
Молоко	18	18
Масло растительное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,20	2,91	14,38	92,45	8,41

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель заливают горячей подсоленной водой 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко. Пюре картофельное заправляют маслом растительным и тщательно перемешивают.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

130203

Наименование изделия:

Рагу из овощей

Номер рецептуры: № 130203

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
или Морковь столовая свежая	25	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Вода	25	25
Масло растительное	4	4
Масса припущенных овощей:		75
Масло растительное	0,9	0,9
Томатная паста	2,4	2,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4
или Морковь столовая свежая	3	2,4
Мука пшеничная	1	1
Сахар-песок	0,75	0,75
Вода	23	23
Масса готового соуса красного основного:		30
Чеснок	0,4	0,3
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,73	5,15	11,69	100,07	7,73

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°С в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют предварительно подготовленный чеснок свежий, растертый с солью (1/2 от рецептурной нормы) и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного: очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении 90-110°С припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета и охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахарный песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 130301В

Наименование изделия: **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 130301

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	35,71	35
Вода	210	210
Масло растительное	3	3
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,45	3,35	27,3	149,12	0,00

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом растительным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 130209

Наименование изделия: **Свекла тушеная**

Номер рецептуры: № 130209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	103,3	103,3
или Свекла столовая свежая	137,73	103,3
Масло сливочное	3	3
Сметана 15%	5	5
Соль	0,25	0,25
Масса полуфабриката		109,2
Масса свеклы тушеной		100
Выход		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	3,33	9,34	74,37	10,35

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой в течение 5 минут. Свеклу отваривают до готовности, нарезают соломкой или пропускают через протирочную машину или натирают на терке и прогревают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), затем добавляют сметану (предварительно прокипяченную) и тушат при температуре 100-120°C, периодически

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 130209

Наименование изделия: **Свекла тушеная**

Номер рецептуры: № 130209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	103,3	103,3
или Свекла столовая свежая	137,73	103,3
Масло сливочное	3	3
Сметана 15%	5	5
Соль	0,25	0,25
Масса полуфабриката		109,2
Масса свеклы тушеной		100
Выход		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	3,33	9,34	74,37	10,35

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой в течение 5 минут. Свеклу отваривают до готовности, очищают, нарезают соломкой или пропускают через протирочную машину или натирают на терке и прогревают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), затем добавляют сметану (предварительно прокипяченную) и тушат при температуре 100-120°C, периодически помешивая, в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120239

Наименование изделия: **Запеканка со свежими плодами**

Номер рецептуры: № 317, 120239

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	22,4	22,4
Молоко	40	40
Вода (на кашу пшеничную)	32	32
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4
Яйцо	3	3
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Яблоки	18,5	16
Сметана	2	2
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,56	4,49	23,92	154,3	1,85

Технология приготовления:

Подготовленное пшено засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Готовую вязкую кашу охлаждают и выкладывают ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями протвень (половину от всей массы) Затем плоды, нарезанные мелкими кубиками, яблоки. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, высота массы должна быть 3 - 4 см, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С или в параконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течении 20-30 минут, до готовности.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120211

Наименование изделия: **Каша вязкая молочная "Дружба"**

Номер рецептуры: № 120211

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	10	10
Крупа Рисовая	10	10
Молоко	75	75
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,12	4,48	20,99	140,74	0,45

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящее молоко всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с прокипяченным маслом.

Температура подачи: не ниже 60- 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120221

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

Номер рецептуры: № 120221

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	11,22	11
Молоко	102	102
Сахар-песок	3	3
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,47	5,69	14,09	125,44	0,61

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящее молоко, удаляют всплывшие пустотелые зерна. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное прокипяченное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: не ниже 60- 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120205

Наименование изделия:

Каша жидкая на молоке (манная)

Номер рецептуры: № 120205

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	15,4	15,4
Молоко	96	96
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,48	4,88	18,4	135,4	0,58

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко 90-110°C, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.

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

Температура подачи:

60- 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120224

Наименование изделия:

Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсянных)

Номер рецептуры: № 120224

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	15,4	15,4
Молоко	88	88
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,56	6,25	16,67	141,14	0,53

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко, добавляют соль и варят при периодическом помешивании до готовности.

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

Температура подачи:

не ниже 60- 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120201

Наименование изделия:

Каша пшенная молочная

Номер рецептуры: № 302; 120201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	78	78
Сахар-песок	2,5	2,5
Крупа Пшено шлифованное	23,8	23,8
Масло сливочное	2	2
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,09	4,93	22,01	152,78	0,47

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшенную варят в кипящем молоке 90-110°C в течение 10 мин, затем добавляют соль, сахар-песок и варят кашу до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Температура подачи:

60- 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120213

Наименование изделия:

Макароньы, запеченные с сыром

Номер рецептуры: № 120213

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,46	4,17	24,48	157,24	0,05

Технология приготовления:

Макароньы закладьвают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промьвки, варят 20-30 мин, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным(1/2 часть от рецептурной нормы) с тертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароньы, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 8-10 мин.

Температура подачи:

60- 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **120213-1**
Наименование изделия: **Макароньы, запеченные с яйцом**
Номер рецептуры: № 335, 120213-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароньы гр.А <фигурные>	26	26
Масло сливочное	2	2
Яйцо*	15	15
Молоко	19	19
Соль	0,6	0,6
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,35	4,32	19,34	137,67	0,11

Технология приготовления:

Макароньы закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 20-30 минут, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным(1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные яйца смешивают с холодным молоком и солят. Яично-молочной смесью заливают вареные, заправленные маслом макароньы, кладут слоем толщиной 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120229

Наименование изделия:

Пудинг манный

Номер рецептуры: № 120229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,41	4,27	26,41	161,67	0,15

Технология приготовления:

Крупу манную просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль, сахар-песок добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. В готовую вязкую кашу манную, охлажденную до температуры 60-70°C, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной 3-4 см, политые в формочки маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), и посыпают сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°C в течении 20-30 минут, до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120250

Наименование изделия:

Каша молочная пшеничная жидкая

Номер рецептуры: № 120250

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	20	20
Молоко	84	84
Сахар	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3
Масса каши		96
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,84	5,01	20,05	144,64	0,5

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящее молоко и варят 20-30 мин, после чего добавляют соль, сахар и варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи:

60- 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120301

Наименование изделия:

Омлет натуральный, запеченный

Номер рецептуры: № 120301

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	75	75
Молоко	30	30
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,44	11,24	1,95	150,68	0,18

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2 часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120456

Наименование изделия:

Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под ред. А. Я. Первалова, Перьми 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	40	40
Молоко	40	40
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	19,3	19,3
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3,2	3,2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,9	8,56	3,44	118,4	2,17

Технология приготовления:

Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре, отвар сливают, горошек охлаждают. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая), горошек вводят в омлетную смесь. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 155-160°C в течение 20-30 минут, затем посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120457

Наименование изделия:

Омлет с морковью

Номер рецептуры: № 313

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под ред. А. Я. Первалова, Перьми 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	51,61	51,61
Молоко	32,26	32,26
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	25,81 32,26	25,81 25,81
Масло сливочное	3,2	3,2
Соль	2,5	2,5
Масло сливочное	3,2	3,2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,91	12,32	3,71	157,32	1,48

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья морковь промывают. Морковь отваривают, очищают, протирают. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая), морковь вводят в омлетную смесь. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 155-160°C в течение 20-30 минут, затем посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 120302

Наименование изделия: **Омлет с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 120302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. В. Р. Кучмы, Москва 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*куриное диетическое	70	70
Молоко	25	25
Сыр полутвердый	7,53	7
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	4	4
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,3	14,22	1,7	179,91	0,20

Технология приготовления:

Подготовленный сыр натирают на крупной терке. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 155-160°C в течение 20-30 минут, затем посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120702

Наименование изделия: **Оладьи**

Номер рецептуры: № 120702

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	56,8	56,8
Яйцо*	2,84	2,84
Сахар-песок	2,37	2,37
Молоко	28,4	28,4
Вода	28,4	28,4
Дрожжи сушеные или дрожжи прессованные	0,35	0,35
	1,4	1,4
Соль	1,07	1,07
Масло растительное	5	5
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,39	6,98	43,45	266,18	0,17

Технология приготовления:

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

Оладьи выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течении 8 - 10 минут или выпекают с обеих сторон и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу.

Оладьи подают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) или с молоком сгущенным, или с медом, или с джемом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120532

Наименование изделия: **Азу из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 120532

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	82,23	81
Говядина крупный кусок замороженная	90	81
Масло растительное	3	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Мука пшеничная	4	4
Томатная паста	2,8	2,8
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5	5
Бульон мясной (или вода)	40	40
Соль	0,5	0,5
Чеснок	0,67	0,5
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,65	16,07	4,38	228,74	2,56

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками (по 10-15 г). Лук репчатый очищенный шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленные нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Из муки пшеничной просеянной, подсушенной и охлажденной, томат-пасты, припущенных огурцов соленных, лука припущенного и бульона (или воды) готовят соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 20-25 мин. За 5-10 минут до готовности добавляют мелко нарезанный чеснок. Отпускают азу вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120548В

Наименование изделия: **Бефстроганов из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 120548

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	82,23	81
или Говядина крупный кусок замороженная	90	81
Вода (для варки бульона)	250	250
Морковь очищенная	3,8	3,8
или Морковь столовая свежая	4,75	3,8
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	3,07	3,07
Бульон мясной (или вода)	60	60
Масло сливочное	1,53	1,5
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,46	14,27	2,42	199,91	0,19

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают Очищенную морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона (или воды), просеянной, подсушенной, охлажденной муки готовят соус. Подготовленное мясо выкладывают в гастроемкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении в течение 20-25 мин при температуре 100-120 °С

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120611

Наименование изделия:

Биточки рубленные куриные

Номер рецептуры: № 120611

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	65,65	65
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	69,89	65
Хлеб из муки пшеничной	25	25
Молоко	20	20
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	2	2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,64	15,35	13,44	258,45	1,29

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу с добавлением воды или в пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Отпускают биточки из мяса птицы с гарниром.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 120509

Наименование изделия: **Говядина отварная**

Номер рецептуры: № 120509

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	157,36	155
Говядина крупный кусок замороженная	172,22	155
Соль	0,5	0,5
Выход		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
28,83	24,80	0,00	338,52	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, заливают водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов. За 15-20 мин до готовности мяса в бульон добавляют соль. Готовность мяса проверяют путем прокола куса мяса поварской вилкой. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120542

Наименование изделия:

Голубцы ленивые

Номер рецептуры: № 120542

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25
или Говядина крупный кусок замороженная	27,78	25
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72
или Капуста белокочанная свежая	90	72
Крупа Рисовая	8,16	8
Масло растительное	3,5	3,5
Томат-паста	1	1
Сметана 15%	2	2
Бульон мясной (или вода)	12	12
Соль	1,2	1,2
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,63	7,95	9,91	137,67	22,06

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, мелко измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°C, варят до полуготовности, перекладывают и дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат-пасту и тушат 15-20 минут при температуре 100-120 °С. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения в течение 15-20 мин.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120549

Наименование изделия:

Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: № 120549

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,23 90	81 81
Вода (для варки бульона)		250
Соль	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,8 4,52	3,8 3,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3,8 4,75	3,8 3,8
Томатная паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	3,1	3,1
Бульон мясной (или вода)	47	47
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,21	14,91	2,97	210,89	1,11

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, 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. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из просеянной, подсушенной, охлажденной муки пшеничной, томат-пасты и бульона (или воды) готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин при температуре 100-120 °С.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120601-1**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Гуляш из отварной птицы

Номер рецептуры: № 120601; 120601-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015, ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	60,61	60,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	64,52	60,0
Вода(для варки бульона)	200	200
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	1,3	1,3
Томатная паста	2	2
Бульон из курицы	65	65
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2
или Морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
14,14	11,89	1,60	169,93	2,28

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски, заливают водой и доводят до кипения 90-110°C, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон (или воду), масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными овощами вместе с томат- пастой и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°C в течение 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120534

Наименование изделия:

**Запеканка картофельная с мясом
отварным**

Номер рецептуры: № 120534

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	40,6	40
или Говядина крупный кусок замороженная	44,44	40
Вода (для варки бульона)	200	200
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	90	90
или Картофель свежий продовольственный	128,57	90
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,78	9,42	17,69	194,63	10,00

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки добавляют соль (1/4 от рецептурной нормы). Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Отварное мясо мелко измельчают вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу (1/4 часть от рецептурной нормы). Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 3-4 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120517-1**

Наименование изделия: **Капуста, тушенная с мясом**

Номер рецептуры: № 120517-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	78	78
Капуста белокачанная свежая	97,5	78
Вода	15	15
Масло растительное	3	3
Морковь столовая свежая	5,63	4,5
Морковь столовая очищенная	4,5	4,5
очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,5	4,5
Лук репчатый свежий	5,36	4,5
Томатная паста	2	2
Соль	0,6	0,6
Сахар-песок	2,2	2,2
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	7,07 7,78	7 7
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,92	4,21	6,92	77,26	24,98

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, 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. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокачанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), томатную пасту, припущенную с маслом растительным, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой и припускают.

Затем добавляют к капусте вареное и нарезанное кубиками мясо. припущенные овощи, и тушат при температуре 100-120°C в течение 20-25 мин до готовности.

За 5 минут до готовности капусту заправляют сахаром и солью.

Температура подачи: 60 - 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120406

Наименование изделия:

Кнели рыбные отварные собственного производства

Номер рецептуры: № 120406

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	73,68	70
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	10	10
Соль	0,5	0,5
Яйцо*	4	4
Выход:		100

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,69	1,97	8,43	106,19	0,88

Технология приготовления:

Филе рыбное без костей размораживают, промывают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Из подсушенной муки, молока и соли готовят густой молочный соус, охлаждают. К рыбному фаршу добавляют соус молочный, яйца сырые, тщательно вымешивают, разделявают на кнели (массой 20-25 г), укладывают кнели, заливают горячей водой и варят при медленном кипении 90-110°С в течение 20-25 мин.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120535

Наименование изделия:

**Котлеты мясные рубленые собственного
производства, запеченные с соусом
молочным**

Номер рецептуры: № 120535

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	45,68	45
или Говядина крупный кусок замороженное	50	45
Хлеб пшеничный	17	17
Вода	20	20
Соль	0,5	0,5
Молоко	17	17
Масло сливочное	1	1
Мука Пшеничная	3,9	3,9
Масло растительное	3	3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,67	12,13	12,03	199,95	0,10

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120619

Наименование изделия:

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

Номер рецептуры: № 120619

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (цыплята) бескостные охлажденные	43,74	43,3
или П/ф из птицы (цыплята) бескостные замороженные	46,56	43,3
Хлеб пшеничный	18	18
Вода	21,7	21,7
Соль	0,6	0,6
Молоко	26	26
Масло сливочное	1,6	1,6
Мука Пшеничная	2	2
Вода	16	16
Соль	0,2	0,2
Сыр полутвердый	2,15	2
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,27	11,28	11,63	197,07	0,95

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Для приготовления соуса молочного: муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении 90-110 °С в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120536В

Наименование изделия:

Печень по-строгановски

Номер рецептуры: № 120536

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,72	5,46	2,68	114,74	25,32

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве при температуре 90-110°C воды в течение 5 мин при помешивании, отвар сливают.

Печень, припущенную заливают соусом, доводят до кипения, тушат при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин при слабом кипении до готовности.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Для приготовления соуса: муку просеивают, слегка просушивают (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным. В протертую с маслом муку вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В готовый соус добавляют соль, томатную пасту и варят при постоянном помешивании в течение 3-5 минут.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120609

Наименование изделия:

Рагу из мяса птицы

Номер рецептуры: № 120609

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные охлажденные	30,3	30,0
или П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные замороженные	32,26	30,0
Соль	1	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	50	50
	71,42	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10	10
	12,5	10
Томатная паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	6	6
	7,14	6
Мука пшеничная	2,7	2,7
Масло растительное	2	2
Бульон куриный (вода)	30	30
Выход готового продукта		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,45	7,78	11,45	149,56	7,18

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помешают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, заливаем водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Остальные овощи моют, очищают, промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками.

Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают 5-10 минут при температуре 90-110°С в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением растительного масла и томатной пасты. Муку просеивают, подсушивают, охлаждают и разводят охлажденной кипяченой водой. Подготовленную разведенную водой муку добавляют в припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120408

Наименование изделия:

Рыба (филе) запеченная

Номер рецептуры: № 120408

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	124,21	118
Мука Пшеничная	6	6
Масло растительное	4	4
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
19,53	4,78	4,19	137,93	1,18

Технология приготовления:

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

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120405

Наименование изделия:

Рыба (филе) припущенная

Номер рецептуры: № 120405

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,42	122
Соль	0,5	0,5
Лук репчатый свежий	2,38	2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
19,55	0,74	0,16	85,47	1,42

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами.

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, сверху выкладывают нарезанный лук и подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120409

Наименование изделия:

Рыба, запеченная с картофелем, по-русски

Номер рецептуры: № 120409

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	41,05	39
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	3	3
Сухари панировочные	1,5	1,5
Молоко	20	20
Мука Пшеничная	5	5
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,47	4,20	12,86	123,07	5,01

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают на куски, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120537

Наименование изделия:

Суфле из отварного мяса (говядина)

Номер рецептуры: № 120537

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	65,98	65
или Говядина крупный кусок замороженное	72,22	65
Соль	0,6	0,6
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	10	10
Соль	0,4	0,4
Яйцо*	20	20
Масло растительное	2	2
Вода	140	140
Выход:	-	100

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,61	15,79	8,54	242,69	0,18

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, пропускают через мясорубку. Из просеянной, подсушенной, охлажденной муки пшеничной и молока готовят соус молочный, в конце варки к соусу добавляют соль. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Яичные белки отделяют от желтков. Желток добавляют в приготовленную массу, вымешивают. Белок взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом растительным противень слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120538

Наименование изделия:

Суфле из печени

Номер рецептуры: № 120538

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	90,36	75
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	15	15
Яйцо*	5	5
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	3	3
Выход:	-	100

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,58	7,50	11,93	181,56	24,93

Технология приготовления:

Печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Желток ввести в пюре, посолить и вымешать. Белок взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 3-4 см на смазанный маслом растительным противень и запечь в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120539

Наименование изделия:

Тефтели мясные с соусом собственного производства

Номер рецептуры: № 120539

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	35,53	35,00
или Говядина крупный кусок замороженное	38,89	35,00
Хлеб пшеничный	12,00	12,00
Молоко	10,00	10,00
Лук репчатый свежий очищенный	10,00	10,00
или Лук репчатый свежий	11,90	10,00
Соль	0,60	0,60
Вода	70,00	70,00
Масло растительное	2,00	2,00
Мука Пшеничная	3,00	3,00
Томат-паста	2,25	2,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3,60	3,60
или Морковь столовая свежая	4,50	3,60
Лук репчатый свежий очищенный	1,80	1,80
или Лук репчатый свежий	2,14	1,80
Сахар-песок	1,20	1,20
Соль	0,50	0,50
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,41	8,34	11,41	154,39	2,43

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности при температуре 250-280°С в течение 20-25мин. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении при температуре 100-120 °С. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Для приготовления соуса красного основного: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120403

Наименование изделия:

Тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 120403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,24	70,53
Хлеб пшеничный	20,00	20,00
Молоко	8,00	8,00
Лук репчатый свежий очищенный	10,00	10,00
или Лук репчатый свежий	11,90	10,00
Соль	0,75	0,75
Масло сливочное	1,00	1,00
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,27	2,12	11,2	117,02	1,75

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности при температуре 250-280°С в течение 20-25мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120540

Наименование изделия:

**Фрикадельки мясные паровые
собственного производства**

Номер рецептуры: № 120540

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	76,14	75
или Говядина крупный кусок замороженное	83,33	75
Хлеб пшеничный	25	25
Вода	21	21
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,95	12,75	12,50	228,55	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядины нарезают на куски, мелко измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова измельчают, добавляют соль и выбивают.

Котлетную массу разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию и варят при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин. Хранят фрикадельки в бульоне.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

120615

Наименование изделия:

Шницель рубленый куриный

Номер рецептуры: № 120615

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	90,91	90
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	96,77	90
Молоко	15	15
Яйцо *	10	10
Соль	0,6	0,6
Сухари панировочные	10	10
Масло растительное	3	3
Выход:		100

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
22,41	21,73	8,03	317,28	1,71

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формируют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 160101
Наименование изделия: **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 160101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,84	1,74	7,31	52,26	0,27

Технология приготовления:

Какао-порошок кладут, смешивают с сахаром, добавляют часть кипятка и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью кипятка, доводят до кипения 90-110С и проваривают 5 минут. В подготовленную смесь, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, доводят до кипения 90-110С.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160103

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

Номер рецептуры: № 160103

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	4	4
Вода	60	60
Сахар-песок	5	5
Молоко	50	50
Выход:		100

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,90	1,70	9,74	61,83	0,30

Технология приготовления:

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) всыпают порошок напитка кофейного, доводят до кипения 90-110°C, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают. В кипящую смесь молока и воды добавляют сахар, перемешивают, доводят до кипения, затем соединяют с процеженным кофейным напитком, доводят до кипения 90-110°C.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160104

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

Номер рецептуры: № 160104

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Напиток из цикория	1,6	1,6
Сахар-песок	5	5
Вода	40	40
Выход:		100

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,95	1,92	8,83	60,42	0,36

Технология приготовления:

Смесь молока и воды довести до кипения 90-110°C, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 160106

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,02	0,00	5,06	20,31	0,80

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** н чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления**Технолог**

Технологическая карта

Технологическая карта № 160108

Наименование изделия: **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 160108

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	80	80
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,60	0,64	5,94	31,9	0,12

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160105

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 160105

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	5,00	19,98	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

230105

Наименование изделия:

Молоко ультрапастеризованное

Номер рецептуры: № 230105

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко ультрапастеризованное	105,26	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,00	3,20	4,70	59,60	0,60

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают и разливают по стаканам, в групповых ячейках.

Температура подачи:

15 ± 2° С

Срок реализации:

не более 1-го часа

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 160228

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160228

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	4	4
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,000	0,00	13,37	53,47	0,29

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160219

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160219

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	120	120
Курага	5	5
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0,02	9,60	39,57	0,20

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°C, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160203-1

Наименование изделия: **Кисель из клюквы быстрозамороженной**

Номер рецептуры: № 160203-1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	105	105
Клюква б/з	5	5
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	9	9
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,01	12,05	48,39	0,75

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают охлажденный сок и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160220

Наименование изделия: **Кисель из смородины**

Номер рецептуры: № 640,160220

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	2,5	2,2
Сахар-песок	4	4
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,01	14,79	59,58	4,8

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160203

Наименование изделия: **Кисель из смородины**

Номер рецептуры: № 640; 160203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	105	105
Смородина б/з	5	5
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	9	9
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,02	12,23	49,3	5

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают охлажденный сок и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160212

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

Номер рецептуры: № 160212

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	15	15
Сахар-песок	11	11
Вода	95	95
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	12,20	49,63	9,00

Технология приготовления:

Апельсины тщательно промывают, нарезают ломтиками. Приготавливают сироп: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В подготовленный сироп закладывают нарезанные апельсины, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160213

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

Номер рецептуры: № 160213

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,01	11,20	45,11	2,80

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают ломтиками. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160209

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

Номер рецептуры: № 160209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	17,34	15
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,06	11,46	46,62	1,50

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160209-1

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих**

Номер рецептуры: № 160209-1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	8,09	7
Апельсины	5,88	5
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,03	10,68	43,07	0,70

Технология приготовления:

Яблоки промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиком. Апельсины промывают, удаляют место крепления плодоножки, нарезают ломтиком.

Подготавливают сироп: В кипящую воду закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160209-2

Наименование изделия: **Компот из плодов сухих**

Номер рецептуры: № 160209-2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	6,12	6
Чернослив	2	2
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	13,94	56,57	0,00

Технология приготовления:

Изюм, чернослив перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленный изюм, чернослив заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160233

Наименование изделия: **Напиток абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160233

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	10,32	41,27	0,29

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160210

Наименование изделия: **Напиток абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160210

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Курага	5,1	5
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	8	8
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	10,32	41,27	0,29

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°C, добавляют сахар-песок, лимонную кислоту, соединяют с протертой курагой, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160238
Наименование изделия: **Напиток витаминный**

Номер рецептуры: № 160238

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (сухой)	4	4
Сахар-песок	10	10
Вода	110	110
Изюм	4,08	4
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,23	0,08	14,55	59,81	26,00

Технология приготовления:

Фрукты шиповника и изюма тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар настаивают. После этого отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160231

Наименование изделия: **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 160231

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло вишня (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Вода	95	95
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	10,32	41,27	0

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160204

Наименование изделия: **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 160204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	6	6
Сахар-песок	8	8
Вода	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,01	8,63	34,81	0,90

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

160242

Наименование изделия:

Напиток из плодов сухих (изюм)

Номер рецептуры: № 160242

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	7	7
Вода	105	105
Изюм	6,1	6
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	10,94	44,59	0,00

Технология приготовления:

Изюм тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. После этого напиток процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи:

не ниже +15°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 160229

Наименование изделия: **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 160229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Вода	95	95
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,01	11,75	47,38	4,80

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160207

Наименование изделия: **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 160207

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смородина черная б/з	6	6
Сахар-песок	8	8
Вода	90	90
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,02	8,43	34,18	6,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160234**
Наименование изделия: **Напиток из цитрусовых**

Номер рецептуры: № 160234

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	4	4
Мандарины	3	3
Сахар-песок	11	11
Вода	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,01	11,33	45,67	2,74

Технология приготовления:

Лимоны и мандарины тщательно промывают. В кипящую воду 90-110°C закладывают сахар-песок, варят 5 минут. Лимоны и мандарины нарезают ломтиками, закладывают в приготовленный сироп, доводят до кипения 90-110°C и проваривают 10-12 минут, процеживают. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160230

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 160230

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Вода	110	110
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,00	10,8	43,38	0,06

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160217

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 160217

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	7,61	7
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,03	10,68	43,07	0,70

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **1**
Наименование изделия: **Сок фруктовый**
Номер рецептуры: № 160234

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый в ассортименте	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,50	0,10	10,1	43,30	40,0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100501
 Наименование изделия: **Винегрет**

Номер рецептуры: № 100501

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8
или Картофель свежий продовольственный	39,71	27,8
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,4	25,4
или Свекла столовая свежая	33,87	25,4
Кислота лимонная	0,05	0,05
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,11	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,60	10,19	9,10	134,45	8,32

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

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

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130206**

Наименование изделия: **Горошек зеленый консервированный**

Номер рецептуры: № 937, 100540

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: А.В.Румянцев.
М.:Издательство "Дело и Сервис", 2002, ГТК

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

Химический состав данного блюда на 100 г:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,12	1,85	6,52	55,18	10,00

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100503**
Наименование изделия: **Огурцы консервированные (без уксуса)**
Номер рецептуры: № 100503
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	0,10	1,7	10,9	5,00

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают на порции.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100530

Наименование изделия: **Салат из моркови с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100530

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая свежая	70	56
или Морковь столовая очищенная полуфабрикат	56	56
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	40	40
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,97	10,13	6,46	124,86	6,80

Технология приготовления:

Морковь очищают, моют, отваривают, нарезают мелкими кубиками, охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Морковь и охлажденный до 14°C горошек соединяют и заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100407

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

Номер рецептуры: № 100407

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	94,4	94,4
или Свекла столовая свежая	125,87	94,4
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,42	10,08	8,31	129,65	9,44

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Свеклу отваривают до готовности , охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают. Перед отпуском салат посыпают солью, заправляют маслом растительным, непосредственно перед раздачей, перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100403-1

Наименование изделия: **Салат из свеклы с солеными огурцами**

Номер рецептуры 100403-1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная		
полуфабрикат или	85	85
Свекла свежая	113,33	85
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	11,11	10
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масло растительное	8	8
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	8,09	7,65	108,8	9

Технология приготовления:

Свеклу отварить с добавлением лимонной кислоты до готовности, охлаждают до температуры 8-10°С. Соленые огурцы и отварную свеклу нарезать кубиком. Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом, перемешивают

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100531

Наименование изделия: **Салат картофельный с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100531

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	72	54
или Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54	54
Лук репчатый свежий	10	8
или Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	8
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	20	20
Яйца	10	10
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,08	11,41	10,83	158,35	8,20

Технология приготовления:

Картофель отваривают, охлаждают, затем нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°C. Яйцо отваривают Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат Мозаика**

Номер рецептуры: № 100515-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,3	30,3
или Морковь столовая свежая	37,88	30,3
Яйцо*	10	10
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	6	6
Выход:		100

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,87	7,37	10,15	118,45	7,02

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель и морковь варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Подготовленные яйца отваривают. Яйца вареные очищают, мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100501-1
 Наименование изделия: **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 100501-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55,6	55,6
или Картофель свежий продовольственный	79,43	55,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Фасоль продовольственная	5	5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,56	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,47	10,35	13,01	155,05	7,31

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают. Фасоль моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100516

Наименование изделия: **Салат Осенний**

Номер рецептуры: № 100516

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50
или Картофель свежий продовольственный	71,43	50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежий	5,95	5
Масло растительное	5	5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	30	30
или Свекла столовая свежая	40	30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
или Морковь столовая свежая*	25	20
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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

* С 1 марта морковь припускают, допускается нарезка кубиком

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,78	5,26	12,58	104,74	9,5

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, свеклу и морковь отваривают. Вареные охлажденные овощи картофель, свеклу и морковь нарезают кубиком, лук шинкуют и ошпаривают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140210**

Наименование изделия: **Повидло**

Номер рецептуры: № 358, 140210

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,0	0,0	66,0	264,0	1,6

Технология приготовления:

Порционировать непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140206-2

Наименование изделия: **Соус абрикосовый**

Номер рецептуры: № 619; 140206-2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	80	80
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	30	30
Мука пшеничная	3	3
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,320	0,04	25,39	103,22	0,72

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят муку пшеничную, предварительно подсушеную, и кислоту лимонную и проваривают до загустения.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140206

Наименование изделия: **Соус абрикосовый**

Номер рецептуры: № 140206

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	11,22	11
Вода	40	40
Сахар-песок	60	60
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,57	0,03	65,55	264,79	0,44

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и проваривают до загустения.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

140101

Наименование изделия:

Соус томатный

Номер рецептуры: № 140101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода или Бульон	70	70
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука Пшеничная	3	3
Морковь столовая очищенная	4	4
полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4,5	4
Лук репчатый свежий очищенный	4	4
полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,8	4
Томатная паста	25	25
Масло сливочное	1	1
Сахар-песок	1	1
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,66	2,94	8,48	67	11,85

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 15-20 мин.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют 1/4 часть прокипяченной и охлажденной воды(или бульона), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду (или бульон), масло сливочное и варят при слабом кипении 90-110°С, помешивая, в течение 20-30 мин. Готовый соус соединяют с припущенными овощами и томатом-пастой и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения 90-110°С.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 110109В

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

Номер рецептуры: № 110109

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,3	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий	11,4	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,7	4
Томатная паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной (или вода)	80	80
Соль	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,81	1,72	4,94	42,42	5,94

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла сливочного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле сливочном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 110101В

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: № 110101В

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,3	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная свежая	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,7	4
Томатная паста	1,2	1,2
Масло растительное	1	1
Сахар-песок	1	1
Бульон и/или вода	80	80
Соль	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,71	1,07	4,92	32,12	5,94

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества бульона и/или воды. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

110207В

Наименование изделия:

Рассольник домашний на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 110207

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,86	30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,86	1,80	5,99	47,56	6,3

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон и/или воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

110201В

Наименование изделия:

Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: № 110201

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,91	1,16	6,77	41,13	3,7

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла в течение 10-15 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы консервированные. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110326В

Наименование изделия:

Суп из овощей на курином бульоне

Номер рецептуры: № 110326В

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	15	15
или Капуста белокочанная свежая	18,75	15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	3	3
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,35	0,35
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,81	2,58	4,59	48,87	7,1

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

110305 - 1В

Наименование изделия:

Суп из овощей на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 110305

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	15	15
или Капуста белокочанная свежая	18,75	15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Горошек зеленый б/з	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,24	0,24
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,13	2,15	6,45	49,66	8,85

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут, добавляют зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**110327-2**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми (горох)**

Номер рецептуры: № 110327-2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	21	21
или Картофель свежий продовольственный	30,03	21
Горох колотый	7,1	7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,91	2,23	7,49	61,71	2,7

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110307-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми (горох)**

Номер рецептуры: № 110307-2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	21	21
или Картофель свежий продовольственный	30,03	21
Горох колотый	7,1	7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,91	2,23	7,49	60,14	2,7

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110329 - 1

Наименование изделия:

Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 110329

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Фасоль продовольственная	5,06	5
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,56	2,19	6,21	50,8	2,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110329

Наименование изделия:

Суп картофельный с бобовыми (фасоль)

Номер рецептуры: № 110329

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Фасоль продовольственная	5,06	5
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,56	2,19	6,21	50,8	2,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110322В

Наименование изделия:

Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)

Номер рецептуры: № 110322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16
или Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8
Крупя Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,2	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,7	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,94	2,1	5,41	44,31	6,25

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

110333

Наименование изделия:

**Суп с изделиями макаронными(фигурными) группы
А на бульоне из птицы**

Номер рецептуры: № 110333

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	95	95
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,31	1,83	6,22	50,59	0,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон 90-110°C кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110332-2

Наименование изделия:

Суп с клецками на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 110332-2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или Картофель свежий продовольственный	20	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
или Морковь столовая свежая	8	6,4
Бульон и/или вода	120	120
Соль	0,2	0,2
Мука Пшеничная	10	10
Яйцо*	5	5
Вода	16	16
Выход:	-	100

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

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,70	0,77	9,75	60,69	1,72

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут.

Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками.

В бульон и/или воду кладут картофель и варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь и варят до готовности.

Для приготовления клецок: В воду кладут соль и доводят до кипения 90-110°С. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку, которое не переставая помешивают, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Подготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 1-1,5см и закладывают в блюдо за 5-6 минут до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110316

Наименование изделия:

Уха ростовская

Номер рецептуры: № 110316

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежий	5,95	5
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Помидоры	11,76	10
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,78	2,22	5,68	53,85	6,13

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

11011В

Наименование изделия:

Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами

Номер рецептуры: № 110105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20
или Капуста белокочанная свежая	25	20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Картофель свежий продовольственный	14,29	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,25	5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90	90
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,91	0,89	3,24	28,66	7,81

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 минут.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. Затем добавляют соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110105В

Наименование изделия:

Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 110105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20
или Капуста белокочанная свежая	25	20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Картофель свежий продовольственный	14,3	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,25	5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90	90
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,69	1,07	3,23	25,3	7,81

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°C закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи с томатной пастой и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 210102

Наименование изделия: **Апельсин**

Номер рецептуры: № 210102

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины свежие	142,86	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,90	0,20	8,10	37,80	60,00

Технология приготовления:

Апельсины перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 210103

Наименование изделия: **Банан**

Номер рецептуры: № 210103

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы свежие	142,86	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,50	0,50	21,00	94,50	10,00

Технология приготовления:

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 210104

Наименование изделия: **Груша**

Номер рецептуры: № 210104

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,30	10,30	45,50	5,00

Технология приготовления:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 210110

Наименование изделия: **Яблоко**

Номер рецептуры: № 210110

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,40	10,00

Технология приготовления:

Яблоки перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 180601

Наименование изделия: **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 180601

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,44	4,29	71,50	370,37	0,00

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут на противень и подсушивают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-ти часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 200102

Наименование изделия: **Хлеб из муки пшеничной первого сорта**

Номер рецептуры: № 200102

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,00	3,00	50,00	259,00	0,00

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 200103

Наименование изделия: **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 200103

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,60	1,10	41,00	200,30	0,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120545

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: № 120545

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	57,83	48
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	85	85
	121,43	85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10	10
	11,9	10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,83	4,77	16,87	153,78	25,34

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают кусочками, заливают кипятком 90-110°С и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают.

Очищенный лук промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Печень говяжью припущенную мелко измельчают вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу с печенью (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 3-4 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в течение 20-30 мин при температуре 220-280°С до готовности и образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120401

Наименование изделия:

Котлеты рубленые из фарша рыбного

Номер рецептуры: № 120401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

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

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,16	3,99	15,23	157,54	0,82

Технология приготовления:

Филе рыбное без костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в смазанной маслом растительным емкости при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин. до готовности. Допускается готовое блюдо полить соусом и прогреть.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120605

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

Номер рецептуры: № 120605

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные <i>или</i>	35,35	35
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	37,63	35
Масло растительное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или	4,7	4,7
Лук репчатый свежий	5,6	4,7
Морковь очищенная или	5,3	5,3
Морковь столовая свежая	6,6	5,3
Томатная паста	3	3
Крупа рисовая	23,88	23,4
Вода	54	54
Соль	0,8	0,8
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,48	11,28	19,57	217,76	2,72

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , заливают водой и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Допускается использовать отварное филе. Отварное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Подготовленные овощи нарезают соломкой, нарезанные морковь и лук припускают с маслом и томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, затем кладут промытую рисовую крупу, соль и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят томится на 25-40 мин с температурой 100-120°С. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

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

Номер рецептуры: № 120550

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	48,73	48
Говядина крупный кусок замороженная	53,33	48
Масло сливочное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7	4,7
	5,6	4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3	5,3
	6,63	5,3
Томатная паста	3,4	3,4
Крупа рисовая	23,88	23,4
Вода	54	54
Соль	0,75	0,75
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
10,9	11,72	19,69	227,86	2,27

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кусочками весом 10-15 г. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают соломкой. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с маслом растительным и томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 15-20 минут, затем добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100308

Наименование изделия: **Салат из отварной моркови с сыром**

Номер рецептуры: № 100308

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	81	81
или Морковь столовая свежая	101,25	81
Сыр полутвердый	10,75	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,37	13,02	5,59	153,04	4,12

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют очищают. Очищенную морковь промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают воду и охлаждают до температуры 8-10°C, нарезают кубиками. Сыр зачищают от верхней пленки, натирают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное, непосредственно перед подачей и перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100407

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

Номер рецептуры: № 100407

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	94,4	94,4
или Свекла столовая свежая	125,87	94,4
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,42	10,08	8,31	129,65	9,44

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Свеклу отваривают до готовности , охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают. Перед отпуском салат посыпают солью, заправляют маслом растительным, непосредственно перед раздачей, перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100541

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат картофельный с растительным маслом

Номер рецептуры: № 100541

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75
Картофель свежий продовольственный	107,14	75
Огурцы консервированные	11,33	10,2
Лук репчатый очищенный	9	9
Лук репчатый свежий	10,71	9
Масло растительное	7	7
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,71	7,32	13,14	125,27	8,91

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Картофель варят в кожуре (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Лук репчатый очищают, промывают в течении 5 минут. Очищенный лук нарезают мелким кубиком, бланшируют кипятком. У огурцов удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

не ниже +15°С

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110307

Наименование изделия:

Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 110307

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,24	0,24
Горох колотый или целый	8,1	8
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,15	2,25	7,82	60,14	2,6

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь и лук мелкими кубиками. Измельченную морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь с луком и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110333-2

Наименование изделия:

**Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы
А на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110333-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	95	95
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,62	3,66	12,44	101,18	1,20

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке мяса для второго блюда. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут.

В кипящий бульон 90-110°C кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110332-1

Наименование изделия:

Суп с клецками

Номер рецептуры: № 110332-1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или Картофель свежий продовольственный	20	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
или Морковь столовая свежая	8	6,4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	100	100
Соль	0,2	0,2
Мука Пшеничная	10	10
Яйцо*	5	5
Вода	16	16
Выход:	-	100

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

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,09	2,42	9,76	69,19	1,72

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками.

Кладут в бульон и/или воду картофель, варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь (предварительно припущенную с добавлением масла сливочного) и варят до готовности.

Для приготовления клецок: В воду кладут соль и доводят до кипения 90-110°С. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку, которое не переставая помешивают, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Подготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 1-1,5см и закладывают в блюдо за 5-6 минут до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110333-1

Наименование изделия:

Суп с изделиями макаронными(фигурными) группы А

Номер рецептуры: № 110333-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель,лапша яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	95	95
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,03	1,83	6,22	45,46	0,6

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

110409

Наименование изделия:

Суп-пюре из гороха

Номер рецептуры: № 110409

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох колотый	12,15	12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	80	80
Соль	0,24	0,24
Мука Пшеничная	5	5
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,12	1,97	10,06	70,42	0,60

Технология приготовления:

Горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности при температуре 90-110°С. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи моют под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (или бульона) (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40% от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 120313

Наименование изделия: **Сырники**

Номер рецептуры: № 120313

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	84,85	84
Мука пшеничная	20	20
Яйцо*	3	3
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10
Масса полуфабриката:		116
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,68	9,82	28,21	271,87	0,42

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 части от рецептурной нормы), предварительно подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Изделия сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин. до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002019.04.19

30.04.2019

На основании заявления № 19/02.05.000760-3

Дата

от 08.04.2019

Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с 09.04.2019 по 30.04.2019

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр.1

Наименование документации: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы, изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 1,5 - 3 года.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00811/ПР

от 30.04.2019

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация **соответствует**

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель) органа
инспекции



Мизгайлов А.В.



№ 055452



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002019.04.19

30.04.2019

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

Дата

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.



Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель)
органа инспекции



Мизгайлов А.В.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № 0105-00811/19

Дата 30.04.2019

на основании заявления от 08.04.2019 г.

Регистрационный № 19/02.05.000760-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 – 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы, изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 20-дневное меню) для детей в возрасте 1,5 – 3 года;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологиче-

ских потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	55,33	52,90	223,33	1590,75	1590,75
II неделя	55,78	50,74	234,55	1617,98	1617,98
III неделя	56,80	52,51	240,66	1662,46	1662,46
IV неделя	56,19	50,48	252,80	1690,32	1690,32
Итого:	56,03	51,66	237,83	1640,38	1640,38

В представленном рационе содержание белков составляет 133,40 %, жиров – 109,91 %, углеводов – 117,16 %, общая калорийность – 117,17 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	40,87	39,14	165,02	1175,78	1175,78
II неделя	43,57	39,60	174,67	1229,41	1229,41
III неделя	44,97	41,35	179,72	1270,92	1270,92
IV неделя	42,56	37,93	182,02	1239,67	1239,67
Итого:	42,99	39,50	175,36	1228,94	1228,94

При этом содержание белков составляет 102,37 %, жиров – 84,05 %, углеводов – 86,38 %, общая калорийность – 87,78 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 1,5 - 3 года:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	23	20 - 25	24	20 - 25	25	20 - 25	25	20 - 25	24	20 - 25
Второй завтрак	2	5	2	5	3	5	2	5	3	5

Обед	30	30 - 35	32	30 - 35	30	30 - 35	30	30 - 35	31	30 - 35
Полдник	18	15	17	15	19	15	17	15	18	15
Ужин	26	20 - 25	24	20 - 25	24	20 - 25	27	20 - 25	25	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Согласно пояснительной записке рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в санитарно – эпидемиологически неблагополучный период (характеризующийся высоким риском возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с приёмом пищи) позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период. Данный период действует с момента возникновения групповой заболеваемости, связанной с приёмом пищи, до выявления источника инфекции, в т.ч. факторов, способствующих распространению данного заболевания.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Отсутствие кисломолочных напитков в описанный выше период связан с высоким эпидемиологическим риском, т.к. данные продукты не подлежат термической обработке.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка с изюмом (19, 2); Изделия макаронные отварные (1, 4, 7, 10, 13, 16); Капуста, тушеная с мясом (9, 12); Каша вязкая молочная "Дружба" (3, 6); Каша гречневая рассыпчатая (3, 6, 13, 16); Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) (2, 5, 8); Каша жидкая на молоке (манная) (14, 17, 20, 3); Каша молочная пшеничная жидкая (12, 15, 19, 2); Каша пшеничная молочная (1, 4, 7); Компот из плодов свежих (7, 10); Компот из плодов сухих (3, 6,

20, 3); Кофейный напиток злаковый на молоке (17, 20); Оладьи (10, 13); Омлет натуральный, запеченный (6, 9, 12, 15, 19, 2); Омлет с горошком зеленым запеченный (5, 8); Омлет с морковью (11, 14); Омлет с сыром запеченный (1, 4, 7, 10, 13); Повидло (10, 13); Рис отварной (12, 15); Салат овощной с фасолью (6, 9, 12); Тефтели рыбные (15, 18); Чай с сахаром (18, 1).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.эquiv
I неделя	104,37	0,73	1,20	614,12
II неделя	99,01	1,05	1,19	599,29
III неделя	107,98	1,13	1,05	89,04
IV неделя	115,23	1,50	1,35	955,51
Итого:	106,65	1,10	1,20	564,49

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	929,24	1052,87	12,49	218,59
II неделя	901,72	1040,05	13,72	215,18
III неделя	874,55	1093,37	14,33	241,07
IV неделя	977,98	1112,43	15,61	220,38
Итого:	920,87	1074,68	14,04	223,80

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.эquiv
I неделя	69,87	0,55	1,02	588,02
II неделя	73,61	0,95	1,08	582,97
III неделя	76,35	0,89	0,86	82,37
IV неделя	89,29	1,28	1,05	587,17
Итого:	77,28	0,92	1,00	460,13

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	759,94	833,81	9,76	163,51
II неделя	701,30	861,90	11,30	172,83
III неделя	726,01	873,48	9,99	170,91
IV неделя	799,87	894,52	11,95	175,66
Итого:	746,78	865,93	10,75	170,73

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание кальция – 93,35 % от суточной по-

требности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона учитывались требования СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95); Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под общей редакцией проф.А.Я. Первалова.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 – 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы, изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 1,5 – 3 года **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 1,5 – 3 года, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

наименование структурного подразделения

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

должность

подпись

ФИО



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002014.04.19

30.04.2019

На основании заявления № 19/02.05.000759-3

Дата

от 08.04.2019

Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с 09.04.2019 по 30.04.2019

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица дом 16 стр.1

Наименование документации: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы, изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 3 - 7 лет.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00807/ПР

от 30.04.2019

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель) органа
инспекции



Мизгайлов А.В.



№ 055451



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ ГОРОДА МОСКВЫ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002014.04.19

30.04.2019

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

Дата

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.



Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель)
органа инспекции



Мизгайлов А.В.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**
129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495)
687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *0105-0080710P* *Дата *30.04.2019*

на основании заявления от 08.04.2019 г. Регистрационный № 19/02.05.000759-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 – 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы, изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 20-дневное меню) для детей в возрасте 3 - 7 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологиче-

ских потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	66,11	66,27	272,24	1949,79	1949,79
II неделя	67,83	65,29	293,15	2031,53	2031,53
III неделя	69,17	67,22	296,12	2066,10	2066,10
IV неделя	65,99	63,96	306,27	2064,72*	2064,72
Итого:	67,27	65,68	291,94	2028,03	2028,03

В представленном рационе содержание белков составляет 124,58 %, жиров – 109,47 %, углеводов – 111,86 %, общая калорийность – 112,67 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	51,60	52,49	208,44	1512,59	1512,59
II неделя	55,59	54,14	227,76	1620,65	1620,65
III неделя	57,27	56,03	229,41	1651,05	1651,05
IV неделя	52,33	51,39	230,08	1592,18	1592,18
Итого:	54,20	53,51	223,92	1594,12	1594,12

При этом содержание белков составляет 100,37 %, жиров – 89,19 %, углеводов – 85,79 %, общая калорийность – 88,56 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 3 - 7 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3 - 7 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	24	20 - 25	26	20 - 25	25	20 - 25	26	20 - 25	25	20 - 25
Второй завтрак	2	5	2	5	3	5	2	5	3	5

Обед	34	30 - 35	37	30 - 35	36	30 - 35	34	30 - 35	35	30 - 35
Полдник	17	15	15	15	17	15	15	15	16	15
Ужин	22	20 - 25	20	20 - 25	20	20 - 25	23	20 - 25	21	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Согласно пояснительной записке рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в санитарно – эпидемиологически неблагополучный период (характеризующийся высоким риском возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с приёмом пищи) позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период. Данный период действует с момента возникновения групповой заболеваемости, связанной с приёмом пищи, до выявления источника инфекции, в т.ч. факторов, способствующих распространению данного заболевания.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Отсутствие кисломолочных напитков в описанный выше период связан с высоким эпидемиологическим риском, т.к. данные продукты не подлежат термической обработке.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка с изюмом (19, 2); Изделия макаронные отварные (1, 4, 7, 10, 13, 16); Капуста, тушеная с мясом (9, 12); Каша вязкая молочная "Дружба" (3, 6); Каша гречневая рассыпчатая (3, 6, 13, 16); Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) (2, 5, 8); Каша жидкая на молоке (манная) (14, 17, 20, 3); Каша молочная пшеничная жидкая (12, 15, 19, 2); Каша пшеничная молочная (1, 4, 7); Компот из плодов свежих (7, 10); Компот из плодов сухих (3, 6,

20, 3); Кофейный напиток злаковый на молоке (17, 20); Оладьи (10, 13); Омлет натуральный, запеченный (6, 9, 12, 15, 19, 2); Омлет с горошком зеленым запеченный (5, 8); Омлет с морковью (11, 14); Омлет с сыром запеченный (1, 4, 7, 10, 13); Повидло (10, 13); Рис отварной (12, 15); Салат овощной с фасолью (6, 9, 12); Тефтели рыбные (15, 18); Чай с сахаром (18, 1).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	120,48	0,93	1,44	638,98
II неделя	115,96	1,41	1,47	620,68
III неделя	131,20	1,43	1,30	113,55
IV неделя	141,08	1,95	1,62	978,79
Итого:	127,18	1,43	1,46	588,00

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1125,79	1283,13	15,87	283,61
II неделя	1082,05	1287,27	17,95	289,86
III неделя	1068,17	1339,89	17,27	301,08
IV неделя	1162,75	1345,12	19,69	297,67
Итого:	1109,69	1313,85	17,69	293,06

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	82,33	0,74	1,26	612,88
II неделя	89,85	1,31	1,35	604,36
III неделя	95,91	1,19	1,11	106,88
IV неделя	113,55	1,74	1,32	610,45
Итого:	95,41	1,25	1,26	483,64

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	954,74	1062,63	13,08	227,79
II неделя	880,22	1107,68	15,44	246,92
III неделя	917,20	1117,99	12,80	229,84
IV неделя	983,21	1126,20	15,95	252,33
Итого:	933,84	1103,63	14,32	239,22

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина А - 96,73 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона учитывались требования СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95); Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под общей редакцией проф.А.Я. Перевалова.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 – 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы, изменение № 7 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 3 - 7 лет **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 3 – 7 лет, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

подпись

подпись

ФИО