

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**  
**по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и**  
**муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на**  
**территории Белгородской области**

Книга 3

МОСКВА, 2021г.

## Содержание

### ПРИЛОЖЕНИЕ И

Рационы питания обучающихся 1-4 классов. Рационы питания обучающихся 5-11 классов. Варианты 3-х меню с приложением, предусматривающим варианты замены блюд на равноценные для двух возрастных групп (7-11 и 12-17 лет) .....336

### ПРИЛОЖЕНИЕ К

Технологические карты к меню обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов ....382

## **ПРИЛОЖЕНИЕ И**

**Рационы питания обучающихся 1-4 классов. Рационы питания обучающихся 5-11 классов. Варианты 3-х меню с приложением, предусматривающим варианты замены блюд на равноценные для двух возрастных групп (7-11 и 12-17 лет)**

										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд																		
Рацион: Школа					понедельник					Сезон:		осенне-весенний						
ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период			Неделя:		1					Возраст:		7-11 лет						
№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак молочный																		
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,40	0,40	9,80	42,0	0,04	0,02	10	0	0,20	16,0 0	11,0 0	0	0	9,00	2,20	
15	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,8	0,01	0,06	0,14	0,04 6	0,10	176, 00	100, 00	0,80	0,04 0	7,00	0,26	
173	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8 0	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08 0	0	142, 58	222, 38	0	0,00 1	65,6 9	1,53	
382	Какао с молоком йодированным	200	3,50	3,70	25,5 0	142,9 3	0,06	0,01	1,60	0,04 0	0,40	102, 60	178, 40	1,00	0,01 3	24,8 0	1,00	
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,6 8	88,8	0,04	0,01	0,88	0	0,7	8,00	26,0 0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,44	
Итого за Завтрак молочный			560	18,8	21,0	83,8	578,8	0,37	0,30	13,9 2	0,19	1,40	445, 18	537, 78	1,84	0,05 9	106, 49	5,43
% от суточной нормы				24,4 %	26,6 %	25,0 %	24,6 %	30,7 %	21,1 %	23,2 %	26,6 %	14,0 %	40,5 %	48,9 %	18,4 %	59,0 %	42,6 %	45,3 %
Обед (полноценный рацион питания)																		
* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная с клюквой)	60	0,60	3,7	3,8	50,9	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,3	0	10,1	0,7	
29	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	0,90	3,10	5,60	53,9	0,06	0,07	15,5 0	0,07 1	0,30	28,2 0	18,9 0	0,20	0,00 1	10,5 0	0,60	

102	Суп картофельный с горохом и фрикаделькой из птицы "Детские" (ГОСТ)		200/10	4,84	3,10	16,90	114,9	0,21	0,07	7,00	0,001	0,20	42,10	142,50	0,90	0,010	38,60	0,80
268 ГОСТ	Палочки мясные "Детские" запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)		90	15,1	12,2	6,0	194,6	0,08	0,26	0,84	0,225	0,023	83,0	207,9	2,57	0,034	33,59	2,17
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		150	5,70	3,43	36,45	199,5	0,09	0,03	0,00	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
377	Чай с лимоном		200/4	0,26	0,06	15,22	62,5		0,01	2,90	0	0,06	8,05	9,78	0,02	0,000	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный		40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный		30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			754	31,00	22,55	103,70	741,7	0,54	0,49	26,68	0,33	4,93	192,59	501,51	5,67	0,048	105,80	6,30
% от суточной нормы				40,3%	28,5%	31,0%	31,6%	44,9%	34,9%	44,5%	46,7%	49,3%	17,5%	45,6%	56,7%	48,3%	42,3%	52,5%
*Итого за Обед (осенний период)																		
Полдник																		
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)		100	0,65	0,30	8,95	41,1	0,033	0,03	38,25	0,033	1	25,0	17,00	0,22	0,002	11,00	1,25
	Кондитерское изделие Зефир		35	0,10	0,01	27,93	112,2						8,8	4,20			2,10	0,49
386	Кисломолочный напиток / Кефир		200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,040	0,260	0,60	0,04	0,001	240,00	184,00	0,4	0,001	28,00	0,20
Итого за Полдник			335	6,55	5,31	44,88	253,51	0,07	0,29	38,85	0,07	1,00	273,75	205,20	0,62	0,00	41,10	1,94
% от суточной нормы				8,5%	6,7%	13,4%	10,8%	6,1%	21,0%	64,8%	10,5%	10,0%	24,9%	18,7%	6,2%	2,7%	16,4%	16,2%
Итого в день				56,4	48,9	232,4	1574,0	0,98	1,08	79,45	0,59	7,33	911,52	124,45	8,125	0,110	253,39	13,67
суточная норма				77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1100	10	0,1	250	12,00

% от суточной нормы				73,2 %	61,9 %	69,4 %	67,0 %	81,7 %	77,0 %	132, 4%	84%	73,3 %	82,9 %	113, 1%	81,2 %	109, 9%	101, 4%	114 %
											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)																		
Рацион: Школа				вторник						Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		1					Возраст:		7-11 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
* 209/62 ОП	Яйцо отварное порционно / морковь тертая с р.м.	20/4 0	3,06	3,52	8,83	79,24	0,03	0,12	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0	16,2	0,76	
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	40	0,33	0,04	1,13	6,23	0,00 9	0,01	3	0,00 3	0,03	6,90	12,6 0	0,06 4	0,00 1	4,20	0,18	
ГОСТ	Котлета "Говяжья Школьная" запеченная (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	16,6 5	23,2 8	4,29	293,2 3	0,20 3	0,14	0,48	0,04 5	0,01 1	54,5 1	200, 14	2,56 5	0,04 5	27,5 1	2,17	
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	5,37	36,6 8	209,8 5	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,00 10	27,9	0,59	
379	Кофейный напиток на молоке	200	3,17	2,68	15,9 5	100,6 0	0,04	0,15	1,30	0,03 0	0,06	120, 40	90,0	1,10	0,01 0	14,0 0	0,12	
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,6 8	93,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,44	
Итого за Завтрак мясной			520	26,9	31,7	77,7	703,7	0,32	0,33	5,66	0,12	0,80	204, 75	408, 12	3,73 7	0,06 0	73,6	3,50
% от суточной нормы			34,9 %	40,1 %	23,2 %	29,9 %	26,8 %	23,2 %	9,4 %	16,9 %	8,0 %	18,6 %	37,1 %	37,4 %	60,0 %	29,4 %	29,2 %	
*Итого за Завтрак (осенний период)																		
Обед (полноценный рацион питания)																		

52	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	3,05	5,13	51,41	0,01	0,02	5,7	0,01	0,10	26,61	25,64	0,43	0,010	12,9	0,84
99/288	Суп овощной "Летний" с картофелем и птицей отварной	200/10	4,98	7,7	9,5	127,0	0,2	0,18	8,39	0,120	2	22,3	71,5	0,2	0,01	18,71	0,88
232	Рыба, запеченная с овощами и сыром	90	18,18	10,86	1,87	177,98	0,18	0,15	2,37	0,028	0,30	77,50	37,59	0,8	0,0	26,07	0,82
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	165,54	0,16	0,13	26,11	0,080	1,5	42,54	97,8	0,299	0,001	33,06	1,19
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	98,56			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>770</b>	<b>31,7</b>	<b>29,3</b>	<b>86,6</b>	<b>736,9</b>	<b>0,65</b>	<b>0,53</b>	<b>43,21</b>	<b>0,24</b>	<b>7,00</b>	<b>209,55</b>	<b>316,36</b>	<b>2,94</b>	<b>0,063</b>	<b>103,11</b>	<b>5,39</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>41,2%</b>	<b>37,1%</b>	<b>25,9%</b>	<b>31,4%</b>	<b>54,2%</b>	<b>38,1%</b>	<b>72,0%</b>	<b>34,0%</b>	<b>70,0%</b>	<b>19,1%</b>	<b>28,8%</b>	<b>29,4%</b>	<b>63,0%</b>	<b>41,2%</b>	<b>44,9%</b>
<b>Полдник</b>																	
338	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	0,40	0,30	10,30	45,5	0,04	0,02	5,00	0,01	0,2	19,00	11,00	0,030	0,00	12,00	2,30
406	Пирожок с мясом и рисом	75	11	9,5	31,5	247,6	0,10	0,30	0,60	0,13	1,80	18,60	113,80	1,63	0,01	17,40	0,60
376	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
<b>Итого за Полдник</b>		<b>375</b>	<b>11,6</b>	<b>9,9</b>	<b>56,8</b>	<b>354,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>14,6</b>	<b>0,1</b>	<b>2,0</b>	<b>42,9</b>	<b>133,0</b>	<b>1,7</b>	<b>0,0</b>	<b>33,8</b>	<b>3,8</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>15,1%</b>	<b>12,5%</b>	<b>17,0%</b>	<b>15,1%</b>	<b>11,7%</b>	<b>23,6%</b>	<b>24,3%</b>	<b>19,3%</b>	<b>20,5%</b>	<b>3,9%</b>	<b>12,1%</b>	<b>16,7%</b>	<b>12,0%</b>	<b>13,5%</b>	<b>31,4%</b>
<b>Итого в день</b>			<b>70,2</b>	<b>70,8</b>	<b>221,2</b>	<b>1795,0</b>	<b>1,11</b>	<b>1,19</b>	<b>63</b>	<b>0,49</b>	<b>10</b>	<b>457,1</b>	<b>857,51</b>	<b>8,3</b>	<b>0,135</b>	<b>210,50</b>	<b>12,66</b>
<b>суточная норма</b>			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1100	10	0,1	250	12,00
<b>% от суточной нормы</b>			<b>91,1%</b>	<b>89,7%</b>	<b>66,0%</b>	<b>76,4%</b>	<b>92,6%</b>	<b>84,9%</b>	<b>105,8%</b>	<b>70%</b>	<b>98%</b>	<b>41,6%</b>	<b>78,0%</b>	<b>83,4%</b>	<b>135%</b>	<b>84,2%</b>	<b>105,5%</b>

ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокоосодержащие (в т.ч. обогащенные)										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)																	
Рацион: Школа				среда					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		1				Возраст:		7-11 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак молочный																	
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,10	5,11	23,9	0,03	0,02	2,63	0,02	1,49 4	14,4	20,3 9	0,13	0,00 1	6,60	0,64
0,11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	57,7	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09 0	3,6	2,9	0,01	0,00 1	0,9	0,12
223	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	170	14,9 2	14,3 8	31,5 1	315,1	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36 0	216, 0	414, 6	1,2	0,02 0	93,9	2,53
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,0 1	61	0	0,01	9,00	0,00 01	0,04 5	5,25	8,24	0,00 8	0	4,4	0,87
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,7 3	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93 3	14,0 0	63,2 0	0,01 3	0,00 4	18,8 0	1,60
Итого за Завтрак молочный		490	18,5	15,1	80	528,4	0,44	0,46	15,2 0	0,31	3,92 2	253, 18	509, 28	1,36	0,02 6	124, 58	5,77
% от суточной нормы			24,0 6%	19,0 7%	23,7 9%	22,49 %	36,4 0%	32,95 %	25,3 3%	44,6 6%	39,2 2%	23,0 %	46,3 0%	13,6 1%	26,0 0%	49,8 3%	48,0 %
Обед (полноценный рацион питания)																	
* 29 ОП	Салат из капусты с огурцом	60	0,77	2,04	2,26	30,48	0,02	0,02	19,9 5	0,01	0,07 9	25,7	13,6	0,17	0,03	9,00	0,28
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,30	2,00	1,60	25,6	0,06	0,04	12,4 0	0,00	1,50	28,2 0	32,3 0	0,30	0,00	18,6 0	0,50
82 ГОСТ	Борщ со свежей капустой и картофелем с	200/ 10	1,89	2,43	9,34	66,8	0,05	0,05	16,3	0,59	0,20	38,5 7	45,6 4	0,58	0,00 9	19,7 8	1,03



	фрикаделькой из мяса "Детская"																	
291	Плов с птицей	240	22,3 6	26,1 4	47,2 3	513,6	0,82	0,79	4,30	0,46	0	44,2 9	301, 66	0	0	64,3 9	2,77	
342	Компот из свежих яблок и лимона	200	0,16	0,16	27,9	113,6	0,01	0,01	6,6	0,01	0,40	6,88	4,40	0,08	0,01 0	3,60	0,95	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78	
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		750	28,9	31,4	109, 6	836,0	1,04	0,94	40,1	1,06	5,2	135, 9	460, 20	2,2	0,02 3	116	6,25	
% от суточной нормы			37,4 9%	39,7 0%	32,7 1%	35,57 %	86,3 3%	67,29 %	66,7 8%	151, 57%	52,0 0%	12,4 %	41,8 4%	21,6 6%	23,0 0%	46,3 1%	52,1 %	
Полдник																		
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	100	0,65	0,30	8,95	41,1	0,03 3	0,03	38,2 5	0,03 3	1	25,0	17,0 0	0,22	0,00 2	11,0 0	1,25	
344	Напиток из свежих фруктов	200	0,1		15,7	63,2	0,01 8	0,012	8,0	0,02	0,2	10,8	1,7	0,1	0,00 1	5,8	1,60	
Итого за Полдник			300	0,8	0,3	24,7	104,3	0,05	0,05	46,3	0,05	1,2	35,8	18,7	0,3	0,00 3	16,8	2,85
% от суточной нормы			0,97 %	0,38 %	7,36 %	4,44 %	4,28 %	3,24 %	77,0 8%	7,62 %	12,0 0%	3,25 %	1,70 %	2,97 %	2,67 %	6,72 %	23,8 %	
Итого в день			48,1	46,7	213, 9	1468, 7	1,52	1,45	102	1,43	10	424, 9	988, 2	3,8	0,05 2	257, 15	14,8 7	
суточная норма			77,0	79,0	335, 0	2350, 0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0	
% от суточной нормы			62,5 %	59,2 %	63,8 %	62,5 %	127, 0%	103,5 %	169, 2%	204 %	103, 2%	38,6 %	89,8 %	38,2 %	52 %	102, 9%	124 %	
											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)																		
Рацион: Школа				четверг						Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		1				Возраст:		7-11 лет							
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	

						ость (ккал )											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак мясной</b>																	
338	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,04	0,02	5,00	0,01	0,2	19,0 0	11,0 0	0,03 0	0,00	12,0 0	2,30
268 ГОСТ	Крокет «Детские» запечённые (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	12,1 1	9,77	4,81	155,6	0,06	0,21	0,68	0,20 0	0,02	66,3 7	166, 34	2,05	0,02 7	26,8 7	1,74
203	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,52	4,52	26,4 5	168,6	0,09	0,03	0	0,03 0	1,25	13,2 8	46,2 1	0,78	0,00 2	8,47	0,86
377	Чай с лимоном	200/ /4	0,26	0,06	15,2 2	62,5		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,01 7	0	5,24	0,87
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,6 8	93,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак мясной</b>		<b>544</b>	<b>21,3</b>	<b>15,0</b>	<b>76,5</b>	<b>525,9</b>	<b>0,23</b>	<b>0,28</b>	<b>9,46</b>	<b>0,23 5</b>	<b>2,23</b>	<b>114, 7</b>	<b>259, 3</b>	<b>2,89</b>	<b>0,03 4</b>	<b>52,6</b>	<b>6,21</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>27,7 1%</b>	<b>18,9 5%</b>	<b>22,8 2%</b>	<b>22,38 %</b>	<b>19,4 2%</b>	<b>19,79 %</b>	<b>15,7 6%</b>	<b>33,5 7%</b>	<b>22,2 8%</b>	<b>10,4 %</b>	<b>23,5 8%</b>	<b>28,8 7%</b>	<b>33,5 0%</b>	<b>21,0 3%</b>	<b>51,7 %</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная, зел. горошек)	60	0,94	7,22	5,27		0,03	0,03	12,4	0,00 1	1,5	19,7	20,3	0,3	0,00 1	9,98	0,34
56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	60	0,9	3,1	5,6	52,5	0,1	0,1	12,3	0,02	0,5	59,9	31,3	0,42 28	0,00 3	16,3	0,70
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне	200	2,1	4,9	13,6	107,0	0,10	0,059	12,8	0,03	0	20,2	56,8	0	0	21,4	0,76
266	Бифштекс рубленный "Детский" (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	16,7	23,3	4,3	293,4	0,20	0,236	0,5	0,05	0,06 75	54,5	200, 1	2,57	0,04 5	27,5	2,17
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,2 1	165,5 4	0,16	0,13	26,1 1	0,08 0	1,5	42,5 4	97,8	0,29 9	0,00 1	33,0 6	1,19
349	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,4 2	98,56			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66

ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78	
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		770	27,3	39,0	94	833,4	0,7	0,6	52,4	0,17	5,17	218	469, 9	4,49 5	0,05 1	110, 6	6,48	
% от суточной нормы			35,5 0%	49,3 4%	27,9 6%	35,46 %	55,0 8%	41,10 %	87,2 6%	24,7 1%	51,6 8%	19,8 %	42,7 2%	44,9 5%	51,0 0%	44,2 6%	54,0 %	
Полдник																		
	Йогурт фруктовый	125	3,75	3,50	15,0 0	102,7 5	0,06	0,12	1,62	0	0	84,0	130, 62	0,63	0,00 6	13,0 6	0,13	
33,00	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	82,3	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20	
420,05	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,4 3	79			0,2		0,2	22,5	7,7	0,1	0,00 1	3	0,65	
Итого за Полдник			345	5,67	5,76	48,2 3	263,6 9	0,08	0,13	1,82	0,00	0,40	114, 70	155, 72	0,71	0,01	19,0 6	0,98
% от суточной нормы				7,36 %	7,29 %	14,4 0%	11,22 %	6,67 %	9,29 %	3,03 %	0,00 %	4,00 %	10,4 3%	14,1 6%	7,10 %	7,00 %	7,62 %	8,2 %
Итого в день				54,3	59,7	218, 3	1623, 0	0,97	0,98	63,6	0,41	7,80	447, 2	885, 0	8,09	0,09 2	182, 29	13,6 7
суточная норма				77,0	79,0	335, 0	2350, 0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0
% от суточной нормы				70,6 %	75,6 %	65,2 %	69,1 %	81,2 %	70,2 %	106, 1%	58%	78%	40,7 %	80,5 %	80,9 %	92 %	72,9 %	114 %
-											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)																		
Рацион: Школа					пятница					Сезон:		осенне- весенний						
			Неделя:		1				Возраст:		7-11 лет							
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак молочный																		

131	Зеленый горошек	20	4,60	0,24	10,7	63,2	0,16	0,04	0	0,00	1,82	23,0	65,8	0,64	0,00	21,4	0,00
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	40	0,43	0,08	1,76	9,5	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30
15	Сыр твердых сортов порционно	20	3,45	4,5		81,45	0,02	0,05	0,11	0,05	0,08	132,0	75,0	0,6	0	5,25	0,20
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,29	18,99	5,04	255,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94	131,38	248,50	1,35	0,03	21,55	1,51
338	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
430	Чай витаминизированный с сахаром (Шиповник)	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60
<b>Итого за Завтрак молочный</b>		<b>600</b>	<b>23,4</b>	<b>24,6</b>	<b>45,3</b>	<b>515,8</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>26,9</b>	<b>0,4</b>	<b>4,608333</b>	<b>316,9</b>	<b>429</b>	<b>2,21</b>	<b>0,049</b>	<b>66,7</b>	<b>6,68</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>30,43%</b>	<b>31,08%</b>	<b>13,54%</b>	<b>21,95%</b>	<b>27,53%</b>	<b>27,67%</b>	<b>44,78%</b>	<b>53,73%</b>	<b>46,08%</b>	<b>28,81%</b>	<b>38,97%</b>	<b>22,11%</b>	<b>49,00%</b>	<b>26,66%</b>	<b>55,7%</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
52	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	3,05	5,13	50,13	0,01	0,02	5,7	0,01	0,10	26,61	25,64	0,43	0,010	12,9	0,84
97	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30	12,60	13,30	27,90	274,73	0,19	0,13	0,36	0,02	0,06	34,48	134,10	1,52	0,03	20,32	1,57
268 Гост	Котлета "Куриная"	90	13,7	5,2	9,1	136,1	0,081	0,07	0,22	0,0009	0,0666	12,6	84,6	1,05	0,036	14,6	1,70
139	Капуста тушеная	150	2,77	4,84	10,78	95,07	0,64	0,13	0,16	0,025	0,010	73,05	54,00	3,5	0,017	27,75	1,09
345	Напиток фруктовый	200	0,1	0,1	15,4	58,9	0,01	0,02	2,6	0,018	0,04	43,0	6,8	0,1	0,001	4,30	1,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>740</b>	<b>34,2</b>	<b>27,2</b>	<b>91,8</b>	<b>725,6</b>	<b>1,03</b>	<b>0,43</b>	<b>9,5</b>	<b>0,08</b>	<b>3,376</b>	<b>207,77</b>	<b>381,3</b>	<b>7,8</b>	<b>0,10</b>	<b>89,3</b>	<b>7,80</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>44,42%</b>	<b>34,37%</b>	<b>27,41%</b>	<b>30,87%</b>	<b>86,06%</b>	<b>30,38%</b>	<b>15,79%</b>	<b>11,13%</b>	<b>33,76%</b>	<b>18,89%</b>	<b>34,67%</b>	<b>78,08%</b>	<b>96,00%</b>	<b>35,70%</b>	<b>65,0%</b>

Полдник																		
403	Оладьи с яблоками	120	7,8	8,2	49,8	291,3	0,11	0,12	1,17	0,06	1,2	86,5 5	69,8 0	1,70	0,01 0	34,6 9	1,67	
345	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,7 3	78,2			2,50	0,0	0,20	4,00	3,30	0,08	0,00 1	1,70	0,15	
Итого за Полдник			320	7,8	8,2	70,5	369,4	0,11	0,12	3,67	0,06	1,40 0	90,5 5	73,1 0	1,78	0,01	36,3 9	1,82
% от суточной нормы				10,2 %	10,4 %	21,0 %	15,7 %	9,2 %	8,6%	6,1 %	8,6 %	14,0 %	8,2 %	6,6 %	17,8 %	11,0 %	14,6 %	15,2 %
Итого в день				65,5	59,9	207, 7	1610, 8	1,47	0,93	40,0	0,51	9,38	615, 2	883, 1	11,8 0	0,15 6	192, 30	16,3 0
суточная норма				77,0	79,0	335, 0	2350, 0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0
% от суточной нормы				85,0 %	75,8 %	62,0 %	68,5 %	122, 8%	66,6 %	66,7 %	73%	93,8 %	55,9 %	80,3 %	118, 0%	156 %	76,9 %	136 %
-											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)																		
Рацион: Школа				суббота					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		1				Возраст:		7-11 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
71	Фрукт порционно: Банан	100	1,50	0,50	21,0 0	89,3	0,04	0,05	10,0	0,02 0	0,4	8,00	28,0 0	0,15		42,0		
	Палочки мясные "Детские" запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	13,5	10,9	5,3	171,6	0,07	0,23	0,75	0,2	0,02	73,7	184, 8	2,28	0,03	29,8 6	1,93	
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,2 1	159,9 9	0,16	0,13	26,1 1	0,08 0	1,5	42,5 4	97,8	0,29 9	0,00 1	33,0 6	1,19	

389	Сок фруктовый**	200	1	0,2	32,2	127	0,02	0,02	4	0	0,2	14	14	0,30	0,00 4	8	2,80	
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,6 8	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,44	
Итого за Завтрак мясной			580	22,3	18,9	100,4	636	0,33	0,44	41,7 4	0,30	2,82	146,28	350,57	3,03 7	0,03 8	112,92	6,36
% от суточной нормы				28,9 %	24,0 %	30,0 %	27,1 %	27,5 %	31,4 %	69,6 %	42,9 %	28,2 %	13,3 %	31,9 %	30,4 %	38,0 %	45,2 %	53,0 %
Обед (полноценный рацион питания)																		
29,03	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,78	1,56	4,32	33,4	0,03 0	0,030	3,00	0,00 5	0,00 0	0,00	0,00			0,00	0,00	
99/288	Суп овощной "Летний" с картофелем и птицей отварной	200/ 10	4,98	7,7	9,5	124,6	0,2	0,18	8,39	0,12 0	2	22,3	71,5	0,2	0,01	18,7 1	0,88	
Гост	Голубцы ленивые "Школьные" запеченные под соусом сметано-томатным	230	16,8	10,7	24,1	254,0	0,16	0,11	25,1 7	0,38	0,15	55,1 2	235,4	1,98	0,07	49,4 3	2,37	
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,0 1	58	0	0,01	0,1	0	0,05	5,25	8,24	0,00 8	0	4,4	0,87	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		530	25,4	20,5	66,5	539,1	0,47	0,37	36,6 6	0,51	4,60	96,6 7	378,31	3,39	0,08	81,9 4	4,90	
% от суточной нормы				32,9 %	26,0 %	19,9 %	22,9 %	39,2 %	26,4 %	61,1 %	72,2 %	46,0 %	8,8 %	34,4 %	33,9 %	81,0 %	32,8 %	40,8 %
Итого в день				47,7	39,5	167,0	1175,3	0,80	0,81	78,4	0,81	7,42	243,0	728,9	6,43	0,11 9	194,86	11,2 6
суточная норма				77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0
% от суточной нормы				61,9 %	49,9 %	49,8 %	50,0 %	66,7 %	57,9 %	130,7 %	115 %	74%	22,1 %	66,3 %	64,3 %	119 %	77,9 %	94 %
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары,морсы, напитки сокодержащие (в т.ч. обогащенные)																		
-										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)																		
Рацион: Школа				понедельник						Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		2					Возраст:		7-11 лет						

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак молочный</b>																	
341	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,9	0,2	8,1	35,8	0,04	0,03	60,0 0	0,01	0,2	34,0 0	23,0 0	0,20 0	0,00	15,0 0	0,30
15	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,8	0,01	0,06	0,14	0,04 6	0,10	176, 00	100, 00	0,80	0,04 0	7,00	0,26
173	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,3	12,5	54,3	345,3	0,1	0,2	3,4	0,03 7	1,30	147, 6	198, 6	0	0,0	57,8	1,30
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,6 6	132,4 8	0,04	0,15	1,30	0,03 0	0,06	120, 40	90,0	1,10	0,01 0	14,0 0	0,12
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,7 3	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,0 0	63,2 0	0,01 3	0,01 3	18,8 0	1,60
<b>Итого за Завтрак молочный</b>		<b>560</b>	<b>18,3</b>	<b>23,2</b>	<b>100, 8</b>	<b>663,8</b>	<b>0,36</b>	<b>0,43</b>	<b>64,9 2</b>	<b>0,12</b>	<b>2,59</b>	<b>492, 00</b>	<b>474, 80</b>	<b>2,11</b>	<b>0,06 5</b>	<b>112, 60</b>	<b>3,58</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>23,8 %</b>	<b>29,4 %</b>	<b>30,1 %</b>	<b>28,2 %</b>	<b>30,1 %</b>	<b>31,0 %</b>	<b>108, 2%</b>	<b>17,3 %</b>	<b>25,9 %</b>	<b>44,7 %</b>	<b>43,2 %</b>	<b>21,1 %</b>	<b>65,0 %</b>	<b>45,0 %</b>	<b>29,8 %</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
<i>* 47 ОП</i>	<i>Салат "Витаминный" (капуста квашеная с клюквой)</i>	60	0,60	3,7	3,8	50,9	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,3	0	10,1	0,7
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	60,0 0	0,30	2,00	1,60	25,60	0,06	0,04	12,4 0	0	1,50	28,2 0	32,3 0	0,30	0,00	18,6 0	0,50
84	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,7 4	81,89	0,05	0,05	19,0 0	0,74	0,1	43,1 1	48,7 5	1,3	0,00 3	22,4 4	0,80
261	Печень тушеная в соусе	90	13,0	13,2	5,7	194,0	0,21 42	1,434 6	4,1	5,28 57	1,26	34,2	228, 1	3	0,00 45	16,0	4,61
203	Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,52	4,52	26,4 5	168,5 6	0,09	0,03	0	0,03 3	1,25	13,3	46,2 1	0,01	0,00 2	8,47	0,86

345	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,7 3	83,3			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,00 1	1,7	0,15	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78	
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		744	24,8	23,1	90,8	669,9	0,52	1,60	38,4	6,08	7,41	140,8	434,9	5,60	0,01	76,6	7,92	
% от суточной нормы			32,1 7%	29,2 %	27,1 %	28,5 %	43,0 %	114,3 %	64,0 %	868,6 %	74,1 %	12,8 %	39,5 %	56,0 %	14,2 %	30,6 %	66,0 %	
Полдник																		
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	24,7	0,02 0	0,02	22,9 5	0,02 0	0,6	15,0	10,2 0	0,13	0,00 1	6,60	0,75	
406	Пирожок с яблоком	100	5,20	5,82	37,5 0	223,1 8	0,06	0,02	0,9	0,01	0	21,4	113,90	1,0	0	21,1 4	0,58	
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,7 3	83,3			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,00 1	1,7	0,15	
Итого за Полдник			360	5,65	6,02	63,6 0	331,1 8	0,08	0,04	26,3 5	0,05	0,80	40,4 2	127,40	1,21	0,00	29,4 4	1,48
% от суточной нормы			7,34 %	7,6 %	19,0 %	14,1 %	6,7 %	2,9%	43,9 %	7,1 %	8,0 %	3,7 %	11,6 %	12,1 %	2,0 %	11,8 %	12,3 %	
Итого в день			48,7	52,3	255,2	1664,8	0,96	2,07	129,7	6,25	10,8 0	673,2	1037,1	8,92	0,08 1	218,60	12,98	
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1100	10	0,1	250	12,00	
% от суточной нормы			63,3 %	66,2 %	76,2 %	70,8 %	79,8 %	148,1 %	216,1%	893 %	108,0%	61,2 %	94,3 %	89,2 %	81 %	87,4 %	108 %	
										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)																		
Рацион: Школа					вторник					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		2					Возраст:		7-11 лет						
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	



						ость (ккал )											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак мясной</b>																	
* 209/62 ОП	Яйцо отварное порционно / морковь тертая с р.м.	20/40	3,06	3,52	8,83	79,24	0,03	0,12	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0	16,2	0,76
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	30	0,32	0,08	1,76	9,0	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30
Гост	Фрикадельки "Детские" запеченные под соусом молочным (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	10,9	11,45	10,24	185,11	0,079	0,135	0,71	0,023	0,0225	31,98	125,21	1,63	0,090	17,07	1,60
175	Каша "Дружба" с маслом сливочным	150	3,5	5,0	25,2	152,8	0,1	0,1	3,4	0,037	0	127,4	183,5	0	0	55,1	0,30
376	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак мясной</b>		<b>510</b>	<b>17,92</b>	<b>16,85</b>	<b>71,87</b>	<b>493,31</b>	<b>0,28</b>	<b>0,28</b>	<b>21,24</b>	<b>0,33</b>	<b>2,18</b>	<b>190,9</b>	<b>365,72</b>	<b>1,86</b>	<b>0,10</b>	<b>84,22</b>	<b>3,51</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>23,3%</b>	<b>21,3%</b>	<b>21,5%</b>	<b>21,0%</b>	<b>23,2%</b>	<b>19,9%</b>	<b>35,4%</b>	<b>47,1%</b>	<b>21,8%</b>	<b>17,4%</b>	<b>33,2%</b>	<b>18,6%</b>	<b>97,0%</b>	<b>33,7%</b>	<b>29,2%</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
67	Винегрет овощной	60	1,50	3,47	6,77	64,3	0,04	0,03	8,6	0,74	0,2	23,4	34,0	0,01	0,04	15,61	0,7
113,00	Суп-лапша домашняя с птицей отварной и свежей зеленью	200/10	6,9	6,95	18,76	165,2	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99
293,00	Птица, порционная запечённая	90	19,0	10,87	0,17	174,53	0,09	0,17	0,02	0	0	19,5	1,60	0	0	17,08	1,86
139,00	Капуста тушеная	150	2,77	4,84	10,78	97,76	0,64	0,13	0,16	0,025	0,010	73,05	54,00	3,5	0,017	27,75	1,09

349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,4 2	98,56			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78	
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		788	34,6	26,8	84,4	716,8	1,1	0,6	13,6	1,6	3,6	191,2	249,4	4,8	0,1	87,3	6,3	
% от суточной нормы			44,9 %	33,9 %	25,2 %	30,5 %	87,6 %	39,5 %	22,7 %	226,4 %	36,1 %	17,4 %	22,7 %	48,2 %	60,0 %	34,9 %	52,5 %	
Полдник																		
71	Фрукт порционно: Банан	100	1,50	0,50	21,0 0	89,3	0,04	0,05	10,0	0,02 0	0,40 0	8,00 0	28,0 00	0,15 0		42,0 00		
	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	65,9	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08	
386	Кисломолочный напиток / Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	99,70	0,04 0	0,260	0,60	0,04	0,00 1	248,00	184,00	0,4	0,00 1	28,0 0	0,20	
Итого за Полдник			318	8,7	7,3	40,4	254,8	0,08	0,31	11	0,1	0,4	257,0	212,2	0,6	0,00	70,4	0,28
% от суточной нормы			11,2 %	9,3 %	12,1 %	10,8 %	6,7 %	22,1 %	17,7 %	8,6 %	4,0 %	23,4 %	19,3 %	5,5 %	1,0 %	28,2 %	2,3 %	
Итого в день			61,1	50,9	196,7	1465,0	1,41	1,14	45,5	1,97	6,19	639,1	827,3	7,23	0,158	241,96	10,08	
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1100	10	0,1	250	12,00	
% от суточной нормы			79,4 %	64,5 %	58,7 %	62,3 %	117,5 %	81,6 %	75,8 %	282 %	61,9 %	58,1 %	75,2 %	72,3 %	158 %	96,8 %	84 %	
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокодержжащие (в т.ч. обогащенные)										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)																		
Рацион: Школа				среда					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		7-11 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	

						ость (ккал )											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак молочный</b>																	
71	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	1,07	0,27	5,87	30,1	0,07	0,080	24,3	0,90	4,7	61,0	75,9	0,70	0,01 3	25,5	1,00
1	Молоко сгущенное порционно	30	1,5		11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,00 1	6,8	0,04
222	Запеканка творожно- рисовая с маслом сливочным	170	15,2 3	17,5	36,7	355,9 0	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143, 7	290, 6	2,2	0,00 8	48,5 1	1,31
407	Сок фруктовый**	200	1,0	0,2	20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0,0	0,0	8,0	0,72
5,00	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,7 3	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,0 0	63,2 0	0,01 3	0,01 3	18,8 0	1,60
<b>Итого за Завтрак молочный</b>		<b>540</b>	<b>21,4 6</b>	<b>18,4 8</b>	<b>87,9 1</b>	<b>586,7 4</b>	<b>0,38</b>	<b>0,58</b>	<b>29,1 4</b>	<b>1,13</b>	<b>7,47</b>	<b>311, 17</b>	<b>491, 47</b>	<b>3,11</b>	<b>0,04</b>	<b>107, 61</b>	<b>4,67</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>27,9 %</b>	<b>23,4 %</b>	<b>26,2 %</b>	<b>25,0 %</b>	<b>32,0 %</b>	<b>41,8 %</b>	<b>48,6 %</b>	<b>161, 6%</b>	<b>74,7 %</b>	<b>28,3 %</b>	<b>44,7 %</b>	<b>31,1 %</b>	<b>35,3 %</b>	<b>43,0 %</b>	<b>38,9 %</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная, зел. горошек)	60	0,94	7,22	5,27		0,03	0,03	12,4	0,00 1	1,5	19,7	20,3	0,3	0,00 1	9,98	0,34
29	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,90	3,10	5,60	53,9	0,06	0,07	15,5 0	0,07 1	0,30	28,2 0	18,9 0	0,20	0,00 1	10,5 0	0,60
99/288	Суп овощной "Летний" с картофелем и птицей отварной	200/ 10	4,98	7,7	9,5	127,0	0,2	0,18	8,39	0,12 0	2	22,3	71,5	0,2	0,01	18,7 1	0,88
259	Жаркое по- домашнему	240	17,1	18,0 1	30,6 1	353,1	0,26	0,24	37,5 6	0,07 0	0,42	50,6 4	261, 8	4,2	0,00 2	67,0 4	3,98
377	Чай с лимоном	200/ 4	0,26	0,06	15,2 2	62,5		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,01 7	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>754</b>	<b>27,4</b>	<b>29,5</b>	<b>84,4</b>	<b>712,9</b>	<b>0,62</b>	<b>0,55</b>	<b>64,8</b>	<b>0,26</b>	<b>5,88 0</b>	<b>127, 19</b>	<b>438, 2</b>	<b>5,83</b>	<b>0,01</b>	<b>110, 89</b>	<b>7,33</b>

% от суточной нормы			35,6 %	37,3 %	25,2 %	30,3 %	52,0 %	39,3 %	108, 0%	37,3 %	58,8 %	11,6 %	39,8 %	58,3 %	14,7 %	44,4 %	61,1 %	
Полдник																		
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	100	0,65	0,30	8,95	41,1	0,03 3	0,03	38,2 5	0,03 3	1	25,0	17,0 0	0,22	0,00 2	11,0 0	1,25	
33,00	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	78,9	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20	
0,08	Молоко кипяченое (по ГОСТ 32252-2013)	200	5,60	6,40	9,40	115,3	0,08	0,306 6667	2,60	0,06 7	0,29 2	240, 0	180, 0			28,0 0	0,12	
Итого за Полдник			320	8,0	9,0	32,2	235,2	0,1	0,4	40,9	0,1	1,5	273, 2	214, 4	0,2	0,00 2	42,0	1,6
% от суточной нормы			10,3 %	11,3 %	9,6 %	10,0 %	11,1 %	25,0 %	68,1 %	14,3 %	14,9 %	24,8 %	19,5 %	2,2 %	1,7 %	16,8 %	13,1 %	
Итого в день			56,8	56,9	204, 5	1534, 8	1,14	1,48	134, 8	1,49	14,8 5	711, 6	114 4,0	9,15	0,05 2	260, 50	13,5 7	
суточная норма			77,0	79,0	335, 0	2350, 0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0	
% от суточной нормы			73,8 %	72,1 %	61,0 %	65,3 %	95,1 %	106,1 %	224, 6%	213 %	148, 5%	64,7 %	104, 0%	91,5 %	52 %	104, 2%	113 %	
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокодержащие (в т.ч. обогащенные)											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)																		
Рацион: Школа				четверг					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		7-11 лет							
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
* 132 ОП	Фасоль красная с растительным маслом	30	2,2	4,3	12,3	96,70	0,01	0,01	1	0,02	0,03	5,68	38,4	0,04	0,00 1	4,2	0,18	

71	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,25	0,03	0,85	4,67	0,00 9	0,01	3	0,00 3	0,03	6,90	12,6 0	0,06 4	0,00 1	4,20	0,18
279	Тефтели "Детские" под овощным соусом (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	80/2 0	11,7	14,1	14,9	233,4	0,16	0,13	0,31	0,00 9	0,01	12,6 5	138, 55	1,99	0,03 0	20,2 9	1,73
203	Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,52	4,52	26,4 5	161,9	0,09	0,03	0	0,03 0	1,25	13,2 8	46,2 1	0,78	0,00 2	8,47	0,86
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,04	0,02	10	0	0,20	16,0 0	11,0 0	0	0	9,00	2,20
381	Кофейный напиток с сахаром	200			19,9 6	75					0,00	0,40		0,0			0,06
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,6 8	89	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак мясной</b>		<b>520</b>	<b>20,9</b>	<b>19,4</b>	<b>91,7</b>	<b>608</b>	<b>0,34</b>	<b>0,20</b>	<b>14,1 9</b>	<b>0,06</b>	<b>2,19</b>	<b>57,2 3</b>	<b>234, 36</b>	<b>2,87</b>	<b>0,03 8</b>	<b>41,9 6</b>	<b>5,47</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>27,2 %</b>	<b>24,5 %</b>	<b>27,4 %</b>	<b>25,9 %</b>	<b>28,3 %</b>	<b>14,3 %</b>	<b>23,7 %</b>	<b>8,9 %</b>	<b>21,9 %</b>	<b>5,2 %</b>	<b>21,3 %</b>	<b>28,7 %</b>	<b>37,5 %</b>	<b>16,8 %</b>	<b>45,6 %</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
52	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,70	4,70	4,30	70,30	0,01	0,05	5,7	0,02	0,10	97,0 0	65,7 0	0,43	0,00 1	13,8	0,84
88	Щи из свежей капусты с фрикаделькой из птицы "Детская"	200/ 10	1,97	5,18	8,97	90,38	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,7 4	24,2 0	1,16	0,00	12,4 0	0,40
232	Рыба, запеченная под соусом	90	19,9 9	10,4 9	2,69	185,1	0,20	0,17	0,9	0,03	0,11 25	37,5	11,3	0,2	0,01 0	20,7 2	0,71
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,2 1	165,5 4	0,16	0,13	26,1 1	0,08 0	1,5	42,5 4	97,8	0,29 9	0,00 1	33,0 6	1,19
345	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,7 3	83,3			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,00 1	1,7	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>760</b>	<b>32,2</b>	<b>28,1</b>	<b>82,4</b>	<b>711,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>44,9</b>	<b>0,2</b>	<b>5,1</b>	<b>235, 8</b>	<b>278, 5</b>	<b>3,4</b>	<b>0,0</b>	<b>91,1</b>	<b>4,3</b>

% от суточной нормы				41,8 %	35,6 %	24,6 %	30,3 %	41,0 %	29,6 %	74,8 %	24,6 %	50,9 %	21,4 %	25,3 %	34,2 %	16,5 %	36,4 %	35,7 %
Полдник																		
401	Оладьи "Домашние" на молоке со сгущенным молоком	150/ 20	10,9	11,9	57,3	365,6	0,15	0,15	0,15	0,11	1,6	77,2 5	135, 45	1,3	0,01	23,6	0,40	
376	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,0 1	61	0	0,01	9,00	0,00 01	0,04 5	5,25	8,24	0,00 8	0	4,4	0,87	
Итого за Полдник			370	11,1	12,0	72,3	426,9	0,15	0,16	9,2	0,1	1,6	82,5	143, 7	1,3	0,01 0	28,0	1,27
% от суточной нормы			14,4 %	15,1 %	21,6 %	18,2 %	12,5 %	11,4 %	15,3 %	15,7 %	16,5 %	7,5 %	13,1 %	13,1 %	10,0 %	11,2 %	10,6 %	
Итого в день			64,2	59,4	246, 4	1746, 1	0,98	0,77	68,2	0,34	8,93	375, 5	656, 5	7,60	0,06 4	161, 04	11,0 3	
суточная норма			77,0	79,0	335, 0	2350, 0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0	
% от суточной нормы			83,4 %	75,2 %	73,6 %	74,3 %	81,8 %	55,3 %	114 %	49%	89%	34,1 %	59,7 %	76,0 %	64 %	64,4 %	92 %	
-											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)																		
Рацион: Школа				пятница					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		7-11 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак молочный																		
131	Зеленый горошек	20	4,60	0,24	10,7	63,2	0,16	0,04	0	0,00	1,82	23,0	65,8	0,64	0,00	21,4	0,00	
15	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,8	0,01	0,06	0,14	0,04 6	0,10	176, 00	100, 00	0,80	0,04 0	7,00	0,26	
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,3	19,0	5,0	256,2	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94 4	131, 38	248, 5	1,35	0,03	21,5 5	1,51	

341	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,9	0,2	8,1	35,8	0,04	0,03	60,0 0	0,01	0,2	34,0 0	23,0 0	0,20 0	0,00	15,0 0	0,30
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,0 1	61	0	0,01	9,00	0,00 01	0,04 5	5,25	8,24	0,00 8	0	4,4	0,87
ПР	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,7 3	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,0 0	63,2 0	0,01 3	0,01 3	18,8 0	1,60
<b>Итого за Завтрак молочный</b>		<b>580</b>	<b>29,3</b>	<b>27</b>	<b>53</b>	<b>566,7</b>	<b>0,46</b>	<b>0,42</b>	<b>69,5 9</b>	<b>0,09</b>	<b>5,0</b>	<b>383, 6</b>	<b>508, 7</b>	<b>3,0</b>	<b>0,09</b>	<b>88,2</b>	<b>4,54</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>38,0 %</b>	<b>33,9 %</b>	<b>15,7 %</b>	<b>24,1 %</b>	<b>38,2 %</b>	<b>30,2 %</b>	<b>116, 0%</b>	<b>13,2 %</b>	<b>50,4 %</b>	<b>34,9 %</b>	<b>46,2 %</b>	<b>30,1 %</b>	<b>86,0 %</b>	<b>35,3 %</b>	<b>37,9 %</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
* 29 ОП	Салат из капусты с огурцом	60	0,77	2,04	2,26	30,48	0,02	0,02	19,9 5	0,01	0,07 9	25,7	13,6	0,17	0,03	9,00	0,28
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,30	2,00	1,60	25,60	0,06	0,04	12,4 0	0,00	1,50	28,2 0	32,3 0	0,30	0,00	18,6 0	0,50
103	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	200	9,9	8,9	25,2	220,5	0,2	0,1	6,6	0,02	0	39,5	74,7	0	0	21,8	0,30
268 ГОСТ	Котлеты "Куриные"	90	13,7	5,2	9,1	138,4	0,08 1	0,07	0,22	0,00 09	0,06 66	12,6	84,6	1,05	0,03 6	14,6	0,30
173	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,3 2	193,2 7	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,1 2	157, 03	0,89	0,00 14	104, 45	3,55
407	Сок фруктовый**	200	1,0	0,20	20,2 0	87	0	0,08	4,00	0	0	31,1 0	18,0 0	0,00 0	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0 0	0,00 8	0,00 1	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>770</b>	<b>35,6</b>	<b>21,2</b>	<b>112, 0</b>	<b>780,9</b>	<b>0,6</b>	<b>0,32</b>	<b>23,7</b>	<b>0,1</b>	<b>7,21 66</b>	<b>147, 5</b>	<b>442, 8</b>	<b>3,4</b>	<b>0,04 1</b>	<b>176, 9</b>	<b>6,37</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>46,3 %</b>	<b>26,8 %</b>	<b>33,4 %</b>	<b>33,2 %</b>	<b>48,4 %</b>	<b>23,0 %</b>	<b>39,4 %</b>	<b>7,4 %</b>	<b>72,2 %</b>	<b>13,4 %</b>	<b>40,3 %</b>	<b>34,5 %</b>	<b>41,4 %</b>	<b>70,8 %</b>	<b>53,1 %</b>
<b>Полдник</b>																	
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	100	0,65	0,30	8,95	41,1	0,03 3	0,03	38,2 5	0,03 3	1	25,0	17,0 0	0,22	0,00 2	11,0 0	1,25

519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,7 3	78,2			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,00 1	1,7	0,15	
Итого за Полдник			370	0,7	0,3	29,7	119,3	0,0	0,0	40,8	0,04	1,20	29,0	20,3	0,3	0,00 3	12,7	1,40
% от суточной нормы				0,9 %	0,4 %	8,9 %	5,1%	2,8 %	2,4%	67,9 %	5,3 %	12,0 %	2,6 %	1,8 %	3,0 %	2,7 %	5,1 %	11,7 %
Итого в день				65,7	48,3	194, 2	1466, 9	1,07	0,78	134, 0	0,18	13,4 6	560, 1	971, 8	6,76	0,13 0	277, 74	12,3 1
суточная норма				77,0	79,0	335, 0	2350, 0	1,20	1,40	60	0,70	10	110 0	110 0	10	0,1	250	12,0 0
% от суточной нормы				85,3 %	61,1 %	58,0 %	62,4 %	89,4 %	55,6 %	223, 3%	26%	134, 6%	50,9 %	88,3 %	67,6 %	130 %	111, 1%	103 %
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокосодержащие (в т.ч. обогащенные)											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)																		
Рацион: Школа				суббота					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		7-11 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энер ге- тиче ская ценн ость (ккал )	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
71	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,04	0,02	5,00	0,01	0,2	19,0 0	11,0 0	0,03 0	0,00	12,0 0	2,30	
268	Биточки "Детские" (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)	90	11,7	12,4	11,9 6	203,3	0,18 9	0,117	0,33	0,00 81	0,01	13,2	148, 3	1,88	0,02 7	40,8 2	2,30	
171	Каша пшенная с маслом сливочным	150	8,14	4,57	80,4 3	375,3	0,0	0,29	2,28 5714	0,05 71	0	60,4	280, 6	0	0	52,4	1,00	
348	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,4 3	73,7			0,2		0,2	22,5	7,7	0,1	0,00 1	3	0,65	



5	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,7 3	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,0 0	63,2 0	0,01 3	0,01 3	18,8 0	1,60
Итого за Завтрак мясной		580	23,1	17,8	135,9	768,3	0,37	0,44	7,95	0,07	1,34	129,1	510,80	2,00	0,043	127,0	7,85
% от суточной нормы			30,0 %	22,6 %	40,6 %	32,7 %	31,0 %	31,1 %	13,3 %	10,0 %	13,4 %	11,7 %	46,4 %	20,0 %	43,0 %	50,8 %	65,4 %
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
* 67 ОП	Винегрет овощной	60	1,50	3,47	6,77	64,3	0,04	0,03	8,6	0,74	0,2	23,4	34,0	0,01	0,04	15,6 1	0,7
56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	60	0,9	3,1	5,6	53,9	0,1	0,1	12,3	0,02	0,5	59,9	31,3	0,42 28	0,00 3	16,3	0,70
108/109	Суп картофельный с клецками 200/30	200	10,3	6,3	40,1	258,3	0,1	0,042	0,39	0,03 2	1,02	125,6	306,3	3,9	0,01 0	37,1 8	1,40
237	Зразы рыбные рубленые с яйцом (открытые)	90	8,08	10,7	8,3	161,7	0,05	0,06	0,8	0,11	0,11	25,3	53,0	0,2	0,00 9	7,26	0,23
310	Картофель отварной с маслом сливочным	150	3,4	7,8	20	163,8	0,1	0,1	8,8	0,02	1,5	38,9	59,8	0,3	0,00 5	17,0	0,60
377	Чай с лимоном	200/ /4	0,26	0,06	15,2 2	62,5		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,01 7	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,6 8	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,0 0	63,2 0	1,20	0,00 1	9,40	0,78
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		754	25,6	28	102,89	769,7	0,43	0,3	25,2	0,18 45	5,59	272	523,37	6,08	0,03	92,3 76	4,57 5
% от суточной нормы			33,2 %	36,0 %	30,7 %	32,8 %	35,4 %	25%	42,0 %	26,4 %	55,9 %	24,7 %	47,6 %	60,8 %	28,0 %	37,0 %	38,1 %
Итого в день			48,7	46,3	238,7	1538,0	0,80	0,78	33,1 3	0,25	6,93	400,9	1034,2	8,08	0,07 1	219,42	12,4 2
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1100	10	0,1	250	12,0 0
% от суточной нормы			63,2 %	58,5 %	71,3 %	65,4 %	66,4 %	56%	55,2 %	36%	69,3 %	36,4 %	94,0 %	80,8 %	71 %	87,8 %	104 %
Рекомендуется использование продуктов и сырья по ГОСТам на детскую продукцию для питания детей старше 3-х лет и на специализированное сырье для производства продукции детского питания.																	

-										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд																		
Рацион: Школа				понедельник					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:	1					Возраст:		12-18 лет							
№ рец. по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак молочный																		
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20	
15	Сыр твердо- мягкий порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,8	0,01	0,06	0,14	0,046	0,10	176,0 0	100,0 0	0,80	0,040	7,00	0,26	
173	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	250	10,75	16,00	47,8	378,0	0,28	0,28	1,63	0,10	0	178,2 3	222,3 8	0	0,001	82,11	1,91	
382	Какао с молоком йодированным	200	4,08	3,54	17,58	118,50	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,6 0	178,4	1,00	0,013	24,80	1,00	
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,0	0,44	
Итого за Завтрак молочный			610	22,9	27,1	94,8	709,6	0,42	0,37	14,25	0,21	1,40	480,8 3	537,7 8	1,84	0,059	122,9 1	5,81
% от суточной нормы				25,5 %	29,4 %	24,8 %	26,1%	30,2 %	23,2 %	20,4 %	22,9 %	11,7 %	40,1 %	44,8 %	13,1 %	59,3 %	41,0 %	32,3 %
Обед (полноценный рацион питания)																		
* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная с клюквой)	100	1,000	6,167	6,333	84,833	0,017	0,067	22,66 7	0,167	0,833	36,33	26,00 0	0,500	0	16,83 3	1,16 7	
29	Салат из белокачанной капусты морковью	100	1,50	5,17	9,33	89,8	0,10	0,12	25,83	0,118	0,50	47,00	31,50	0,33	0,002	17,50	1,00	

102	Суп картофельный с горохом и фрикаделькой из птицы "Детские" (рецептура в соответствии с ГОСТ 55790-2013)	250/10	6,22	3,99	21,73	147,71	0,27	0,09	9	0,001	0,257	54,13	183,2	1,157	0,013	49,63	1,03
268 ГОСТ	Палочки мясные "Детские" запеченные (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	16,8	13,6	6,7	216,2	0,09	0,29	0,94	0,25	0,025	92,2	231,0	2,85	0,038	37,33	2,41
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,12	43,74	239,4	0,11	0,04	0,00	0,036	1,50	15,94	55,45	0,94	0,002	10,16	1,03
377	Чай с лимоном	200//4	0,26	0,06	15,22	62,5		0,01	2,90	0	0,06	8,05	9,78	0,02	0,000	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>909</b>	<b>35,8</b>	<b>27,5</b>	<b>120,2</b>	<b>872,0</b>	<b>0,67</b>	<b>0,59</b>	<b>39,1</b>	<b>0,41</b>	<b>5,442</b>	<b>235,29</b>	<b>587,16</b>	<b>6,50</b>	<b>0,06</b>	<b>129,26</b>	<b>7,34</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>39,8%</b>	<b>29,9%</b>	<b>31,4%</b>	<b>32,1%</b>	<b>47,5%</b>	<b>36,9%</b>	<b>55,9%</b>	<b>45,0%</b>	<b>45,4%</b>	<b>19,6%</b>	<b>48,9%</b>	<b>46,4%</b>	<b>56,0%</b>	<b>43,1%</b>	<b>40,8%</b>
<b>Полдник</b>																	
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	120	0,78	0,36	10,74	49,3	0,040	0,04	45,90	0,040	1,2	30,0	20,40	0,26	0,002	13,20	1,50
	Кондитерское изделие Зефир	35	0,10	0,01	27,93	112,2						8,8	4,20			2,10	0,49
386	Кисломолочный напиток / Кефир	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,040	0,260	0,60	0,04	0,001	240,00	184,00	0,4	0,001	28,00	0,20
<b>Итого за Полдник</b>		<b>355</b>	<b>6,68</b>	<b>5,37</b>	<b>46,67</b>	<b>261,73</b>	<b>0,08</b>	<b>0,30</b>	<b>46,50</b>	<b>0,08</b>	<b>1,20</b>	<b>278,75</b>	<b>208,60</b>	<b>0,66</b>	<b>0,00</b>	<b>43,30</b>	<b>2,19</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>7,4%</b>	<b>5,8%</b>	<b>12,2%</b>	<b>9,6%</b>	<b>5,7%</b>	<b>18,8%</b>	<b>66,4%</b>	<b>8,9%</b>	<b>10,0%</b>	<b>23,2%</b>	<b>17,4%</b>	<b>4,7%</b>	<b>3,0%</b>	<b>14,4%</b>	<b>12,2%</b>

Итого в день				65,4	60,0	261,7	1843,3	1,17	1,26	99,86	0,69	8,04	994,87	1333,5	8,999	0,118	295,47	15,35
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы				72,7%	65,2%	68,3%	67,8%	83,5%	78,8%	142,7%	77%	67,0%	82,9%	111,1%	64,3%	118,2%	98,5%	85%
											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)																		
Рацион: Школа					вторник					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		1					Возраст:		12-18 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
* 209/62 ОП	Яйцо отварное порционно / морковь тертая с р.м.	20/40	3,06	3,52	8,83	79,24	0,03	0,12	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0	16,2	0,76	
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	40	0,33	0,04	1,13	6,23	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18	
ГОСТ	Котлета "Говяжья Школьная" запеченная (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	18,50	25,86	4,76	325,81	0,225	0,15	0,54	0,050	0,013	60,56	222,38	2,850	0,050	30,56	2,41	
304	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,44	6,44	44,02	251,82	0,04	0,02	0	0,05	0	17,9	95,3	0	0,0012	33,5	0,71	
379	Кофейный напиток на молоке	200	3,17	2,68	15,95	100,60	0,04	0,15	1,30	0,030	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12	
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44	
Итого за Завтрак мясной			560	29,5	35,3	85,5	778,2	0,35	0,34	5,72	0,13	0,80	213,79	446,23	4,022	0,065	82,2	3,86

% от суточной нормы			32,8 %	38,4 %	22,3 %	28,6%	25,0 %	21,5 %	8,2%	14,6 %	6,7%	17,8 %	37,2 %	28,7 %	65,2 %	27,4 %	21,4 %
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
52	Салат из свеклы с маслом растительным	100	1,43	5,08	8,55	85,68	0,02	0,03	9,5	0,02	0,17	44,35	42,73	0,72	0,017	21,5	1,40
99/288	Суп овощной "Летний" с картофелем и птицей отварной	250/15	6,23	9,6	11,83	158,6	0,250	0,225	10,49	0,150	2,50	27,88	89,35	0,250	0,013	23,39	1,10 0
232	Рыба, запеченная с овощами и сыром	100	20,20	12,07	2,08	197,75	0,20	0,17	2,63	0,03	0,3	86,11	41,76	0,8	0,004	28,96	0,91
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	198,65	0,19	0,16	31,33	0,096	1,8	51,05	117,3	0,359	0,001	39,67	1,43
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	98,56			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>910</b>	<b>36,2</b>	<b>35,9</b>	<b>97,1</b>	<b>855,8</b>	<b>0,76</b>	<b>0,63</b>	<b>54,59</b>	<b>0,29</b>	<b>7,87</b>	<b>249,99</b>	<b>375,05</b>	<b>3,33</b>	<b>0,037</b>	<b>125,87</b>	<b>6,50</b>
% от суточной нормы			40,2 %	39,0 %	25,3 %	31,5%	54,2 %	39,6 %	78,0 %	32,7 %	65,6 %	20,8 %	31,3 %	23,8 %	36,9 %	42,0 %	36,1 %
<b>Полдник</b>																	
338	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	0,40	0,30	10,30	45,5	0,04	0,02	5,00	0,01	0,2	19,00	11,00	0,030	0,00	12,00	2,30
406	Пирожок с мясом и рисом	75	11	9,5	31,5	247,6	0,10	0,30	0,60	0,13	1,80	18,60	113,80	1,63	0,01	17,40	0,60
376	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
<b>Итого за Полдник</b>		<b>375</b>	<b>11,6</b>	<b>9,9</b>	<b>56,8</b>	<b>354,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>14,6</b>	<b>0,1</b>	<b>2,0</b>	<b>42,9</b>	<b>133,0</b>	<b>1,7</b>	<b>0,0</b>	<b>33,8</b>	<b>3,8</b>
% от суточной нормы			12,9 %	10,7 %	14,8 %	13,0%	10,0 %	20,6 %	20,9 %	15,0 %	17,0 %	3,6%	11,1 %	11,9 %	12,0 %	11,3 %	20,9 %
<b>Итого в день</b>			<b>77,3</b>	<b>81,1</b>	<b>239,4</b>	<b>1988,4</b>	<b>1,25</b>	<b>1,31</b>	<b>75</b>	<b>0,56</b>	<b>11</b>	<b>506,6</b>	<b>954,32</b>	<b>9,0</b>	<b>0,114</b>	<b>241,91</b>	<b>14,13</b>

суточная норма				90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы				85,9%	88,1%	62,5%	73,1%	89,2%	81,8%	107,0%	62%	89%	42,2%	79,5%	64,5%	114%	80,6%	78,5%
	-										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)																		
Рацион: Школа				среда					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		1				Возраст:		12-18 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак молочный																		
59	Салат из моркови с яблоком	100	1,06	0,17	8,52	39,9	0,05	0,02	4,38	0,02	2,49	24,0	33,98	0,13	0,001	6,60	1,07	
0.11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	57,6	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12	
223	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	200	17,55	16,92	37,07	370,8	0,3	0,5	1,1	0,25	1,60	254,1	487,8	1,2	0,020	110,5	2,98	
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87	
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60	
Итого за Завтрак молочный		560	21,6	17,7	89	599,9	0,50	0,53	17,11	0,35	5,16	300,89	596,04	1,36	0,035	141,15	6,64	
% от суточной нормы			23,98%	19,21%	23,14%	22,05%	35,95%	33,33%	24,45%	38,90%	42,99%	25,1%	49,67%	9,72%	35,00%	47,05%	36,9%	
Обед (полноценный рацион питания)																		
* 29 ОП	Салат из капусты с огурцом	60	0,77	2,04	2,26	30,48	0,02	0,02	19,95	0,01	0,079	25,7	13,6	0,17	0,03	9,00	0,28	
24	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,50	3,33	2,67	42,67	0,10	0,07	20,67	0,002	2,50	47,00	53,83	0,50	0,003	31,00	0,83	

	растительным маслом																
82 ГОСТ	Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой из мяса "Детская" (рецептура в соответствии с ГОСТ 55366-2013)	250/20	2,43	3,12	12,01	85,84	0,064	0,064	20,98	0,076	0,26	49,59	58,68	0,75	0,011	25,43	1,32
291	Плов с птицей	280	26,08	30,49	55,10	599,17	0,95	0,92	5,01	0,46	0	51,67	351,93	0	0	75,12	3,23
342	Компот из свежих яблок и лимона	200	0,16	0,16	27,9	114	0,01	0,01	6,6	0,01	0,4	6,88	4,40	0,08	0,010	3,6	0,95
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		910	33,3	37,7	121,2	957,7	1,23	1,11	53,7	0,55	6,257	173,1	545,0	2,5	0,026	145	7,34
% от суточной нормы			37,04 %	41,03 %	31,64 %	35,21 %	87,57 %	69,67 %	76,71 %	60,84 %	52,14 %	14,43 %	45,42 %	18,09 %	26,33 %	48,18 %	40,8 %
Полдник																	
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	150	0,98	0,45	13,43	61,7	0,050	0,05	57,38	0,050	1,5	37,5	25,50	0,33	0,003	16,50	1,88
344	Напиток из свежих фруктов	200	0,1		15,7	63,2	0,018	0,012	8,0	0,02	0,2	10,8	1,7	0,1	0,001	5,8	1,60
Итого за Полдник		350	1,1	0,5	29,1	124,9	0,1	0,1	65,4	0,1	1,7	48,3	27,2	0,4	0,0	22,3	3,5
% от суточной нормы			1,19 %	0,49 %	7,60 %	4,59 %	4,86 %	3,88 %	93,39 %	7,78 %	14,17 %	4,03 %	2,27 %	2,89 %	3,50 %	7,43 %	19,3 %
Итого в день			56,0	55,9	238,9	1682,5	1,80	1,71	136	0,97	13	522,3	1168,3	4,3	0,065	308,00	17,45
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы			62,2 %	60,7 %	62,4 %	61,9 %	128,4 %	106,9 %	194,6 %	108 %	109,3 %	43,5 %	97,4 %	30,7 %	65 %	102,7 %	97 %
										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)																	
Рацион: Школа					четверг				Сезон:		осенне-весенний						

			Неделя:		1				Возраст:		12-18 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а порц ии	Пищевые вещества (г)			Энерг е- тичес кая ценно сть (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак мясной																	
338	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	0,40	0,30	10,30	45,5	0,04	0,02	5,00	0,01	0,2	19,00	11,00	0,030	0,00	12,00	2,30
268 ГОСТ	Крокеты "Детские" запеченные (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	13,46	10,86	5,34	172,9	0,07	0,23	0,75	0,200	0,02	73,74	184,8 2	2,28	0,030	29,86	1,93
309	Макаронный изделия отварные с маслом сливочным	180	6,62	5,42	31,74	202,3	0,108	0,036	0	0,036	1,5	15,94	55,45	0,94	0,002	10,16	0,86
377,00	Чай с лимоном	200// 4	0,26	0,06	15,22	62,5		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак мясной		624	23,8	17,0	82,3	576,9	0,26	0,31	9,53	0,241	2,48	124,7	287,1	3,27	0,037	57,3	6,40
% от суточной нормы			26,4 %	18,4 %	21,5 %	21,2%	18,4 %	19,1 %	13,6 %	26,8 %	20,7 %	10,4 %	23,9 %	23,4 %	36,8 %	19,1 %	35,6 %
Обед (полноценный рацион питания)																	
* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная, зел. горошек)	100	1,57	12,03	8,78		0,05	0,05	20,67	0,00	2,50	32,8	33,9	0,50	0,00	16,63	0,57
56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	100	1,5	5,2	9,3	87,5	0,167	0,166 7	20,5	0,033	0,833	99,8	52,2	0,705	0,005	27,2	1,17
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне	250	2,6	6,1	17,0	133,7	0,12	0,074	16,0	0,04	0	25,3	71,1	0	0	26,7	0,95



266	Бифштекс рубленый "Детский" (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	18,5	25,9	4,8	326,0	0,23	0,263	0,5	0,05	0,075	60,6	222,4	2,85	0,050	30,6	2,41		
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	198,65	0,19	0,16	31,33	0,096	1,8	51,05	117,3	0,359	0,001	39,67	1,43		
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	98,56			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66		
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78		
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		900	31,0	46,3	106	960,8	0,8	0,7	69,0	0,21	5,81	277	546,8	5,121	0,058	136,5	7,62		
% от суточной нормы			34,4 %	50,3 %	27,6 %	35,3 %	57,6 %	44,3 %	98,6 %	23,8 %	48,4 %	23,1 %	45,6 %	36,6 %	58,2 %	45,5 %	42,3 %		
Полдник																			
	Йогурт фруктовый	125	3,75	3,50	15,00	102,75	0,06	0,12	1,62	0	0	84,0	130,6 2	0,63	0,006	13,06	0,13		
33,00	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	82,3	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20		
420,05	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,43	79			0,2		0,2	22,5	7,7	0,1	0,001	3	0,65		
Итого за Полдник			345	5,67	5,76	48,23	263,69	0,08	0,13	1,82	0,00	0,40	114,7 0	155,7 2	0,71	0,01	19,06	0,98	
% от суточной нормы				6,3 %	6,3 %	12,6 %	9,7 %	5,7 %	8,1 %	2,6 %	0,0 %	3,3 %	9,6 %	13,0 %	5,1 %	7,0 %	6,4 %	5,4 %	
Итого в день				60,4	69,0	236,2	1801,5	1,14	1,15	80,4	0,46	8,69	516,8	989,6	9,10	0,102	212,8 5	15,0 0	
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,0 0	
% от суточной нормы				67,1 %	75,0 %	61,7 %	66,2 %	81,8 %	71,6 %	114,8 %	51 %	72 %	43,1 %	82,5 %	65,0 %	102 %	71,0 %	83,3 %	
										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20									

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)																	
Рацион: Школа				пятница					Сезон:		осенне- весенний						
			Неделя:		1				Возраст:		12-18 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а порц ии	Пищевые вещества (г)			Энерг е- тичес кая ценно сть (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак молочный																	
131	Зеленый горошек	20	4,60	0,24	10,7	63,2	0,16	0,04	0	0,00	1,82	23,0	65,8	0,64	0,00	21,4	0,00
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	50	0,53	0,13	2,93	15,1	0,03	0,040	12,2	0,45	2,35	30,5	38,0	0,35	0,007	12,8	0,50
15	Сыр твердых сортов порционно	20	3,45	4,5		81,45	0,02	0,05	0,11	0,05	0,08	132,0	75,0	0,6	0	5,25	0,20
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	250	20,36	23,74	6,30	318,7	0,15	0,34	0,41	0,05	2,425	164,2 3	310,6 3	1,69	0,04	26,94	1,89
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
430	Чай витаминизированн ый с сахаром (Шиповник)	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,000 1	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60
Итого за Завтрак молочный		660	27,6	29,4	47,8	587,6	0,4	0,5	31,8	0,6	6,033 3	362,0	506	2,69	0,059	77,1	7,26
% от суточной нормы			30,7 %	31,9 %	12,5 %	21,6%	26,6 %	29,4 %	45,5 %	62,8 %	50,3 %	30,2 %	42,2 %	19,2 %	59,2 %	25,7 %	40,3 %
Обед (полноценный рацион питания)																	
52	Салат из свеклы с маслом растительным	100	1,43	5,08	8,55	85,68	0,02	0,03	9,5	0,02	0,17	44,35	42,73	0,72	0,017	21,5	1,40

97	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	210/50	14,50	15,40	33,10	320,73	0,21	0,15	0,34	0,03	0,06	42,66	161,00	1,88	0,03	24,60	0,49
268 Гост	Котлета "Куриная" (рецептура в соответствии с ГОСТ 55790-2013)	100	15,2	5,8	10,2	151,3	0,09	0,08	0,24	0,001	0,074	14,0	94,0	1,17	0,040	16,2	1,89
139	Капуста тушеная	180	3,32	5,81	12,94	114,08	0,77	0,16	0,16	0,03	0,010	87,66	64,80	3,5	0,017	33,30	4,26
345	Напиток фруктовый	200	0,1	0,1	15,4	62,7	0,01	0,02	2,6	0,018	0,04	43,0	6,8	0,1	0,001	4,30	1,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>900</b>	<b>38,8</b>	<b>32,8</b>	<b>103,6</b>	<b>851,0</b>	<b>1,20</b>	<b>0,49</b>	<b>13,3</b>	<b>0,10</b>	<b>3,451</b>	<b>249,70</b>	<b>445,5</b>	<b>8,6</b>	<b>0,11</b>	<b>109,3</b>	<b>10,64</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>43,1%</b>	<b>35,7%</b>	<b>27,1%</b>	<b>31,3%</b>	<b>85,5%</b>	<b>30,8%</b>	<b>19,0%</b>	<b>10,6%</b>	<b>28,8%</b>	<b>20,8%</b>	<b>37,1%</b>	<b>61,2%</b>	<b>106,7%</b>	<b>36,4%</b>	<b>59,1%</b>
<b>Полдник</b>																	
403	Оладьи с яблоками	150	9,7	10,2	62,2	364,1	0,11	0,12	1,46	0,06	1,2	108,18	69,80	1,70	0,010	43,36	2,09
345	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,50	0,0	0,20	4,00	3,30	0,08	0,001	1,70	0,15
<b>Итого за Полдник</b>		<b>350</b>	<b>9,8</b>	<b>10,2</b>	<b>82,9</b>	<b>442,3</b>	<b>0,11</b>	<b>0,12</b>	<b>3,96</b>	<b>0,06</b>	<b>1,400</b>	<b>112,18</b>	<b>73,10</b>	<b>1,78</b>	<b>0,01</b>	<b>45,06</b>	<b>2,24</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>10,9%</b>	<b>11,1%</b>	<b>21,7%</b>	<b>16,3%</b>	<b>7,9%</b>	<b>7,5%</b>	<b>5,7%</b>	<b>6,7%</b>	<b>11,7%</b>	<b>9,3%</b>	<b>6,1%</b>	<b>12,7%</b>	<b>11,0%</b>	<b>15,0%</b>	<b>12,4%</b>
<b>Итого в день</b>			<b>76,2</b>	<b>72,4</b>	<b>234,4</b>	<b>1880,8</b>	<b>1,68</b>	<b>1,08</b>	<b>49,1</b>	<b>0,72</b>	<b>10,88</b>	<b>723,9</b>	<b>1024,6</b>	<b>13,04</b>	<b>0,177</b>	<b>231,49</b>	<b>20,14</b>
<b>суточная норма</b>			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
<b>% от суточной нормы</b>			<b>84,6%</b>	<b>78,7%</b>	<b>61,2%</b>	<b>69,1%</b>	<b>120,0%</b>	<b>67,8%</b>	<b>70,1%</b>	<b>80%</b>	<b>90,7%</b>	<b>60,3%</b>	<b>85,4%</b>	<b>93,1%</b>	<b>177%</b>	<b>77,2%</b>	<b>112%</b>
Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20																	
<b>Примерное меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд (лист 6)</b>																	
<b>Рацион: Школа</b>				суббота					<b>Сезон:</b>		осенне-весенний						
			<b>Неделя:</b>		1				<b>Возраст:</b>		12-18 лет						

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак мясной</b>																	
71	Фрукт порционно: Банан	100	1,50	0,50	21,00	89,3	0,04	0,05	10,0	0,020	0,400	8,000	28,000	0,150		42,000	
	Палочки мясные "Детские" запеченные (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	15,0	12,1	5,9	192,2	0,078	0,26	0,83	0,222	0,02	81,9	205,4	2,53	0,03	33,18	2,14
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,68	4,94	29,15	175,80	0,22	0,17	34,39	0,1	1,5	75,00	127,1	0,299	0,005	43,54	1,59
389	Сок фруктовый**	200	1	0,2	32,2	127	0,02	0,02	4	0	0,2	14	14	0,30	0,004	8	2,80
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак мясной</b>		<b>620</b>	<b>24,2</b>	<b>18,0</b>	<b>108,0</b>	<b>673</b>	<b>0,40</b>	<b>0,51</b>	<b>50,10</b>	<b>0,32</b>	<b>2,82</b>	<b>186,93</b>	<b>400,47</b>	<b>3,290</b>	<b>0,045</b>	<b>126,72</b>	<b>6,97</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>26,9%</b>	<b>19,6%</b>	<b>28,2%</b>	<b>24,7%</b>	<b>28,4%</b>	<b>31,6%</b>	<b>71,6%</b>	<b>35,8%</b>	<b>23,5%</b>	<b>15,6%</b>	<b>33,4%</b>	<b>23,5%</b>	<b>45,3%</b>	<b>42,2%</b>	<b>38,7%</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
29,03	Салат из моркови	100	5,70	7,6	26,80	115,08	0,1	0,08	4,60	0,36	8,9	80,1	177,30	0,90	0,003	75,30	1,50
99/288	Суп овощной "Летний" с картофелем и птицей отварной	250/15	6,23	9,6	11,83	158,6	0,250	0,225	10,49	0,150	2,50	27,88	89,35	0,250	0,013	23,39	1,100
	Голубцы ленивые запеченные под соусом сметано-томатным	250	18,2	11,7	26,2	276,0	0,17391	0,1196	27,36	0,041	0,163	59,91	255,9	2,15	0,08	53,73	2,58
		30	2,7	6,2	16	126,6	0,2	0,3	15	0,09	1,5	83,5	61,5	1,13	0,01	35,5	1,70
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	0,1	0	0,05	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87

	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17,1	82,7	0,10	0,1	0	0,0002	1,2	17,5	79,0	0,56	0,02	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		630	36,4	35,7	112,9	816,6	0,77	0,79	57,25	0,64	14,31	274,14	671,2	5,00	0,12	215,82	9,70
% от суточной нормы			40,4%	38,8%	29,5%	30,0%	55,3%	49,2%	81,8%	71,3%	119,3%	22,8%	55,9%	35,7%	122,4%	71,9%	53,9%
Итого в день			60,5	53,8	220,9	1489,2	1,17	1,29	107,4	0,96	17,14	461,17	1071,7	8,29	0,168	342,54	16,67
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы			67,3%	58,4%	57,7%	54,8%	83,7%	80,8%	153,4%	107%	143%	38,4%	89,3%	59,2%	168%	114,2%	93%
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокодержащие (в т.ч. обогащенные)										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)																	
Рацион: Школа				понедельник					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		2				Возраст:		12-18 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак молочный																	
341	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,9	0,2	8,1	35,8	0,04	0,03	60,00	0,01	0,2	34,00	23,00	0,200	0,00	15,00	0,30
15	Сыр твердый порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,8	0,01	0,06	0,14	0,046	0,10	176,00	100,00	0,80	0,040	7,00	0,26
173	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,3	12,5	54,3	358,9	0,1	0,2	3,4	0,037	1,30	147,6	198,6	0	0,0	57,8	1,30
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	138,64	0,04	0,15	1,30	0,030	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60

Итого за Завтрак молочный		560	18,3	23,2	100,8	683,6	0,36	0,43	64,92	0,12	2,59	492,0 0	474,8 0	2,11	0,065	112,6 0	3,58
% от суточной нормы			20,3 %	25,3 %	26,3 %	25,1%	25,8 %	27,1 %	92,7 %	13,4 %	21,6 %	41,0 %	39,6 %	15,1 %	65,0 %	37,5 %	19,9 %
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная с клюквой)	60	0,60	3,7	3,8	50,9	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,3	0	10,1	0,7
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	100	0,50	3,33	2,67	42,67	0,10	0,07	20,67	0,002	2,50	47,00	53,83	0,50	0,003	31,00	0,83
84	Борщ с фасолью и картофелем	250	2,21	3,31	15,93	102,36	0,06	0,06	23,75	0,93	0,125	53,89	60,94	1,6	0,004	28,05	1,00
261	Печень тушеная в соусе	100	14,4	14,7	6,4	215,5	0,238	1,594	4,5	5,873	1,4	38,0	253,4	3	0,005 0	17,7	5,12
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,62	5,42	31,74	202,3	0,108	0,036	0	0,036	1,5	15,94	55,45	0,94	0,002	10,16	0,86
345	Чай с лимоном	200// 4	0,26	0,06	15,22	62		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>894</b>	<b>28,2</b>	<b>27,5</b>	<b>95,4</b>	<b>741,8</b>	<b>0,61</b>	<b>1,82</b>	<b>52,3</b>	<b>6,84</b>	<b>8,685</b>	<b>180,8</b>	<b>509,6</b>	<b>7,29</b>	<b>0,02</b>	<b>101,6</b>	<b>9,68</b>
% от суточной нормы			31,29 %	29,9 %	24,9 %	27,3%	43,5 %	113,7 %	74,7 %	759,5 %	72,4 %	15,1 %	42,5 %	52,0 %	16,1 %	33,9 %	53,8 %
<b>Полдник</b>																	
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	24,7	0,020	0,02	22,95	0,020	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
406	Пирожок с яблоком	100	5,20	5,82	37,50	223,18	0,06	0,02	0,9	0,01	0	21,4	113,9 0	1,0	0	21,14	0,58
519,01	Компот из быстрозаморожен	200	0,06	0,02	20,73	83,3			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15

	ных	ягод																
Итого за Полдник			360	5,65	6,02	63,60	331,18	0,08	0,04	26,35	0,05	0,80	40,42	127,40	1,21	0,00	29,44	1,48
% от суточной нормы				6,28%	6,5%	16,6%	12,2%	5,7%	2,5%	37,6%	5,6%	6,7%	3,4%	10,6%	8,6%	2,0%	9,8%	8,2%
Итого в день				52,1	56,7	259,9	1756,5	1,05	2,29	143,5	7,01	12,08	713,3	1111,8	10,61	0,083	243,62	14,74
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы				57,9%	61,7%	67,8%	64,6%	75,0%	143,3%	205,1%	779%	100,7%	59,4%	92,7%	75,8%	83%	81,2%	82%
											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)																		
Рацион: Школа					вторник					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		2					Возраст:		12-18 лет						
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
* 209/62 ОП	Яйцо отварное порционно / морковь тертая с р.м.	20/40	3,06	3,52	8,83	79,24	0,03	0,12	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0	16,2	0,76	
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	30	0,32	0,08	1,76	9,0	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30	
	Фрикадельки «Детские», запеченные под соусом молочным (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	12,1	12,73	11,38	208,53	0,088	0,15	0,79	0,025	0,025	35,54	139,13	1,81	0,100	18,96	1,78	

175	Каша "Дружба" с маслом сливочным	180	4,1	5,9	30,2	190,9	0,17	0,12	4,0	0,044	0	152,9	220,2	0	0	66,1	0,36
376	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,8	0,04	0,01	0,88	0,0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак мясной</b>		<b>550</b>	<b>19,83</b>	<b>19,12</b>	<b>78,04</b>	<b>563,50</b>	<b>0,32</b>	<b>0,31</b>	<b>21,99</b>	<b>0,34</b>	<b>2,18</b>	<b>220,0</b>	<b>416,34</b>	<b>2,04</b>	<b>0,11</b>	<b>97,13</b>	<b>3,75</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>22,0%</b>	<b>20,8%</b>	<b>20,4%</b>	<b>20,7%</b>	<b>22,5%</b>	<b>19,6%</b>	<b>31,4%</b>	<b>37,7%</b>	<b>18,2%</b>	<b>18,3%</b>	<b>34,7%</b>	<b>14,6%</b>	<b>107,0%</b>	<b>32,4%</b>	<b>20,8%</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
67	Винегрет овощной	100	2,50	5,78	11,28	107,18	0,07	0,05	14,33	1,23	0,33	39,0	56,73	0,02	0,07	26,02	1,17
113,00	Суп-лапша домашняя с птицей отварной и свежей зеленью	250/15	8,71	8,77	23,67	208,5	0,23	0,21	5,32	1,04	0,379	43,8	95,75	0,13	0,001	18,3	1,25
293,00	Птица, порционная запечённая	100	21,1	12,08	0,19	193,93	0,10	0,17	0,03	0	0	21,6	1,78	0	0	18,98	2,06
139,00	Капуста тушеная	180	3,32	5,81	12,94	117,31	0,77	0,16	0,16	0,03	0,010	87,66	64,80	3,5	0,017	33,30	1,31
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	98,56			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>915</b>	<b>40,0</b>	<b>33,1</b>	<b>96,0</b>	<b>841,9</b>	<b>1,26</b>	<b>0,64</b>	<b>20,5</b>	<b>2,30</b>	<b>3,82</b>	<b>232,7</b>	<b>303,0</b>	<b>4,9</b>	<b>0,087</b>	<b>109,0</b>	<b>7,45</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>44,5%</b>	<b>36,0%</b>	<b>25,1%</b>	<b>31,0%</b>	<b>90,3%</b>	<b>40,3%</b>	<b>29,3%</b>	<b>255,4%</b>	<b>31,9%</b>	<b>19,4%</b>	<b>25,2%</b>	<b>34,6%</b>	<b>87,0%</b>	<b>36,3%</b>	<b>41,4%</b>
<b>Полдник</b>																	
71	Фрукт порционно: Банан	100	1,50	0,50	21,00	89,3	0,04	0,05	10,0	0,020	0,400	8,000	28,000	0,150		42,000	
	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	65,9	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08
386	Кисломолочный напиток / Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	99,70	0,040	0,260	0,60	0,04	0,001	248,00	184,00	0,4	0,001	28,00	0,20
<b>Итого за Полдник</b>		<b>318</b>	<b>8,7</b>	<b>7,3</b>	<b>40,4</b>	<b>254,8</b>	<b>0,08</b>	<b>0,31</b>	<b>11</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>257,0</b>	<b>212,2</b>	<b>0,6</b>	<b>0,00</b>	<b>70,4</b>	<b>0,28</b>



% от суточной нормы	9,6%	7,9%	10,6%	9,4%	5,7%	19,4%	15,1%	6,7%	3,3%	21,4%	17,7%	3,9%	1,0%	23,5%	1,6%		
Итого в день	68,5	59,5	214,5	1660,2	1,66	1,27	53,1	2,70	6,40	709,6	931,5	7,44	0,195	276,53	11,47		
суточная норма	90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00		
% от суточной нормы	76,1%	64,7%	56,0%	61,0%	118,5%	79,3%	75,8%	300%	53,4%	59,1%	77,6%	53,1%	195%	92,2%	64%		
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокодержащие (в т.ч. обогащенные)										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)																	
Рацион: Школа				среда					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		2				Возраст:		12-18 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масс а порц ии	Пищевые вещества (г)			Энерг е- тичес кая ценно сть (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак молочный																	
71	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	1,07	0,27	5,87	30,1	0,07	0,080	24,3	0,90	4,7	61,0	75,9	0,70	0,013	25,5	1,00
1	Молоко сгущенное порционно	30	1,5		11,4	52	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04
222	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	200	17,92	20,6	43,2	429,51	0,11	0,4	0,56	0,26	1,8	169,0	341,9	2,2	0,008	57,07	1,54
407	Сок фруктовый**	200	1,0	0,2	20	87	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0,0	0,0	8,0	0,72
5,00	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60
Итого за Завтрак молочный		570	24,15	21,56	94,39	668,24	0,40	0,64	29,23	1,17	7,47	336,52	542,75	3,11	0,04	116,17	4,90
% от суточной нормы			26,8%	23,4%	24,6%	24,6%	28,6%	40,2%	41,8%	130,0%	62,3%	28,0%	45,2%	22,2%	35,3%	38,7%	27,2%
Обед (полноценный рацион питания)																	

* 47 ОП	Салат "Витаминный" (капуста квашеная, зел. горошек)	60	0,94	7,22	5,27		0,03	0,03	12,4	0,001	1,5	19,7	20,3	0,3	0,001	9,98	0,34
29	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,90	3,10	5,60	53,9	0,06	0,07	15,50	0,071	0,30	28,20	18,90	0,20	0,001	10,50	0,60
99/288	Суп овощной "Летний" с картофелем и птицей отварной	250/15	6,23	9,6	11,83	158,6	0,250	0,225	10,49	0,150	2,50	27,88	89,35	0,250	0,013	23,39	1,100
259	Жаркое под-домашнему	280	20,0	21,01	35,71	411,9	0,31	0,28	43,82	0,070	0,42	59,08	305,5	4,2	0,002	78,22	4,65
377	Чай с лимоном	200//4	0,26	0,06	15,22	62,5		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>904</b>	<b>31,5</b>	<b>34,4</b>	<b>91,9</b>	<b>803,4</b>	<b>0,72</b>	<b>0,64</b>	<b>73,2</b>	<b>0,29</b>	<b>6,380</b>	<b>141,21</b>	<b>499,7</b>	<b>5,88</b>	<b>0,02</b>	<b>126,75</b>	<b>8,22</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>35,0%</b>	<b>37,4%</b>	<b>24,0%</b>	<b>29,5%</b>	<b>51,3%</b>	<b>39,7%</b>	<b>104,5%</b>	<b>32,3%</b>	<b>53,2%</b>	<b>11,8%</b>	<b>41,6%</b>	<b>42,0%</b>	<b>17,7%</b>	<b>42,2%</b>	<b>45,7%</b>
<b>Полдник</b>																	
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	120	0,78	0,36	10,74	49,3	0,040	0,04	45,90	0,040	1,2	30,0	20,40	0,26	0,002	13,20	1,50
33,00	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	78,9	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20
0,08	Молоко кипяченое (по ГОСТ 32252-2013)	200	5,60	6,40	9,40	115,3	0,08	0,3067	2,60	0,067	0,292	240,0	180,0			28,00	0,12
<b>Итого за Полдник</b>		<b>340</b>	<b>8,1</b>	<b>9,0</b>	<b>33,9</b>	<b>243,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>48,5</b>	<b>0,1</b>	<b>1,7</b>	<b>278,2</b>	<b>217,8</b>	<b>0,3</b>	<b>0,002</b>	<b>44,2</b>	<b>1,8</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>9,0%</b>	<b>9,8%</b>	<b>8,9%</b>	<b>9,0%</b>	<b>10,0%</b>	<b>22,3%</b>	<b>69,3%</b>	<b>11,9%</b>	<b>14,1%</b>	<b>23,2%</b>	<b>18,2%</b>	<b>1,9%</b>	<b>2,0%</b>	<b>14,7%</b>	<b>10,1%</b>
<b>Итого в день</b>			<b>63,8</b>	<b>65,0</b>	<b>220,2</b>	<b>1715,1</b>	<b>1,26</b>	<b>1,64</b>	<b>150,9</b>	<b>1,57</b>	<b>15,55</b>	<b>755,9</b>	<b>1260,2</b>	<b>9,25</b>	<b>0,055</b>	<b>287,12</b>	<b>14,94</b>

суточная норма			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы			70,8%	70,7%	57,5%	63,1%	89,9%	102,2%	215,5%	174%	129,5%	63,0%	105,0%	66,1%	55%	95,7%	83%
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокосодержащие (в т.ч. обогащенные)										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)																	
Рацион: Школа				четверг					Сезон:		осенне-весенний						
			Неделя:		2				Возраст:		12-18 лет						
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак мясной																	
* 132 ОП	Фасоль красная с растительным маслом	30	2,2	4,3	12,3	96,70	0,01	0,01	1	0,02	0,03	5,68	38,4	0,04	0,001	4,2	0,18
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	40	0,33	0,04	1,13	6,23	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
279	Тефтели "Детские" под соусом (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	80/20	11,7	14,1	14,9	233,4	0,16	0,13	0,31	0,009	0,01	12,65	138,55	1,99	0,030	20,29	1,73
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,62	5,42	31,74	202,3	0,108	0,036	0	0,036	1,5	15,94	55,45	0,94	0,002	10,16	0,86
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
381	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	80					0,00	0,40		0,0			0,06
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44

Итого за Завтрак мясной		560	24,3	24,6	109,6	756,6	0,4	0,2	15,2	0,1	2,5	65,6	282,0	3,1	0,0	47,9	5,7
% от суточной нормы			27,0 %	26,7 %	28,6 %	27,8%	26,2 %	13,5 %	21,7 %	9,8%	20,6 %	5,5%	23,5 %	21,9 %	38,8 %	16,0 %	31,4 %
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																	
52	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,70	4,70	4,30	70,30	0,01	0,05	5,7	0,02	0,10	97,00	65,70	0,43	0,001	13,8	0,84
88	Щи из свежей капусты с фрикаделькой из птицы "Детская" (рецептура в соответствии с ГОСТ 55790-2013)	240/ 20	2,44	6,41	11,11	111,89	0,03	0,03	11,39	0,049	0,099	45,49	29,96	1,44	0,002	15,35	0,49
232	Рыба, запеченная под соусом	100	22,21	11,65	2,99	205,7	0,23	0,19	1,1	0,03	0,125	41,7	12,6	0,3	0,011	23,03	0,79
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	198,65	0,19	0,16	31,33	0,096	1,8	51,05	117,3	0,359	0,001	39,67	1,43
345	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	83,3			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>870</b>	<b>35,5</b>	<b>31,9</b>	<b>89,3</b>	<b>786,3</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>52,4</b>	<b>0,20</b>	<b>5,4</b>	<b>257,2</b>	<b>305,1</b>	<b>3,8</b>	<b>0,018</b>	<b>102,9 5</b>	<b>4,70</b>
% от суточной нормы			39,5 %	34,7 %	23,3 %	28,9%	39,4 %	29,0 %	74,9 %	22,3 %	45,2 %	21,4 %	25,4 %	27,1 %	18,2 %	34,3 %	26,1 %
<b>Полдник</b>																	
401	Оладьи "Домашние" на молоке со сгущенным молоком	150/ 20	10,9	11,9	57,3	365,6	0,15	0,15	0,15	0,11	1,6	77,25	135,4 5	1,3	0,01	23,6	0,40
376	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61	0	0,01	9,00	0,000 1	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87

Итого за Полдник			370	11,1	12,0	72,3	426,9	0,15	0,16	9,2	0,1	1,6	82,5	143,7	1,3	0,010	28,0	1,27
% от суточной нормы				12,3 %	13,0 %	18,9 %	15,7%	10,7 %	10,0 %	13,1 %	12,2 %	13,7 %	6,9%	12,0 %	9,3%	10,0 %	9,3%	7,1 %
Итого в день				70,9	68,4	271,2	1969,8	1,07	0,84	76,8	0,40	9,54	405,3	730,7	8,17	0,067	178,80	11,62
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
% от суточной нормы				78,8 %	74,4 %	70,8 %	72,4%	76,4 %	52,5 %	110 %	44%	79%	33,8 %	60,9 %	58,3 %	67%	59,6 %	65 %
											Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20							
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 11)																		
Рацион: Школа				пятница					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		12-18 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак молочный																		
131	Зеленый горошек	20	4,60	0,24	10,7	63,2	0,16	0,04	0	0,00	1,82	23,0	65,8	0,64	0,00	21,4	0,00	
15	Сыр твердых сортов порционно	15	3,45	4,5		54,3	0,02	0,05	0,11	0,05	0,08	132	75	0,6	0	5,25	0,20	
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	250	20,36	23,74	6,30	320,3	0,15	0,34	0,41	0,05	2,425	164,23	310,63	1,69	0,04	26,94	1,89	
341	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,9	0,2	8,1	35,8	0,04	0,03	60,00	0,01	0,2	34,00	23,00	0,200	0,00	15,00	0,30	
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87	
ПР	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60	
Итого за Завтрак молочный		625	32,2	29	54	605,3	0,50	0,48	69,65	0,11	5,5	372,5	545,9	3,1	0,05	91,8	4,86	
% от суточной нормы			35,8 %	31,8 %	14,0 %	22,3%	35,7 %	30,1 %	99,5 %	11,7 %	45,9 %	31,0 %	45,5 %	22,5 %	53,5 %	30,6 %	27,0 %	
Обед (полноценный рацион питания)																		

* 29 ОП	Салат из капусты с огурцом	100	1,283	3,400	3,767		0,033	0,033	33,25	0,017	0,131	42,8	22,7	0,28	0,050	15,00	0,47
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	100	0,50	3,33	2,67	42,67	0,10	0,07	20,67	0,002	2,50	47,00	53,83	0,50	0,003	31,00	0,83
103	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	250	12,4	11,1	31,5	275,6	0,3	0,1	8,3	0,03	0	49,3	93,3	0	0	27,3	0,30
268 ГОСТ	Котлеты "Куриные" (рецептура в соответствии с ГОСТ 55790-2013)	100	15,2	5,8	10,2	153,8	0,09	0,08	0,24	0,001	0,074	14,0	94,0	1,17	0,040	16,2	1,40
173	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	7,88	5,03	38,78	231,92	0,07	0,04	0	0,04	3,06	21,74	188,44	1,07	0,0017	125,34	4,26
407	Сок фруктовый**	200	1,0	0,20	20,20	87	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6	0,08	0,04	0	0	2,40	14,00	63,20	1,20	0,001	9,40	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,00	0,008	0,001	0	0,22
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>900</b>	<b>41,2</b>	<b>26,1</b>	<b>126,8</b>	<b>907,1</b>	<b>0,7</b>	<b>0,38</b>	<b>33,6</b>	<b>0,1</b>	<b>8,734</b>	<b>181,2</b>	<b>523,8</b>	<b>3,9</b>	<b>0,047</b>	<b>217,3</b>	<b>8,51</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>45,7%</b>	<b>28,4%</b>	<b>33,1%</b>	<b>33,3%</b>	<b>49,4%</b>	<b>23,4%</b>	<b>48,0%</b>	<b>7,1%</b>	<b>72,8%</b>	<b>15,1%</b>	<b>43,6%</b>	<b>28,2%</b>	<b>47,0%</b>	<b>72,4%</b>	<b>47,3%</b>
<b>Полдник</b>																	
341	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	150	0,98	0,45	13,43	61,7	0,050	0,05	57,38	0,050	1,5	37,5	25,50	0,33	0,003	16,50	1,88
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
<b>Итого за Полдник</b>		<b>350</b>	<b>1,04</b>	<b>0,47</b>	<b>34,16</b>	<b>139,81</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>	<b>59,88</b>	<b>0,05</b>	<b>1,70</b>	<b>41,50</b>	<b>28,80</b>	<b>0,41</b>	<b>0,00</b>	<b>18,20</b>	<b>2,03</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>1,2%</b>	<b>0,5%</b>	<b>8,9%</b>	<b>5,1%</b>	<b>3,6%</b>	<b>3,1%</b>	<b>85,5%</b>	<b>6,0%</b>	<b>14,2%</b>	<b>3,5%</b>	<b>2,4%</b>	<b>2,9%</b>	<b>3,5%</b>	<b>6,1%</b>	<b>11,3%</b>
<b>Итого в день</b>			<b>74,4</b>	<b>55,9</b>	<b>214,8</b>	<b>1652,2</b>	<b>1,24</b>	<b>0,91</b>	<b>163,1</b>	<b>0,22</b>	<b>15,94</b>	<b>595,2</b>	<b>1098,4</b>	<b>7,50</b>	<b>0,104</b>	<b>327,24</b>	<b>15,40</b>

суточная норма			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00	
% от суточной нормы			82,6%	60,7%	56,1%	60,7%	88,7%	56,6%	233,0%	25%	132,8%	49,6%	91,5%	53,6%	104%	109,1%	86%	
ПРИМЕЧАНИЕ ** могут быть использованы нектары, морсы, напитки сокосодержащие (в т.ч. обогащенные)										Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)																		
Рацион: Школа				суббота					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		12-18 лет							
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак мясной																		
71	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	1,07	0,27	5,87	30,1	0,07	0,080	24,3	0,90	4,7	61,0	75,9	0,70	0,013	25,5	1,00	
268	Биточки "Детские" (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	13,0	13,8	13,29	225,9	0,21	0,13	0,37	0,009	0,01	14,7	164,8	2,09	0,030	45,35	2,55	
171	Каша пшеничная с маслом сливочным	180	9,77	5,49	96,51	450,4	0,0	0,34	2,7429	0,0686	0	72,5	336,7	0	0	62,9	1,20	
348	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,43	73,7			0,2		0,2	22,5	7,7	0,1	0,001	3	0,65	
5	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4	0,13	0,013	0,1	0	0,93	14,00	63,20	0,013	0,013	18,80	1,60	
Итого за Завтрак мясной			620	26,7	20,1	148,8	850,5	0,42	0,57	27,78	0,98	5,84	184,7	648,30	2,88	0,057	155,6	7,00
% от суточной нормы			29,6%	21,8%	38,9%	31,3%	30,0%	35,4%	39,7%	108,6%	48,7%	15,4%	54,0%	20,6%	57,3%	51,9%	38,9%	
Обед (полноценный рацион питания)																		
* 67 ОП	Винегрет овощной	60	1,50	3,47	6,77	64,3	0,04	0,03	8,6	0,74	0,2	23,4	34,0	0,01	0,04	15,61	0,7	

56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	100	1,5	5,2	9,3	89,8	0,17	0,17	20,50	0,03	0,83	99,83	52,17	0,70	0,005	27,17	1,17
108/109	Суп картофельный с клецками	250	12,9	7,9	50,1	322,9	0,125	0,0525	0,4875	0,040	1,275	157,0	382,9	4,9	0,013	46,48	1,75
237	Зразы рыбные рубленые с яйцом (открытые)	100	8,98	11,9	10,4	181,6	0,05	0,06	0,9	0,13	0,13	28,1	58,9	0,2	0,009	8,06	0,25
310	Картофель отварной с маслом сливочным	180	4,1	9,4	24	190,6	0,1	0,1	10,6	0,02	1,8	46,7	71,8	0,4	0,006	20,4	0,72
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	15,22	58,7		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17,1	82,7	0,10	0,1	0	0,0002	1,2	17,5	79,0	0,56	0,02	23,5	1,95
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>		<b>884</b>	<b>31,0</b>	<b>34,9</b>	<b>126,1</b>	<b>926,3</b>	<b>0,56</b>	<b>0,46</b>	<b>35,32</b>	<b>0,22</b>	<b>5,2933</b>	<b>357,2</b>	<b>654,46</b>	<b>6,8</b>	<b>0,053</b>	<b>130,8</b>	<b>6,71</b>
<b>% от суточной нормы</b>			<b>34,4 %</b>	<b>38,0 %</b>	<b>32,9 %</b>	<b>34,1 %</b>	<b>40,1 %</b>	<b>28,9 %</b>	<b>50,5 %</b>	<b>24,7 %</b>	<b>44,1 %</b>	<b>29,8 %</b>	<b>54,5 %</b>	<b>48,3 %</b>	<b>52,5 %</b>	<b>43,6 %</b>	<b>37,3 %</b>
<b>Итого в день</b>			<b>57,7</b>	<b>55,0</b>	<b>275,0</b>	<b>1776,8</b>	<b>0,98</b>	<b>1,03</b>	<b>63,10</b>	<b>1,20</b>	<b>11,14</b>	<b>541,9</b>	<b>1302,8</b>	<b>9,64</b>	<b>0,110</b>	<b>286,41</b>	<b>13,71</b>
<b>суточная норма</b>			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1200	14	0,1	300	18,00
<b>% от суточной нормы</b>			<b>64,1 %</b>	<b>59,8 %</b>	<b>71,8 %</b>	<b>65,3 %</b>	<b>70,1 %</b>	<b>64,2 %</b>	<b>90,1 %</b>	<b>133 %</b>	<b>92,8 %</b>	<b>45,2 %</b>	<b>108,6 %</b>	<b>68,9 %</b>	<b>110 %</b>	<b>95,5 %</b>	<b>76 %</b>
<b>Рекомендуется использование продуктов и сырья по ГОСТам на детскую продукцию для питания детей старше 3-х лет и на специализированное сырье для производства продукции детского питания.</b>																	



**ПРИЛОЖЕНИЕ К**  
**Технологические карты к меню обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов**

Таблица К.1 — Технологическая карта кулинарного блюда: Апельсин свежий

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсин свежий					
Номер рецептуры: 341					
Оброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин		100,0	100,0	10,00	10,00
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха проточной водой. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	35,775	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	23,000
Белки	0,900	ВитаминВ2	0,030	Магний	15,000
Жиры	0,200	ВитаминС	60,000	Железо	0,300
Углеводы	8,100	Витамин Е	0,200	Цинк	0,200
Витамина	0,010	Кальций	34,000	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.2 — Технологическая карта кулинарного блюда: Банан

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Банан					
Номер рецептуры: 338					
Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делли принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Банан		102,0	100,0	10,2	10,0
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха проточной водой.</p> <p>Подаются неочищенные</p> <p>Температура подачи: от 10 до 15 С.Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> целые плоды уложенные на десертную тарелку.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> соответствует виду плодов.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> соответствует виду плодов.</p> <p><b>ВКУС:</b> банана.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> банана.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	89,250	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	28,000
Белки	1,500	ВитаминВ2	0,050	Магний	42,000
Жиры	0,500	ВитаминС	10,000	Железо	0,000
Углеводы	21,000	Витамин Е	0,400	Цинк	0,150
Витамина	0,020	Кальций	8,000	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.3 — Технологическая карта кулинарного блюда: Батон нарезной порционный йодированный

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной порционный йодированный					
Номер рецептуры:					
Наименование сборника рецептов: Технические условия					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной		40	40	4	4
		-	40	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Производство "Хлеб Завод" При перевозке продуктов важно строго соблюдать санитарно-гигиенические требования: тщательно предохранять от загрязнения, особенно те, которые применяются в питании без тепловой обработки (хлеб, масло, сыр и др). На пищеблоке хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Хлеб нарезают ломтиками 1-1,5 см.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	52,8	Витамин В1	0,13	Фосфор	63,2
Белки	2,67	Витамин В2	0,01	Цинк	0,02
Жиры	0,53	Витамин С	0,13	Йод	0,02
Углеводы	13,73	Витамин Е	0,9	Магний	18,8
Витамина А		Кальций	14	Железо	1,56
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.4 — Технологическая карта кулинарного блюда: Биточки «Детские» тушеные

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки "Детские" из говядины (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		90,0	69,0	9,00	6,90
Хлеб пшеничный		16,0	16,0	1,60	1,60
Молоко		20,0	20,0	2,00	2,00
Масло сливочное		3,5	3,5	0,35	0,35
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки. Изделие выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p>Требования к качеству</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД.: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.</p> <p>ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p>ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	203,290	ВитаминВ1	0,189	Фосфор	148,330
Белки	11,664	ВитаминВ2	0,117	Магний	1,881
Жиры	12,420	ВитаминС	0,333	Железо	0,027
Углеводы	11,961	Витамин Е	0,009	Цинк	40,815
Витамина	0,008	Кальций	13,212	Йод	2,295
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.5 — Технологическая карта кулинарного блюда: Биточки «Детские» тушеные

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки "Детские" из говядины (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		100,0	79,0	10,00	7,90
Хлеб пшеничный		18,0	18,0	1,80	1,80
Молоко		22,0	22,0	2,20	2,20
Масло сливочное		4,0	4,0	0,40	0,40
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки. Изделие выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p>Требования к качеству</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.</p> <p>ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p>ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	225,878	ВитаминВ1	0,210	Фосфор	164,810
Белки	12,960	ВитаминВ2	0,130	Магний	45,350
Жиры	13,800	ВитаминС	0,370	Железо	2,550
Углеводы	13,290	Витамин Е	0,010	Цинк	2,090
Витамина	0,009	Кальций	14,680	Йод	0,030
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.6 — Технологическая карта кулинарного блюда: Бифштекс рубленый «Детский»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Бифштекс рубленый Детский (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)					
Номер рецептуры: 266					
Сброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		124,0	91,0	12,40	9,10
Грудка ЦБ по ГОСТ 32737		15,0	13,5	1,50	1,35
Молоко		7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное		7,5	7,5	0,75	0,75
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> В измельченное мясо добавляют соль, молоко, вымешивают, формируют по 1шт на порцию. Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однородная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса. умеренно соленный, без явного привкуса хлеба. ЗАПАХ: жаренного мяса					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	292,293	ВитаминВ1	0,203	Фосфор	200,149
Белки	16,684	ВитаминВ2	0,236	Магний	27,506
Жиры	23,276	ВитаминС	0,484	Железо	2,171
Углеводы	4,286	Витамин Е	0,068	Цинк	2,565
Витамина	0,045	Кальций	54,506	Йод	0,045
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.7 — Технологическая карта кулинарного блюда: Бифштекс рубленый «Детский»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Бифштекс рубленый Детский (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)					
Номер рецептуры: 266					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		124,0	101,0	12,40	10,10
Грудка ЦБ по ГОСТ 32737		15,0	15,0	1,50	1,50
Молоко		8,5	8,5	0,85	0,85
Масло растительное		7,5	7,5	0,75	0,75
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> В измельченное мясо добавляют соль, молоко, вымешивают, формируют по 1шт на порцию. Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однородная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса. умеренно соленный, без явного привкуса хлеба. ЗАПАХ: жаренного мяса					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	324,768	ВитаминВ1	0,226	Фосфор	222,388
Белки	18,538	ВитаминВ2	0,262	Магний	30,562
Жиры	25,862	ВитаминС	0,538	Железо	2,412
Углеводы	4,762	Витамин Е	0,076	Цинк	2,850
Витамина	0,050	Кальций	60,562	Йод	0,050
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.8 — Технологическая карта кулинарного блюда: Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой из мяса «Детский»

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой из мяса "Детской"  
 Номер рецептуры: 82

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015  
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002  
 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикаделька из мяса "Детская" (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	10,0	10,0	1,00	1,00
Говядина по ГОСТ Р 54754	15,5	11,5	1,55	1,15
Лук репчатый	1,2	1,0	0,12	0,10
Вода	1,0	1,0	0,10	0,10
Яйца	0,8	0,8	0,08	0,08
Соль йодированная	0,07	0,07	0,007	0,007
<b>Борщ</b>				
Свекла	41,0	33,0	4,10	3,30
Капуста	20,0	16,0	2,00	1,60
Картофель	27,0	20,0	2,70	2,00
Морковь	7,5	6,0	0,75	0,60
Лук репчатый	6,0	5,0	0,60	0,50
Томатная паста	2,0	2,0	0,20	0,20
Сахар	1,0	1,0	0,10	0,10
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20
Бульон	160,0	160,0	16,00	16,00
Зелень сухая	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду закладывают шинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, кладут слегка пассерованные овощи, пассерованную с томатом и сахаром - свеклу и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон, в котором варились фрикадельки используется в основном блюде.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)

Приготовление фрикаделек: Мясо дефростируют в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Дефростированное мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо вымешивают и формируют шарики.

Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:**  
 ВНЕШНИЙ ВИД: овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.  
 КОНСИСТЕНЦИЯ: свекла и овощи - мягкие, капусты - упругая, фрикадельки - упругие, сочные.  
 ЦВЕТ: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.  
 ВКУС: кисло-сладкий, умеренно соленый.  
 ЗАПАХ: свойственный овощам.

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

Калорийность	64,455	ВитаминВ1	0,050	Фосфор	46,640
Белки	1,890	ВитаминВ2	0,050	Магний	19,780
Жиры	2,430	ВитаминС	16,330	Железо	1,030
Углеводы	9,340	Витамин Е	0,200	Цинк	0,580
Витамина	0,590	Кальций	38,570	Йод	0,009

Таблица К.9 — Технологическая карта кулинарного блюда: Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой из мяса «Детский»

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой из мяса "Детской"  
 Номер рецептуры: 82

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015  
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикаделька из мяса "Детская" (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	15,0	15,0	1,50	1,50
Говядина по ГОСТ Р 54754	20,6	17,2	2,06	1,72
Лук репчатый	1,7	1,5	0,17	0,15
Вода	1,5	1,5	0,15	0,15
Яйца	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль йодированная	0,10	0,10	0,010	0,010
<b>Борщ</b>				
Свекла	51,0	39,0	5,10	3,90
Капуста	25,0	19,0	2,50	1,90
Картофель	33,0	23,0	3,30	2,30
Морковь	9	7,5	0,90	0,75
Лук репчатый	6,0	5,0	0,60	0,50
Томатная паста	3,0	3,0	0,30	0,30
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	3,0	3,0	0,30	0,30
Бульон	200,0	200,0	20,00	20,00
Зелень сухая	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	250/15	-	-

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду закладывают шинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, кладут слегка пассерованные овощи, пассерованную с томатом и сахаром - свеклу и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон, в котором варились фрикадельки используется в основном блюде.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)

Приготовление фрикаделек: Мясо дефростируют в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Дефростированное мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо вымешивают и формуют шарики.

Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль.

Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:**  
 ВНЕШНИЙ ВИД: овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.  
 КОНСИСТЕНЦИЯ: свекла и овощи - мягкие, капусты - упругая, фрикадельки - упругие, сочные.  
 ЦВЕТ: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.  
 ВКУС: кисло-сладкий, умеренно соленый.  
 ЗАПАХ: свойственный овощам.

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

Калорийность	82,838	ВитаминВ1	0,064	Фосфор	58,680
Белки	2,430	ВитаминВ2	0,064	Магний	25,430
Жиры	3,120	ВитаминС	20,980	Железо	1,320
Углеводы	12,010	Витамин Е	0,257	Цинк	0,746
Витамина	0,076	Кальций	49,590	Йод	0,011

Таблица К.10 — Технологическая карта кулинарного блюда: Борщ «Сибирский» с фасолью

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Борщ "Сибирский" с фасолью			
Номер рецептуры:		84			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тютельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла		38,0	30,0	3,80	3,00
Капуста		23,0	18,0	2,30	1,80
Картофель		27,0	20,0	2,70	2,00
Морковь		8,5	7,0	0,85	0,70
Лук репчатый		8,0	7,0	0,80	0,70
Фасоль красная		3,0	3,0	0,30	0,30
Томатная паста		3,0	3,0	0,30	0,30
Масло сливочное		3,0	3,0	0,30	0,30
Сахар		2,0	2,0	0,20	0,20
Зелень сухая		1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон или вода		160,0	160,0	16,00	16,00
Соль йодированная		1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист		0,001	0,001	0,0001	0,0001
Выход готового блюда		-	200	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль (фасоль перебирают, моют и замачивают на 30минут и варят до готовности в не большом количестве воды), добавляют сахар, соль и доводят до готовности.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.</p> <p>Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: свекла, овощи и фасоль мягкие.</p> <p>ЦВЕТ: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.</p> <p>ВКУС: кисло-сладкий, умеренно соленый.</p> <p>ЗАПАХ: свойственный овощам.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	78,705	ВитаминВ1	0,050	Фосфор	48,750
Белки	1,770	ВитаминВ2	0,050	Магний	22,440
Жиры	2,650	ВитаминС	19,000	Железо	0,800
Углеводы	12,740	Витамин Е	0,100	Цинк	1,300
Витамина	0.740	Кальций	43.110	Йод	0.003

Таблица К.11 — Технологическая карта кулинарного блюда: Борщ «Сибирский» с фасолью

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Борщ "Сибирский" с фасолью
Номер рецептуры:	84

Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М:ДеЛи принт, 2015  
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептур:	Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"
---------------------------------	---

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	45,0	36,0	4,50	3,60
Капуста	23,0	18,0	2,30	1,80
Картофель	25,0	20,0	2,50	2,00
Морковь	12,0	10,0	1,20	1,00
Лук репчатый	11,0	10,0	1,10	1,00
Фасоль красная	5,0	5,0	0,50	0,50
Томатная паста	3,0	3,0	0,30	0,30
Масло сливочное	3,0	3,0	0,30	0,30
Сахар	2,0	2,0	0,20	0,20
Зелень сухая	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон или вода	200,0	200,0	20,00	20,00
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист	0,001	0,001	0,0001	0,0001
Выход готового блюда	-	250	-	-

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль (фасоль перебирают, моют и замачивают на 30 минут и варят до готовности в не большом количестве воды), добавляют сахар, соль и доводят до готовности.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.

Приготовление бульона: Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**ВНЕШНИЙ ВИД:** овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

**КОНСИСТЕНЦИЯ:** свекла, овощи и фасоль мягкие.

**ЦВЕТ:** малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

ВКУС: кисло-сладкий, умеренно соленый.

**ЗАПАХ:** свойственный овощам.

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

Калорийность	98,381	ВитаминВ1	0,063	Фосфор	60,938
Белки	2,213	ВитаминВ2	0,063	Магний	28,050
Жиры	3,313	ВитаминС	23,750	Железо	1,000
Углеводы	15,925	Витамин Е	0,125	Цинк	1,625
Витамина	0,925	Кальций	53,888	Йод	0,004

Таблица К.12 — Технологическая карта кулинарного блюда: Ватрушка «Венгерская» с яблоком

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка "Венгерская" с яблоком					
Номер рецептуры: 16					
Наименование сборника рецептов: Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва, Стандартинформ, 2010.					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Тесто слоеное	70,0	70,0	7,00	7,00	
Яблоки быстрозамороженные	36,0	30,0	3,60	3,00	
Сахар	4,0	4,0	0,40	0,40	
Ванилин	0,01	0,01	0,00	0,00	
Сахарная пудра	1	1,0	0,10	0,10	
Масло растительное	0,2	0,2	0,02	0,02	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Яблоко очистить от кожуры и семенного гнезда.</p> <p>П/Ф слоеного теста нарезать на порционные куски согласно технологии ( 70 гр), не допускать перегрева слоеного теста (это приведет к нарушению структурного слоя, что приведет к ухудшению качества готового кулинарного изделия)</p> <p>П/Ф нарезать на квадраты, на середину которого положить требуемое количество сахара, порционный кусочек яблока (без кожуры), защипать края к середине (придать форму "венгерской " ватрушки (не защипывая края соединить к центру)).</p> <p>Положить на смазанный растительным маслом кондитерский лист, смазать водой и выпекать до готовности.</p> <p>Дать отстояться и обильно посыпать сахарной пудрой.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> булочка в виде конвертика, хорошо видны слои теста.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, слоистая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> от желтого до светло-коричневого.</p> <p><b>ВКУС:</b> выпеченного изделия из слоеного теста с яблоком.</p> <p><b>ЗАПАХА:</b> выпеченного изделия из слоеного теста.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	254,570	ВитаминВ1	0,060	Фосфор	37,240
Белки	4,130	ВитаминВ2	0,040	Магний	6,370
Жиры	13,150	ВитаминС	0,000	Железо	0,500
Углеводы	31,920	Витамин Е	0,050	Цинк	0,000
Витамина	0,010	Кальций	12,190	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.13 — Технологическая карта кулинарного блюда: Винегрет овощной

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной					
Номер рецептуры: 67					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делта принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Картофель	30,0	22,0	3,0	2,2	
Свекла	19,0	15,0	1,9	1,5	
Морковь	10,0	8,0	1,0	0,8	
Огурцы консервированные	10,0	9,0	1,0	0,9	
Капуста квашеная	8,0	7,0	0,8	0,7	
Зеленый горошек	5,0	5,0	0,5	0,5	
Лук репчатый	5,0	4,0	0,5	0,4	
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,1	0,1	
Выход готового блюда	-	60	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>При изготовлении салатов и винегретов следует соблюдать следующие основные правила:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продукты используемые для приготовления должны быть охлаждены до Т +8-10 оС;</li> <li>- овощные наборы для салатов из вареных овощей можно подготовить заранее ( за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.</li> <li>- заправляют непосредственно перед отпуском.</li> </ul> <p>Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и при необходимости шинкуют.Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшимся растительным маслом и перемешивают. Зеленый горошек Консервированный прогревают в собственном соку, быстрозамороженный зеленый горошек отваривают в подсоленной воде.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> картофель, морковь, огурцы, нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезаны, винегрет полит растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> капусты, огурцов - хрустящая, картофеля, свеклы, моркови - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, соответствующих овощей.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> овощей, растительного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	62,618	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	34,040
Белки	1,500	ВитаминВ2	0,030	Магний	15,610
Жиры	3,470	ВитаминС	8,600	Железо	0,700
Углеводы	6,770	Витамин Е	0,200	Цинк	0,010
Витамина	0,740	Кальций	23,390	Йод	0,040
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.14 — Технологическая карта кулинарного блюда: Винегрет овощной

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной					
Номер рецептуры: 67					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Картофель	31,0	25,0	3,1	2,5	
Свекла	31,0	25,0	3,1	2,5	
Морковь	12,0	10,0	1,2	1,0	
Огурцы консервированные	14,0	11,0	1,4	1,1	
Капуста квашеная	11,0	11,0	1,1	1,1	
Зеленый горошек	7,0	7,0	0,7	0,7	
Лук репчатый	10,0	9,0	1,0	0,9	
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,1	0,1	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>При изготовлении салатов и винегретов следует соблюдать следующие основные правила:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продукты используемые для приготовления должны быть охлаждены до Т +8-10 оС;</li> <li>- овощные наборы для салатов из вареных овощей можно подготовить заранее ( за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.</li> <li>- заправляют непосредственно перед отпуском.</li> </ul> <p>Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и при необходимости шинкуют.Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшимся растительным маслом и перемешивают. Зеленый горошек Консервированный прогревают в собственном соку, быстрозамороженный зеленый горошек отваривают в подсоленной воде.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> картофель, морковь, огурцы, нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезаны, винегрет полит растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> капусты, огурцов - хрустящая, картофеля, свеклы, моркови - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, соответствующих овощей.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> овощей, растительного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	104,363	ВитаминВ1	0,067	Фосфор	56,733
Белки	2,500	ВитаминВ2	0,050	Магний	26,017
Жиры	5,783	ВитаминС	14,333	Железо	1,167
Углеводы	11,283	Витамин Е	0,333	Цинк	0,017
Витамина	1,233	Кальций	38,983	Йод	0,067
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.15 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат «Витаминный» 2

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный" 2					
Номер рецептуры: 47					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная		54,0	54,0	5,40	5,40
Зеленый горошек		7,0	5,0	0,70	0,50
Сахар		1,0	1,0	0,10	0,10
Масло растительное		1,5	11,5	0,15	1,15
Выход готового блюда		-	60	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют сахар,зеленый горошек,предварительно прогретый, перед раздачей заправляют растительным маслом. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВНЕШНИЙ ВИД: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла. КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая, сочная. ЦВЕТ: белый, со слегка темноватым оттенком. ВКУС: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	88,503	ВитаминВ1	0,030	Фосфор	20,310
Белки	0,940	ВитаминВ2	0,030	Магний	9,980
Жиры	7,220	ВитаминС	12,400	Железо	0,340
Углеводы	5,270	Витамин Е	1,500	Цинк	0,300
Витамина	0,001	Кальций	19,700	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.16 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат «Витаминный» 2

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный" 2					
Номер рецептуры: 47					
Сброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная		86,0	86,0	8,60	8,60
Зеленый горошек		10,0	10,0	1,00	1,00
Сахар		2,0	2,0	0,20	0,20
Масло растительное		2,0	2,0	0,20	0,20
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют сахар,зеленый горошек,предварительно прогретый, перед раздачей заправляют растительным маслом. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВНЕШНИЙ ВИД: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла. КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая, сочная. ЦВЕТ: белый, со слегка темноватым оттенком. ВКУС: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	147,504	ВитаминВ1	0,050	Фосфор	33,850
Белки	1,567	ВитаминВ2	0,050	Магний	16,633
Жиры	12,033	ВитаминС	20,667	Железо	0,567
Углеводы	8,783	Витамин Е	2,500	Цинк	0,500
Витамина	0,002	Кальций	32,833	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.17 — Технологическая карта кулинарного блюда: Груша свежая

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Груша свежая					
Номер рецептуры: 338					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши		103,0	100,0	10,30	10,00
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха проточной водой Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Яблоки (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Температура подачи: от 10 до 15 С.Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов. <b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> целые плоды уложенные на десертную тарелку. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> соответствует виду плодов. <b>ЦВЕТ:</b> соответствует виду плодов. <b>ВКУС:</b> груши. <b>ЗАПАХ:</b> груши.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	42,925	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	11,000
Белки	0,400	ВитаминВ2	0,020	Магний	12,000
Жиры	0,300	ВитаминС	5,000	Железо	2,300
Углеводы	10,300	Витамин Е	0,200	Цинк	0,030
Витамина	0,005	Кальций	19,000	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.18 — Технологическая карта кулинарного блюда: Жаркое по-домашнему с говядиной

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему с говядиной					
Номер рецептуры: 259					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		90,00	69,00	9,00	6,90
Картофель		256,00	195,00	25,60	19,50
Лук репчатый		16,00	14,00	1,60	1,40
Морковь		17,00	14,00	1,70	1,40
Масло растительное		6,00	6,00	0,60	0,60
Томатная паста		2,40	2,40	0,24	0,24
Соль йодированная		0,50	0,50	0,05	0,05
Лавровый лист		0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда		-	240	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо нарезают кусочками, овощи дольками. Мясо и овощи обжаривают отдельно. Томатную пасту пассеруют с добавлением масла. Подготовленные продукты закладывают в посуду слоями добавляют пассерованный томат, соль, бульон или воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Мясо уложено вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> мяса - коричневый, овощей - темно-красный.</p> <p><b>ВКУС:</b> без постороннего привкуса, умеренно соленный.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> мяса в сочетании с ароматом овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	345,399	ВитаминВ1	0,264	Фосфор	261,816
Белки	17,124	ВитаминВ2	0,240	Магний	67,044
Жиры	18,012	ВитаминС	37,560	Железо	3,984
Углеводы	30,612	Витамин Е	0,420	Цинк	4,200
Витамина	0,070	Кальций	50,640	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.19 — Технологическая карта кулинарного блюда: Жаркое по-домашнему с говядиной

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему с говядиной					
Номер рецептуры: 259					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ 54754		108,00	96,00	10,80	9,60
Картофель		310,00	231,00	31,00	23,10
Лук репчатый		18,00	17,00	1,80	1,70
Морковь		19,00	17,00	1,90	1,70
Масло растительное		7,50	7,50	0,75	0,75
Томатная паста		2,70	2,70	0,27	0,27
Соль йодированная		1,00	1,00	0,10	0,10
Лавровый лист		0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда		-	280	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо нарезают кусочками, овощи дольками. Мясо и овощи обжаривают отдельно. Томатную пасту пассеруют с добавлением масла. Подготовленные продукты закладывают в посуду слоями добавляют пассерованный томат, соль, бульон или воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Мясо уложено вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> мяса - коричневый, овощей - темно-красный.</p> <p><b>ВКУС:</b> без постороннего привкуса, умеренно соленный.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> мяса в сочетании с ароматом овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	402,966	ВитаминВ1	0,308	Фосфор	305,452
Белки	19,978	ВитаминВ2	0,280	Магний	78,218
Жиры	21,014	ВитаминС	43,820	Железо	4,648
Углеводы	35,714	Витамин Е	0,490	Цинк	4,900
Витамина	0,082	Кальций	59,080	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.20 — Технологическая карта кулинарного блюда: Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 223					
			Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002		
Наименование сборника рецептов:			Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"		
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 5%		134,00	133,00	13,400	13,300
Крупа рисовая		18,00	17,00	1,800	1,700
Молоко		40,00	40,00	4,000	4,000
Ванилин		0,02	0,02	0,002	0,002
Яйцо С-1 (столовое)		9,00	9,00	0,900	0,900
Сахар		3,00	3,00	0,300	0,300
Сухари панировочные		1,50	1,50	0,150	0,150
Сметана		2,00	2,00	0,200	0,200
Масло сливочное		2,00	2,00	0,200	0,200
Выход готового блюда		-	170	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Крупу рисовую перебирают, отваривают (крупу заливают горячей водой, доводят до кипения, проваривают не которое время и оставляют упревать) на молоке до консистенции рассыпчатой каши. Привар крупы составляет 2,5%. Расчет готовой каши по массе нетто составляет - 45гр. В готовую рассыпчатую, охлажденную кашу до 60-70°C добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на противень смазанный маслом и посыпанный сухарями, сверху запеканку смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10-15 мин. Отпускают готовое блюдо с маслом сливочным. МАССА П/Ф - 206 гр. Потери при тепловой обработки:12%</p> <p>МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ - 170 гр</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.</p> <p>ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.</p> <p>ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.</p> <p>ЗАПАХ: слабовыраженный - творога.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	356,045	ВитаминВ1	0,090	Фосфор	290,600
Белки	15,230	ВитаминВ2	0,300	Магний	48,510
Жиры	17,500	ВитаминС	0,480	Железо	1,310
Углеводы	36,700	Витамин Е	1,800	Цинк	2,200
Витамина	0,220	Кальций	143,700	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.21 — Технологическая карта кулинарного блюда: Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 223					
			Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002		
Наименование сборника рецептов:			Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"		
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 5%		161,00	160,00	16,100	16,000
Крупа рисовая		21,00	20,00	2,100	2,000
Молоко		50,00	50,00	5,000	5,000
Ванилин		0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо С-1 (столовое)		10,00	10,00	1,000	1,000
Сахар		4,00	4,00	0,400	0,400
Сухари панировочные		2,00	2,00	0,200	0,200
Сметана		2,00	2,00	0,200	0,200
Масло сливочное		2,00	2,00	0,200	0,200
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Крупу рисовую перебирают, отваривают (крупу заливают горячей водой, доводят до кипения, проваривают не которое время и оставляют упревать) на молоке до консистенции рассыпчатой каши. Привар крупы составляет 2,5%. Расчет готовой каши по массе нетто составляет - 45гр. В готовую рассыпчатую, охлажденную кашу до 60-70°C добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на противень смазанный маслом и посыпанный сухарями, сверху запеканку смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10-15 мин. Отпускают готовое блюдо с маслом сливочным. МАССА П/Ф - 206 гр. Потери при тепловой обработки:12%</p> <p>МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ - 170 гр</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.</p> <p>ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.</p> <p>ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.</p> <p>ЗАПАХ: слабовыраженный - творога.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	418,876	ВитаминВ1	0,106	Фосфор	341,882
Белки	17,918	ВитаминВ2	0,353	Магний	57,071
Жиры	20,588	ВитаминС	0,565	Железо	1,541
Углеводы	43,176	Витамин Е	2,118	Цинк	2,588
Витамина	0,259	Кальций	169,059	Йод	0,012
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.22 — Технологическая карта кулинарного блюда: Зеленый горошек отварной

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Зеленый горошек отварной			
Номер рецептуры:		131			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зеленый горошек		21,0	20,0	2,10	2,00
Выход готового блюда		-	20	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Горошек зеленый быстрозамороженный кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 минут, затем откидывают на дуршлаг.</p> <p>Температура подачи не ниже 40 С. Срок реализации не более 30 мин с момента приготовления.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> горошек сохранил форму.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> зеленый с желтыми колечками. желтая</p> <p><b>ВКУС:</b> соответствует зеленому горошку; умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> отварного горошка</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	60,685	ВитаминВ1	0,160	Фосфор	65,800
Белки	4,600	ВитаминВ2	0,040	Магний	21,400
Жиры	0,240	ВитаминС	0,000	Железо	0,210
Углеводы	10,700	Витамин Е	1,820	Цинк	0,640
Витамина	0,002	Кальций	23,000	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.23 — Технологическая карта кулинарного блюда: Какао с молоком йодированным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком йодированным					
Номер рецептуры: 382					
<p>Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015</p> <p>Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002</p> <p>Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"</p>					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко йодированное		150,0	150,0	15,0	15,0
Вода		35,0	35,0	3,5	3,5
Какао		2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар		15,0	15,0	1,5	1,5
Выход готового блюда		-	200	-	-
<p><b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b></p> <p>Какао-порошок смешивают с сахаром-песком, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, оставшуюся воду (кипятки), и доводят до кипения. Готовое какао разливают в стаканы или чашки.</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65°C</p> <p>Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая,</p> <p>ЦВЕТ: светло-шоколадный.</p> <p>ВКУС: сладкий, с привкусом какао и молока.</p> <p>ЗАПАХ: свойственный какао.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	113,668	ВитаминВ1	0,050	Фосфор	124,560
Белки	4,070	ВитаминВ2	0,180	Магний	21,340
Жиры	3,500	ВитаминС	1,580	Железо	0,480
Углеводы	17,570	Витамин Е	0,400	Цинк	3,000
Витамина	0,020	Кальций	152,220	Йод	0,013
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.24 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из капусты с огурцом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из капусты с огурцом			
Номер рецептуры:		29			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая		50,0	45,0	5,00	4,50
Огурец		8,0	7,0	0,80	0,70
Лук репчатый		6,0	5,0	0,60	0,50
Масло растительное		2,0	2,0	0,20	0,20
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда		-	60	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленные овощи нарезают тонкой соломкой, капусту - шинкуют. Овощи перемешивают. Перед раздачей салат запраляют растительным маслом и солят.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - упругая, сочная, хрустящая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> овощей - натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, без постороннего привкуса.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	29,915	ВитаминВ1	0,020	Фосфор	13,620
Белки	0,770	ВитаминВ2	0,020	Магний	9,000
Жиры	2,040	ВитаминС	19,950	Железо	0,280
Углеводы	2,260	Витамин Е	0,079	Цинк	0,170
Витамина	0,010	Кальций	25,700	Йод	0,030
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.25 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из капусты с огурцом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из капусты с огурцом					
Номер рецептуры: 29					
			Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002		
Наименование сборника рецептур:			Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"		
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая		83,0	75,0	8,30	7,50
Огурец		14,0	12,0	1,40	1,20
Лук репчатый		9,0	8,0	0,90	0,80
Масло растительное		4,0	4,0	0,40	0,40
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленные овощи нарезают тонкой соломкой, капусту - шинкуют. Овощи перемешивают. Перед раздачей салат запрашивают растительным маслом и солят.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - упругая, сочная, хрустящая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> овощей - натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, без постороннего привкуса.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	344,725	ВитаминВ1	0,033	Фосфор	22,700
Белки	75,000	ВитаминВ2	0,033	Магний	15,000
Жиры	3,400	ВитаминС	33,250	Железо	0,467
Углеводы	3,767	Витамин Е	0,132	Цинк	0,283
Витамина	0,017	Кальций	42,833	Йод	0,050
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.26 — Технологическая карта кулинарного блюда: Капуста тушеная

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Капуста тушеная			
Номер рецептуры:		139			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делта принт 2002			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокачанная свежая		195,0	171,0	19,50	17,10
Масло растительное		5,0	5,0	0,50	0,50
Морковь		5,0	4,0	0,50	0,40
Лук репчатый		6,0	5,0	0,60	0,50
Томатная паста		1,8	1,8	0,18	0,18
Лимонная кислота (р-р 3%)		3,0	3,0	0,30	0,30
Мука пшеничная		1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар		4,0	4,0	0,40	0,40
Лавровый лист		0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда		-	150	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.</p> <p>При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.</p> <p>Консистенция: сочная, слабо хрустящая.</p> <p>Цвет: светло - коричневый.</p> <p>Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.</p> <p>Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	95,065	ВитаминВ1	0,642	Фосфор	54,000
Белки	2,770	ВитаминВ2	0,133	Магний	27,750
Жиры	4,840	ВитаминС	0,160	Железо	1,090
Углеводы	10,780	Витамин Е	0,010	Цинк	3,500
ВитаминаА	0,025	Кальций	73,050	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.27 — Технологическая карта кулинарного блюда: Капуста тушеная

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Капуста тушеная			
Номер рецептуры:		139			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делли принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокачанная свежая		235,0	200,0	23,50	20,00
Масло растительное		6,0	6,0	0,60	0,60
Морковь		6,0	5,0	0,60	0,50
Лук репчатый		7,0	6,0	0,70	0,60
Томатная паста		2,4	2,4	0,24	0,24
Лимонная кислота (р-р 3%)		3,0	3,0	0,30	0,30
Мука пшеничная		1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар		4,5	4,5	0,45	0,45
Лавровый лист		0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда		-	180	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.</p> <p>При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.</p> <p>Консистенция: сочная, слабо хрустящая.</p> <p>Цвет: светло - коричневый.</p> <p>Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.</p> <p>Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	114,078	ВитаминВ1	0,770	Фосфор	64,800
Белки	3,324	ВитаминВ2	0,160	Магний	33,300
Жиры	5,808	ВитаминС	0,192	Железо	1,308
Углеводы	12,936	Витамин Е	0,012	Цинк	4,200
ВитаминаА	0,030	Кальций	87,660	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.28 — Технологическая карта кулинарного блюда: Картофельное пюре с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 312					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Картофель свежий	170,0	128,0	17,0	12,8	
Молоко	24,0	24,0	2,4	2,4	
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	150	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> протертая картофельная масса.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> густая, пышная, однородная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> белый с кремовым оттенком.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	159,988	ВитаминВ1	0,160	Фосфор	97,750
Белки	3,290	ВитаминВ2	0,130	Магний	33,060
Жиры	7,060	ВитаминС	26,110	Железо	1,190
Углеводы	22,210	Витамин Е	1,500	Цинк	0,299
Витамина	0,080	Кальций	42,540	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.29 — Технологическая карта кулинарного блюда: Картофельное пюре с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 312					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Картофель свежий	212,0	170,0	21,2	17,0	
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0	
Масло сливочное	4,0	4,0	0,4	0,4	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	180	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> протертая картофельная масса. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> густая, пышная, однородная. <b>ЦВЕТ:</b> белый с кремовым оттенком. <b>ВКУС:</b> свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный. <b>ЗАПАХ:</b> свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	191,985	ВитаминВ1	0,192	Фосфор	117,300
Белки	3,948	ВитаминВ2	0,156	Магний	39,672
Жиры	8,472	ВитаминС	31,332	Железо	1,428
Углеводы	26,652	Витамин Е	1,800	Цинк	0,359
Витамина	0,096	Кальций	51,048	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.30 — Технологическая карта кулинарного блюда: Каша гречневая молочная с маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая молочная с маслом					
Номер рецептуры: 173					
Сброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая		50,0	50,0	5,00	5,00
Молоко		200,0	200,0	20,00	20,00
Сахар		6,0	6,0	0,60	0,60
Масло сливочное		5,0	5,0	0,50	0,50
Соль йодированная		0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>  Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом, добавляют сливочное масло прошедшее термическую обработку. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> зерна крупы полностью разварены, утратили форму, каша заправлена сливочным маслом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, вязкая, зерна - мягкие. <b>ЦВЕТ:</b> свойственный виду каши. <b>ВКУС:</b> умеренно-сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. <b>ЗАПАХ:</b> свойственный данному виду крупы и молока.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	345,325	ВитаминВ1	0,140	Фосфор	198,600
Белки	7,300	ВитаминВ2	0,180	Магний	57,800
Жиры	12,500	ВитаминС	3,350	Железо	1,300
Углеводы	54,300	Витамин Е	1,300	Цинк	0,000
Витамина	0,037	Кальций	147,600	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.31 — Технологическая карта кулинарного блюда: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 173					
<p>Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015  Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002  Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"</p>					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа овсяная "Геркулес"		40,0	40,0	4,0	4,0
Молоко		140,0	140,0	14,0	14,0
Вода		60,0	60,0	6,0	6,0
Масло сливочное		5,0	5,0	0,5	0,5
Соль йодированная		0,3	0,3	0,0	0,0
Сахар		4,0	4,0	0,0	0,0
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную крупу (предварительно перебрать) засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой). Добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.  Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом, Добавить в котел сливочное масло прошедшее тепловую обработку.  <b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:</b>  <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> зерна крупы разварены, каша заправлена сливочным маслом.  <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная зерна мягкие.  <b>ЦВЕТ:</b> свойственный данному продукту.  <b>ВКУС:</b> умеренно сладкий и соленый с привкусом сливочного масла.  <b>ЗАПАХ:</b> свойственный данному продукту</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	225,21	ВитаминВ1	0,220	Фосфор	222,380
Белки	7,230	ВитаминВ2	0,200	Магний	65,690
Жиры	9,810	ВитаминС	1,300	Железо	1,530
Углеводы	28,800	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,080	Кальций	142,580	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.32 — Технологическая карта кулинарного блюда: Каша гречневая с маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая с маслом					
Номер рецептуры: 173					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Вода	120,0	120,0	12,0	12,0	
Крупа гречневая	52,0	52,0	5,2	5,2	
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3	
Соль йодированная	0,2	0,2	0,0	0,0	
Выход готового блюда	-	150	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, солят. Периодически помешивают, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Отпускают с маслом сливочным. Расчет жидкости используемой для приготовления каш, использовать: табл.4(стр149) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.Хлебпродинформ, 1996) Категория: рассыпчато-вязкая (ядрица поджаренные)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Зерна крупы набухшие, разваренные., каша заправленная сливочным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, вязкая, зерна мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> свойственный данной крупе.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный данному виду крупы.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	185,190	ВитаминВ1	0,060	Фосфор	157,030
Белки	6,570	ВитаминВ2	0,030	Магний	104,450
Жиры	4,190	ВитаминС	0,000	Железо	3,550
Углеводы	32,320	Витамин Е	2,550	Цинк	0,890
Витамина	0,030	Кальций	18,120	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.33 — Технологическая карта кулинарного блюда: Каша гречневая с маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая с маслом					
Номер рецептуры: 173					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Вода	142,0	142,0	14,2	14,2	
Крупа гречневая	75,0	75,0	7,5	7,5	
Масло сливочное	7,0	7,0	0,7	0,7	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,0	0,0	
Выход готового блюда	-	180	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, солят. Периодически помешивают, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Отпускают с маслом сливочным. Расчет жидкости используемой для приготовления каш, использовать: табл.4(стр149) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.Хлебпродинформ, 1996) Категория: рассыпчато-вязкая (ядрица поджаренные)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b>  <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Зерна крупы набухшие, разваренные., каша заправленная сливочным маслом.  <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, вязкая, зерна мягкие.  <b>ЦВЕТ:</b> свойственный данной крупе.  <b>ВКУС:</b> умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.  <b>ЗАПАХ:</b> свойственный данному виду крупы.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	222,228	ВитаминВ1	0,072	Фосфор	188,436
Белки	7,884	ВитаминВ2	0,036	Магний	125,340
Жиры	5,028	ВитаминС	0,000	Железо	4,260
Углеводы	38,784	Витамин Е	3,060	Цинк	1,068
Витамина	0,036	Кальций	21,744	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.34 — Технологическая карта кулинарного блюда: Каша «Дружба» с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша "Дружба" с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 175					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая		16,0	16,0	1,6	1,6
Вода		120,0	120,0	12,0	12,0
Крупа пшено		18,0	18,0	1,8	1,8
Соль йодированная		0,3	0,3	0,0	0,0
Масло сливочное		5,0	5,0	0,5	0,5
Выход готового блюда		-	150	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, после закипания проварить 10 минут и добавят подготовленное пшено. Продолжают варку до полуготовности, добавляют соль. Доводят до готовности. Готовую кашу отпускают со сливочным маслом. Расчет жидкости используемой для приготовления каш, использовать: табл.4(стр.149) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М., Хлебпродинформ, 1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправленная растопленным сливочным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, вязкая, зерна - мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> свойственный соответствующему виду круп.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом сливочного масла.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> соответствующий виду каши в сочетании с маслом сливочным.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	152,775	ВитаминВ1	0,140	Фосфор	183,500
Белки	3,450	ВитаминВ2	0,100	Магний	55,100
Жиры	4,950	ВитаминС	3,350	Железо	0,300
Углеводы	25,180	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,037	Кальций	127,400	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.35 — Технологическая карта кулинарного блюда: Каша «Дружба» с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша "Дружба" с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 175					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая		16,0	16,0	1,6	1,6
Вода		142,0	142,0	14,2	14,2
Крупа пшено		20,0	20,0	2,0	2,0
Соль йодированная		0,3	0,3	0,0	0,0
Масло сливочное		5,0	5,0	0,5	0,5
Выход готового блюда		-	180	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, после закипания проварить 10 минут и добавлять подготовленное пшено. Продолжают варку до полуготовности, добавляют соль. Доводят до готовности. Готовую кашу отпускают со сливочным маслом. Расчет жидкости используемой для приготовления каш, использовать: табл.4(стр.149) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М., Хлебпродинформ, 1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправленная растопленным сливочным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, вязкая, зерна - мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> свойственный соответствующему виду круп.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом сливочного масла.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> соответствующий виду каши в сочетании с маслом сливочным.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	183,330	ВитаминВ1	0,168	Фосфор	220,200
Белки	4,140	ВитаминВ2	0,120	Магний	66,120
Жиры	5,940	ВитаминС	4,020	Железо	0,360
Углеводы	30,216	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,044	Кальций	152,880	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.36 — Технологическая карта кулинарного блюда: Кисломолочный продукт Кефир

наименование предприятия						
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>						
Наименование кулинарного изделия (блюда):			Кисломолочный продукт Кефир			
Номер рецептуры:			386			
Наименование сборника рецептур:			Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья			Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порц		100 порц	
			Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир			200,0	200,0	20,0	20,0
Выход готового блюда			-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>						
<p>Напиток наливают непосредственно в стакан.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> стакан с густой жидкостью, соответствует цвету входящего продукта.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> жидкая, слегка сметанообразная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> соответствует всходящему в состав продукту.</p> <p><b>ВКУС:</b> молочно-кислый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> кисломолочных продуктов.</p>						
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>						
Калорийность	98,200	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	184,000	
Белки	5,800	ВитаминВ2	0,260	Магний	28,000	
Жиры	5,000	ВитаминС	0,600	Железо	0,200	
Углеводы	8,000	Витамин Е	0,001	Цинк	0,400	
Витамина	0,040	Кальций	240,000	Йод	0,001	
<b>Свойства блюда:</b>						
Свойство			Значение			
Калькулятор						
Утверждаю:						

Таблица К.37 — Технологическая карта кулинарного блюда: Компот из яблок и лимона (200 мл)

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из яблок и лимона					
Номер рецептуры: 342					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутьяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки		45,0	40,0	4,50	4,00
Лимоны		10,0	8,0	1,00	0,80
Сахар		15,0	15,0	1,50	1,50
Вода		170,0	170,0	17,00	17,00
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Яблоки и лимоны моют. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Лимоны очищают от кожуры и нарезают тонкими кружочками. Чтобы плоды яблок не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.</p> <p>Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар-песок, добавляют цедру лимона, нарезанную соломкой, доводят до кипения, проваривают в течение 10-12 мин и процеживают. В приготовленный горячий сироп закладывают нарезанные плоды. Яблоки и лимоны варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, быстро доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Отпускают компот вместе с вареными плодами.</p> <p>Примечания:</p> <p>1. Допускается взамен плодов свежих использовать плоды свежие быстрозамороженные соответствующего вида, которые направляют на термообработку без предварительного размораживания.</p> <p>2. Допускается при варке компота из плодов свежих добавлять кислоту лимонную в количестве 0,05 г из расчета на порцию массой нетто 100 г. Кислоту лимонную добавляют в виде раствора 2%-ной концентрации, т.е. на 100 г компота необходимо добавить 2,5 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной. Для приготовления 100 мл раствора 2%-ного кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают.</p> <p>Температура подачи: не ниже 15 С или от 60 до 65 °С.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> сироп прозрачный, яблоки и лимоны сохранили свою форму.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сиропа - жидкая, яблок и лимонов - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> присущий вареным плодам в сиропе.</p> <p><b>ВКУС:</b> сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> яблок и лимона</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	106,593	ВитаминВ1	0,010	Фосфор	4,400
Белки	0,160	ВитаминВ2	0,010	Магний	3,600
Жиры	0,160	ВитаминС	6,600	Железо	0,950
Углеводы	27,870	Витамин Е	0,400	Цинк	0,078
Витамина	0,010	Кальций	6,880	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.38 — Технологическая карта кулинарного блюда: Компот из яблок и лимона

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из яблок и лимона					
Номер рецептуры: 342					
Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А. -М: ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Об. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки		45,0	40,0	4,50	4,00
Лимоны		10,0	8,0	1,00	0,80
Сахар		15,0	15,0	1,50	1,50
Вода		170,0	170,0	17,00	17,00
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Яблоки и лимоны моют. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Лимоны очищают от кожуры и нарезают тонкими кружочками. Чтобы плоды яблок не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.</p> <p>Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар-песок, добавляют цедру лимона, нарезанную соломкой, доводят до кипения, проваривают в течение 10-12 мин и процеживают. В приготовленный горячий сироп закладывают нарезанные плоды. Яблоки и лимоны варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, быстро доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Отпускают компот вместе с вареными плодами.</p> <p>Примечания:</p> <p>1. Допускается взамен плодов свежих использовать плоды свежие быстрозамороженные соответствующего вида, которые направляют на термообработку без предварительного размораживания.</p> <p>2. Допускается при варке компота из плодов свежих добавлять кислоту лимонную в количестве 0,05 г из расчета на порцию массой нетто 100 г. Кислоту лимонную добавляют в виде раствора 2%-ной концентрации, т.е. на 100 г компота необходимо добавить 2,5 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной. Для приготовления 100 мл раствора 2%-ного кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают.</p> <p>Температура подачи: не ниже 15 С или от 60 до 65 °С.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> сироп прозрачный, яблоки и лимоны сохранили свою форму.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сиропа - жидкая, яблок и лимонов - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> присущий вареным плодам в сиропе.</p> <p><b>ВКУС:</b> сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> яблок и лимона</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	106,593	Витамин В1	0,010	Фосфор	4,400
Белки	0,160	Витамин В2	0,010	Магний	3,600
Жиры	0,160	Витамин С	6,600	Железо	0,950
Углеводы	27,870	Витамин Е	0,400	Цинк	0,078
Витамин А	0,010	Кальций	6,880	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.39 — Технологическая карта кулинарного блюда: Котлеты «Куриные» запечённые

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета Куриная					
Номер рецептуры: 295					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и culin. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка ЦБ по ГОСТ 32737		87,0	77,0	8,70	7,70
Хлеб пшеничный		14,5	14,5	1,45	1,45
Молоко		22,0	22,0	2,20	2,20
Сухари		10,0	10,0	1,00	1,00
Масло растительное		6	6,0	0,60	0,60
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	136,134	ВитаминВ1	0,081	Фосфор	84,582
Белки	13,716	ВитаминВ2	0,072	Магний	14,616
Жиры	5,220	ВитаминС	0,216	Железо	1,701
Углеводы	9,144	Витамин Е	0,067	Цинк	1,053
Витамина	0,001	Кальций	12,627	Йод	0,036
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.40 — Технологическая карта кулинарного блюда: Котлеты «Куриные» запечённые

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета Куриная					
Номер рецептуры: 295					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и culin. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка ЦБ по ГОСТ 32737		87,0	85,5	8,70	8,55
Хлеб пшеничный		14,5	16,0	1,45	1,60
Молоко		22,0	24,0	2,20	2,40
Сухари		10,0	10,0	1,00	1,00
Масло растительное		6	6,0	0,60	0,60
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса. умеренно соленный, без явного привкуса хлеба.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	151,260	ВитаминВ1	0,090	Фосфор	93,980
Белки	15,240	ВитаминВ2	0,080	Магний	16,240
Жиры	5,800	ВитаминС	0,240	Железо	1,890
Углеводы	10,160	Витамин Е	0,074	Цинк	1,170
Витамина	0,001	Кальций	14,030	Йод	0,040
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.41 — Технологическая карта кулинарного блюда: Котлета «Говяжья Школьная» запечённая

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета Говяжья Школьная (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		90,0	66,0	9,00	6,60
Хлеб пшеничный		17,0	17,0	1,70	1,70
Молоко		22,0	22,0	2,20	2,20
Сухари		10,0	10,0	1,00	1,00
Масло растительное		6	6,0	0,60	0,60
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Панируют в сухарях.</p> <p>Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b>равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сочная, пышная, однородная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба. <b>ЗАПАХ:</b> жаренного мяса, запанированного в сухарях</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	292,157	ВитаминВ1	0,203	Фосфор	200,138
Белки	16,650	ВитаминВ2	0,135	Магний	27,506
Жиры	23,276	ВитаминС	0,484	Железо	2,171
Углеводы	4,286	Витамин Е	0,011	Цинк	2,565
Витамина	0,089	Кальций	54,506	Йод	0,045
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.42 — Технологическая карта кулинарного блюда: Котлета «Говяжья Школьная» запечённая

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета Говяжья Школьная (в соответствии с ГОСТ 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		100,0	74,0	10,00	7,40
Хлеб пшеничный		19,0	19,0	1,90	1,90
Молоко		24,0	24,0	2,40	2,40
Сухари		10,0	10,0	1,00	1,00
Масло растительное		6,0	6,0	0,60	0,60
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Панируют в сухарях.</p> <p>Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b>равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сочная, пышная, однородная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба. <b>ЗАПАХ:</b> жаренного мяса, запанированного в сухарях</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	324,618	ВитаминВ1	0,226	Фосфор	222,376
Белки	18,500	ВитаминВ2	0,150	Магний	30,562
Жиры	25,862	ВитаминС	0,538	Железо	2,412
Углеводы	4,762	Витамин Е	0,012	Цинк	2,850
ВитаминА	0,099	Кальций	60,562	Йод	0,050
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.43 — Технологическая карта кулинарного блюда: Кофейный напиток на молоке йодированном

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на молоке йодированном					
Номер рецептуры: 379					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делта принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток растворимый		4,0	4,0	0,4	0,4
Сахар		15,0	15,0	1,5	1,5
Молоко йодированное		100,0	100,0	10,0	10,0
Вода		81,0	81,0	8,1	8,1
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b> Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	96,613	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	90,000
Белки	3,170	ВитаминВ2	0,150	Магний	14,000
Жиры	2,680	ВитаминС	1,300	Железо	0,120
Углеводы	15,950	Витамин Е	0,060	Цинк	1,100
Витамина	0,030	Кальций	120,400	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.44 — Технологическая карта кулинарного блюда: Крокеты «Детские»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Крокеты Детские запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делли принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		76,0	66,0	7,6	6,6
Крупа рисовая		2,7	2,7	0,3	0,3
Яйцо куриное		3,0	3,0	0,3	0,3
Морковь		9,2	8,0	0,9	0,8
Лук репчатый		4,6	4,0	0,5	0,4
Молоко		18,0	18,0	1,8	1,8
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Соль йодированная		0,7	0,7	0,1	0,1
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанные слегка пассерованные или припущенные лук и морковь, рассыпчатый рис, молоко перемешивают и формуют в виде шариков по 3 шт на порцию. Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b>равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сочная, пышная, однообразная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	154,445	ВитаминВ1	0,063	Фосфор	166,338
Белки	12,114	ВитаминВ2	0,207	Магний	26,874
Жиры	9,774	ВитаминС	0,675	Железо	1,737
Углеводы	4,806	Витамин Е	0,018	Цинк	2,052
Витамина	0,200	Кальций	66,366	Йод	0,027
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.45 — Технологическая карта кулинарного блюда: Крокеты «Детские»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Крокеты Детские запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Говядина по ГОСТ Р 54754	85,0	74,4	8,5	7,4	
Крупа рисовая	3,0	3,0	0,3	0,3	
Яйцо куриное	3,6	3,6	0,4	0,4	
Морковь	11,0	9,6	1,1	1,0	
Лук репчатый	5,3	4,8	0,5	0,5	
Молоко	20,0	20,0	2,0	2,0	
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3	
Соль йодированная	0,3	0,8	0,0	0,1	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанные слегка пассерованные или припущенные лук и морковь, рассыпчатый рис, молоко перемешивают и формуют в виде шариков по 3 шт на порцию. Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сочная, пышная, однообразная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	171,605	ВитаминВ1	0,070	Фосфор	184,820
Белки	13,460	ВитаминВ2	0,230	Магний	29,860
Жиры	10,860	ВитаминС	0,750	Железо	1,930
Углеводы	5,340	Витамин Е	0,020	Цинк	2,280
Витамина	0,222	Кальций	73,740	Йод	0,030
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.46 — Технологическая карта кулинарного блюда: Макароны отварные с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 203					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия		52,0	52,0	5,20	5,20
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное		3,0	3,0	0,30	0,30
Выход готового блюда		-	150	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Макаронные изделия в дошкольных и школьных учреждениях подаются припущенные во избежание распространения кишечных инфекций.</p> <p>Макаронные изделия варят в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением сливочного масла. После закипания проваривают 3-5 мин. и плотно закрывают крышку для набухания. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ В КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, упругая, в меру плотная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> белый с кремовым оттенком</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный отварным макаронам, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> отварных макаронных изделий со слабо выраженным ароматом сливочного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	190,358	ВитаминВ1	0,090	Фосфор	46,210
Белки	5,700	ВитаминВ2	0,030	Магний	8,470
Жиры	3,430	ВитаминС	0,000	Железо	0,860
Углеводы	36,450	Витамин Е	1,250	Цинк	0,780
ВитаминаА	0,030	Кальций	13,280	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.47 — Технологическая карта кулинарного блюда: Макароны отварные с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 203					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия		62,0	62,0	6,20	6,20
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное		4,0	4,0	0,40	0,40
Выход готового блюда		-	180	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Макаронные изделия в дошкольных и школьных учреждениях подаются припущенные во избежании распространения кишечных инфекций.</p> <p>Макаронные изделия варят в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением сливочного масла. После закипания проваривают 3-5 мин. и плотно закрывают крышку для набухания. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ В КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, упругая, в меру плотная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> белый с кремовым оттенком</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный отварным макаронам, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> отварных макаронных изделий со слабо выраженным ароматом сливочного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	228,429	ВитаминВ1	0,108	Фосфор	55,452
Белки	6,840	ВитаминВ2	0,036	Магний	10,164
Жиры	4,116	ВитаминС	0,000	Железо	1,032
Углеводы	43,740	Витамин Е	1,500	Цинк	0,936
Витамина	0,036	Кальций	15,936	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.48 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат «Молодость»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Молодость"					
Номер рецептуры: 56					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Капуста	68,0	52,0	6,80	5,20	
Зеленый лук	3,0	2,0	0,30	0,20	
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02	
Масло Растительное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Укроп	4	3,0	0,40	0,30	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10	
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001	
Выход готового блюда	-	60	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
Зелень обрабатываем согласно СанПин. Капусту очищают от верхних листьев, нарезают соломкой. Добавляют соль, сахар и перемешивают. Перед подачей лимонную кислоту разводят в небольшом количестве воды и добавляют в капусту, перемешивают, посыпают зеленью. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - упругая, сочная, хрустящая. <b>ЦВЕТ:</b> овощей - натуральный. <b>ВКУС:</b> умеренно соленый, без постороннего привкуса. <b>ЗАПАХ:</b> свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	52,500	ВитаминВ1	0,100	Фосфор	31,300
Белки	0,900	ВитаминВ2	0,100	Магний	16,300
Жиры	3,100	ВитаминС	12,300	Железо	0,700
Углеводы	5,600	Витамин Е	0,500	Цинк	0,423
Витамина	0,020	Кальций	59,900	Йод	0,003
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>			<b>Значение</b>		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.49 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат «Молодость»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Молодость"					
Номер рецептуры: 56					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста		92,0	86,0	9,20	8,60
Зеленый лук		5,0	4,0	0,50	0,40
Сахар		0,5	0,5	0,05	0,05
Масло Растительное		3,5	3,5	0,35	0,35
Укроп		4,5	3,5	0,45	0,35
Соль йодированная		1,5	1,5	0,15	0,15
Лимонная кислота		0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
Зелень обрабатываем согласно СанПин. Капусту очищают от верхних листьев, нарезают соломкой. Добавляют соль, сахар и перемешивают. Перед подачей лимонную кислоту разводят в небольшом количестве воды и добавляют в капусту, перемешивают, посыпают зеленью. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - упругая, сочная, хрустящая. <b>ЦВЕТ:</b> овощей - натуральный. <b>ВКУС:</b> умеренно соленый, без постороннего привкуса. <b>ЗАПАХ:</b> свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	87,500	ВитаминВ1	0,167	Фосфор	52,167
Белки	1,500	ВитаминВ2	0,167	Магний	27,167
Жиры	5,167	ВитаминС	20,500	Железо	1,167
Углеводы	9,333	Витамин Е	0,833	Цинк	0,705
Витамина	0,033	Кальций	99,833	Йод	0,005
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.50 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из моркови с растительным маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с растительным маслом.					
Номер рецептуры: 38					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2011 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: ДеЛи принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь		68,0	57,0	6,80	5,70
Масло растительное		3,5	3,5	0,35	0,35
Выход готового блюда		-	60	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Заправляют растительным маслом При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ, 1996) Требования к качеству: Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови. Запах: моркови.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	23,900	Витамин В1	0,030	Фосфор	25,000
Белки	0,780	Витамин В2	0,030	Магний	19,000
Жиры	1,560	Витамин С	3,000	Железо	0,330
Углеводы	4,320	Витамин Е	0,240	Цинк	0,200
Витамина А	1,000	Кальций	12,600	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.51 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из моркови с растительным маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с растительным маслом.					
Номер рецептуры: 38					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2011 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: ДеЛи принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь		110,0	94,0	11,00	9,40
Масло растительное		6,0	6,0	0,60	0,60
Выход готового блюда		-	100	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Заправляют растительным маслом При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ, 1996) Требования к качеству: Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови. Запах: моркови.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	23,900	Витамин В1	0,050	Фосфор	41,667
Белки	1,300	Витамин В2	0,050	Магний	31,667
Жиры	2,600	Витамин С	5,000	Железо	0,550
Углеводы	7,200	Витамин Е	0,400	Цинк	0,333
Витамина А	1,667	Кальций	21,000	Йод	0,003
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.52 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из моркови с яблоками

<small>наименование предприятия</small>					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками.					
Номер рецептуры: 59					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: ДеЛи принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>				
	<b>1 порц</b>		<b>100 порц</b>		
	<small>Брутто, г</small>	<small>Нетто, г</small>	<small>Брутто, кг</small>	<small>Нетто, кг</small>	
Морковь	56,3	45,0	5,63	4,50	
Яблоки свежие	21,5	15,0	2,15	1,50	
Сахар	0,6	0,6	0,06	0,06	
Выход готового блюда	-	60	-	6,00	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) Требования к качеству: Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови, яблокам. Запах: моркови, яблок					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	23,9	ВитаминВ1	0,03	Фосфор	20,39
Белки	0,64	ВитаминВ2	0,02	Магний	6,60
Жиры	0,10	ВитаминС	2,63	Железо	0,64
Углеводы	5,11	Витамин Е	1,49	Цинк	0,13
Витамина	0,020	Кальций	14,40	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.53 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из моркови с яблоками

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из моркови с яблоками.			
Номер рецептуры:		59			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: ДеЛи принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь		93,8	75,0	9,38	7,50
Яблоки свежие		35,7	25,0	3,57	2,50
Сахар		1,0	1,0	0,10	0,10
Выход готового блюда		-	100	-	10,00
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) Требования к качеству: Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови, яблокам. Запах: моркови, яблок					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	39,9	ВитаминВ1	0,05	Фосфор	33,98
Белки	1,06	ВитаминВ2	0,02	Магний	6,60
Жиры	0,17	ВитаминС	4,38	Железо	1,07
Углеводы	8,52	Витамин Е	2,49	Цинк	0,13
Витамина	0,020	Кальций	24,00	Йод	0,00
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.54 — Технологическая карта кулинарного блюда: Компот из смеси с сухофруктов С-витаминизированный

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный			
Номер рецептуры:		349			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты		20,0	20,0	2,0	2,0
Сахар		10,0	10,0	1,0	1,0
Вода		180,0	180,0	18,0	18,0
Выход готового блюда		-	180	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> <p>Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности.</p> <p>Отпускают компот вместе с сухофруктами в горячем или охлажденном виде.</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65 С или не ниже 15 С. Срок реализации: не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.</p> <p>В готовый компот добавляют аскорбиновую кислоту 2,5гр на 100 стаканов. ( МЕД РАБОТНИК)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачна.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> компота - жидкая, плодов - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> коричневый.</p> <p><b>ВКУС:</b> сладкий, с хорошо выраженным вкусом сухофруктов.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> сухофруктов.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	92,455	ВитаминВ1	0,000	Фосфор	7,700
Белки	0,220	ВитаминВ2	0,000	Магний	3,000
Жиры	0,000	ВитаминС	0,730	Железо	0,660
Углеводы	24,420	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,000	Кальций	22,600	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.55 — Технологическая карта кулинарного блюда: Огурец свежий порционно

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Огурец свежий порционно			
Номер рецептуры:		71			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делта принт 2002			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие		42,0	40,0	4,2	4,0
Выход готового блюда		-	40	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями.</p> <p>Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями.. Отрезают стебель с частью мякоти огурца. Затем нарезают на порции кружочками или дольками. Подают на гарнир. Огурцы порционируют непосредственно перед отпуском.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> огурцы нарезаны кружочками или дольками.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> огурцов - упругая, хрустящая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b>огурцов - зеленый.</p> <p><b>ВКУС:</b> огурцов.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> огурцов.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	5,941	ВитаминВ1	0,009	Фосфор	12,600
Белки	0,333	ВитаминВ2	0,010	Магний	4,200
Жиры	0,040	ВитаминС	3,000	Железо	0,180
Углеводы	1,133	Витамин Е	0,030	Цинк	0,064
Витамина	0,003	Кальций	6,900	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.56 — Технологическая карта кулинарного блюда: Оладьи «Домашние» на молоке со сгущенным молоком

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи "Домашние" на молоке со сгущенным молоком					
Номер рецептуры: 401					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебопродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука		86,0	86,0	8,6	8,6
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Яйцо С-1 (столовое)		4,0	4,0	0,4	0,4
Вода		12,0	12,0	1,2	1,2
Молоко		60,0	60,0	6,0	6,0
Дрожжи		3,0	3,0	0,3	0,3
Сахар		6,0	6,0	0,6	0,6
Соль йодированная		0,5	0,5	0,1	0,1
Молоко сгущенное		20,0	20,0	2,0	2,0
Выход готового блюда		-	150/20	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь хорошо вымешивают и соединяют с оставшейся водой подогретой до 35-40°C, добавляют муку и вымешивают до однородной массы, затем вводят небольшое количество растительного масла и снова перемешивают до образования однородной массы средней густоты. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 1 час, при необходимости производят обминку. Блины выпекают с обеих сторон на сковородках, смазанных маслом.</p> <p>Воды на данное изделие требуется 72 гр. При подаче полить сливочным маслом прошедшим тепловую обработку.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Три - четыре штуки на порцию, равномерно обжарены.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> тесто - равномерно-пористая, эластичная. Готовое изделие - мягкая, упругая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> теста- кремовый. Готовое изделие - золотистый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственной изделию из дрожжевого теста.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> жареных оладий.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	365,575	ВитаминВ1	0,150	Фосфор	135,450
Белки	10,900	ВитаминВ2	0,150	Магний	23,600
Жиры	11,900	ВитаминС	0,150	Железо	0,400
Углеводы	57,300	Витамин Е	1,600	Цинк	1,300
Витамина	0,110	Кальций	77,250	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.57 — Технологическая карта кулинарного блюда: Оладьи с яблоками

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи с яблоками					
Номер рецептуры: 403					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная		62,5	62,5	6,25	6,25
Яйцо С-1 (столовое)		3,2	3,2	0,32	0,32
Молоко		62,5	62,5	6,25	6,25
Дрожжи		1,8	1,8	0,18	0,18
Сахар		2,2	2,2	0,22	0,22
Соль йодированная		1,0	1,0	0,10	0,10
Яблоки свежие		17,0	12,0	1,70	1,20
Масло растительное		5,0	5,0	0,50	0,50
Выход готового блюда		-	120	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Приготовление теста: в небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретой до температуры 35-40С, добавляют яйца, муку и перемешивают до образования однородной массы. Затем тесто находится в тёплом месте. Перед выпечкой добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки.</p> <p>Оладьи выпекаются на смазанном жире сковородке. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают по 2-3 штуки на порцию.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: две-три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные.</p> <p>Консистенция: мягкая, упругая.</p> <p>Цвет: золотистый.</p> <p>Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам.</p> <p>Запах: жаренных оладий и яблок.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	291,287	ВитаминВ1	0,110	Фосфор	69,800
Белки	7,782	ВитаминВ2	0,120	Магний	34,691
Жиры	8,167	ВитаминС	1,171	Железо	1,673
Углеводы	49,775	Витамин Е	1,200	Цинк	1,700
Витамина	0,060	Кальций	86,545	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.58 — Технологическая карта кулинарного блюда: Оладьи с яблоками

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи с яблоками					
Номер рецептуры: 403					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная		78,0	78,0	7,80	7,80
Яйцо С-1 (столовое)		3,9	3,9	0,39	0,39
Молоко		78,0	78,0	7,80	7,80
Дрожжи		2,3	2,3	0,23	0,23
Сахар		2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная		1,5	1,5	0,15	0,15
Яблоки свежие		21,0	15,0	2,10	1,50
Масло растительное		7,0	7,0	0,70	0,70
Выход готового блюда		-	150	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Приготовление теста: в небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретой до температуры 35-40С, добавляют яйца, муку и перемешивают до образования однородной массы. Затем тесто находится в тёплом месте. Перед выпечкой добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки. Оладьи выпекаются на смазанном жире сковородке. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают по 2-3 штуки на порцию. Требования к качеству: Внешний вид: две-три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные. Консистенция: мягкая, упругая. Цвет: золотистый. Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам. Запах: жаренных оладий и яблок.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	364,109	ВитаминВ1	0,138	Фосфор	87,250
Белки	9,728	ВитаминВ2	0,150	Магний	43,364
Жиры	10,209	ВитаминС	1,464	Железо	2,091
Углеводы	62,219	Витамин Е	1,500	Цинк	2,125
Витамина	0,075	Кальций	108,181	Йод	0,013
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.59 — Технологическая карта кулинарного блюда: Омлет натуральный с маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный с маслом					
Номер рецептуры: 210					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Яйцо С-1 (столовое)	100,0	100,0	10,00	10,00	
Молоко	80,0	80,0	8,00	8,00	
Масло сливочное	3,0	3,0	0,30	0,30	
Вода	45,0	45,0	4,50	4,50	
Масло сливочное	3	3,0	0,30	0,30	
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05	
Выход готового блюда	-	200	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> К обработанным яйцам добавляют молоко, воду и соль, растопленное сливочное масло. Смесь тщательно взбивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу при Т 180-200 °С в течении 8-10 мин., высотой 2,5-3 см, тщательно прожаривая. Масса омлетной смеси 225 гр. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Поверхность готового омлета поливается растопленным сливочным маслом. Размеры потерь при тепловой обработке составляет 12%. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b> Внешний вид: поверхность омлета тщательно зарумянина, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтый. Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла. Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	254,970	ВитаминВ1	0,117	Фосфор	248,500
Белки	16,290	ВитаминВ2	0,270	Магний	21,550
Жиры	18,990	ВитаминС	0,324	Железо	1,510
Углеводы	5,040	Витамин Е	1,940	Цинк	1,350
Витамина	0,036	Кальций	131,380	Йод	0,030
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.60 — Технологическая карта кулинарного блюда: Омлет натуральный с маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный с маслом					
Номер рецептуры: 210					
Сброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо С-1 (столовое)		125,0	125,0	12,50	12,50
Молоко		100,0	100,0	10,00	10,00
Масло сливочное		3,5	3,5	0,35	0,35
Вода		55,0	55,0	5,50	5,50
Масло сливочное		3,0	3,0	0,30	0,30
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда		-	250	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> К обработанным яйцам добавляют молоко, воду и соль, растопленное сливочное масло. Смесь тщательно взбивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу при Т 180-200 °С в течении 8-10 мин., высотой 2,5-3 см, тщательно прожаривая. Масса омлетной смеси 225 гр. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Поверхность готового омлета поливается растопленным сливочным маслом. Размеры потерь при тепловой обработке составляет 12%. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b> Внешний вид: поверхность омлета тщательно зарумянина, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтый. Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла. Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	318,713	ВитаминВ1	0,146	Фосфор	310,625
Белки	20,363	ВитаминВ2	0,338	Магний	26,938
Жиры	23,738	ВитаминС	0,405	Железо	1,888
Углеводы	6,300	Витамин Е	2,425	Цинк	1,688
Витамина	0,045	Кальций	164,225	Йод	0,038
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.61 — Технологическая карта кулинарного блюда: Палочки мясные «Детские» запечённые

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Палочки мясные Детские запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Говядина по ГОСТ Р 54754	50,0	42,0	5,0	4,2	
Мясо котлетное свиное по ГОСТ Р 54754	24,0	20,0	2,4	2,0	
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	1,4	1,4	
Яйцо куриное	4,0	4,0	0,4	0,4	
Лук репчатый	3,5	3,0	0,4	0,3	
Молоко	13,0	13,0	1,3	1,3	
Сухари панировочные	4,0	4,0	0,4	0,4	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,1	0,1	
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3	
Выход готового блюда	-	90	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростатере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, хлеб, предварительно замоченный в молоке перемешивают и формируют в виде палочек цилиндрической или прямоугольной формы по 2 шт на порцию. Мясные изделия панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, затем залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p>Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами, непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сочная, пышная, однообразная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> жареного мяса. умеренно соленный, без явного привкуса хлеба.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	193,064	ВитаминВ1	0,079	Фосфор	207,923
Белки	15,143	ВитаминВ2	0,259	Магний	33,593
Жиры	12,218	ВитаминС	0,844	Железо	2,171
Углеводы	6,008	Витамин Е	0,023	Цинк	2,565
Витамина	0,225	Кальций	82,958	Йод	0,034
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.62 — Технологическая карта кулинарного блюда: Палочки мясные «Детские» запечённые

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Палочки мясные Детские запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)					
Номер рецептуры: 268					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		60,0	50,0	6,0	5,0
Мясо котлетное свиное по ГОСТ Р 54754		28,4	24,0	2,8	2,4
Хлеб пшеничный		16,2	16,2	1,6	1,6
Яйцо куриное		4,8	4,8	0,5	0,5
Лук репчатый		4,1	3,6	0,4	0,4
Молоко		15,0	15,0	1,5	1,5
Сухари панировочные		4,3	4,3	0,4	0,4
Соль йодированная		0,8	0,8	0,1	0,1
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Мясо размораживают в дефростатере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, хлеб, предварительно замоченный в молоке перемешивают и формируют в виде палочек цилиндрической или прямоугольной формы по 2 шт на порцию. Мясные изделия панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, затем залить небольшим количеством бульона или воды и довести до полной готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С.</p> <p>Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами, непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> сочная, пышная, однообразная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> жареного мяса. умеренно соленный, без явного привкуса хлеба.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	214,516	ВитаминВ1	0,088	Фосфор	231,026
Белки	16,826	ВитаминВ2	0,288	Магний	37,326
Жиры	13,576	ВитаминС	0,938	Железо	2,412
Углеводы	6,676	Витамин Е	0,026	Цинк	2,850
Витамина	0,250	Кальций	92,176	Йод	0,038
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.63 — Технологическая карта кулинарного блюда: Печень тушенная в соусе

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Печень тушенная в соусе			
Номер рецептуры:		261			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья ГОСТ 32752-2014		73,0	64,0	7,30	6,40
Мука пшеничная		2,7	2,7	0,27	0,27
Масло растительное		4,5	4,5	0,45	0,45
Сметана		11,3	11,3	1,13	1,13
Мука пшеничная		3,4	3,4	0,34	0,34
Вода		34,0	34,0	3,40	3,40
Соль йодированная		0,8	0,8	0,08	0,08
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.</p> <p>Соус: пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают, доводят до кипения.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: печень, нарезанная плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир</p> <p>Консистенция: печени- мягкая, сочная, соус - однородная</p> <p>Цвет: поверхности – темно-коричневая, на разрезе – коричневый.</p> <p>Вкус: жареной печени</p> <p>Запах: жареной печени.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	192,545	ВитаминВ1	0,214	Фосфор	228,096
Белки	12,960	ВитаминВ2	1,435	Магний	15,957
Жиры	13,246	ВитаминС	4,064	Железо	4,608
Углеводы	5,731	Витамин Е	1,260	Цинк	2,700
ВитаминаА	5,286	Кальций	34,164	Йод	0,005
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.64 — Технологическая карта кулинарного блюда: Печень тушенная в соусе

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Печень тушенная в соусе			
Номер рецептуры:		261			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Печень говяжья ГОСТ 32752-2014	81,0	71,0	8,10	7,10	
Мука пшеничная	3,0	3,0	0,30	0,30	
Масло растительное	5,0	5,0	0,50	0,50	
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25	
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,38	0,38	
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.</p> <p>Соус: пассеруем муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают, доводят до кипения.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: печень, нарезанная плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир</p> <p>Консистенция: печени- мягкая, сочная, соус - однородная</p> <p>Цвет: поверхности – темно-коричневая, на разрезе – коричневый.</p> <p>Вкус: жареной печени</p> <p>Запах: жареной печени.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	213,939	ВитаминВ1	0,238	Фосфор	253,440
Белки	14,400	ВитаминВ2	1,594	Магний	17,730
Жиры	14,718	ВитаминС	4,516	Железо	5,120
Углеводы	6,368	Витамин Е	1,400	Цинк	3,000
Витамина	5,873	Кальций	37,960	Йод	0,006
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.65 — Технологическая карта кулинарного блюда: Пирожки с зеленым луком и яйцом

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Пирожки с зеленым луком и яйцом			
Номер рецептуры:		406			
Наименование сборника рецептур:					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Мука	50	50	5	5	
Сахар	5	5	0,5	0,5	
Масло растительное	2	2	0,2	0,2	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07	
Дрожжи	1	1	0,1	0,1	
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05	
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1	
Яйцо С-1 (столовое)	30	30	3	3	
Зеленый лук	13	10	1,3	1	
Масло растительное	0,2	0,2	0,02	0,02	
	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Тесто дрожжевое готовят двумя способами: опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным – для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное). Безопарный способ в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца (если они используются), всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные маргарин или масло сливочное, или масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40С. 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. Опарный способ в дежу вливают подогретую до температуры 35-40С воду (60%-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35%-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло сливочное, или масло растительное. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Для пирожков рекомендуется использовать тесто, приготовленное безопарным способом. Тесто дрожжевое, приготовленное любым способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 78±0,5 г. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш: мясной с луком или мясной с яйцами, или мясной с рисом (фарши мясные), или капустный с яйцами, или капустный, или морковный с рисом, или морковный с яйцами (фарши овощные), или яблочный, или яблочно-морковный (фарши фруктовые), или рисовый с яйцами, или повидло, или джем в количестве 34±0,5 г и зачищают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают меланжем яичным или хорошо размешанными яйцами. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре от 200 до 240С в течение 8-10 мин, охлаждают. Температура подачи: от 15 до 25С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Соотношение 60 теста/40 начинки</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	230,00	Витамин В1	0,10	Цинк	1,0
Белки	10,30	Витамин В2	0,20	Йод	0,00
Жиры	7,60	Витамин С	10	Магний	19,50
Углеводы	30,10	Кальций	54,70	Фосфор	113,90
Витамина	0,20	Витамин Е	1,00	Железо	0,60

Таблица К.66 — Технологическая карта кулинарного блюда: Пирожок с мясом и рисом (сдоба)

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Пирожок с мясом и рисом (сдоба)			
Номер рецептуры:		456			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:ДеЛи принт, 2015. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука		38	38	3,8	3,8
Сахар		3	3	0,3	0,3
Соль йодированная		1	1	0,1	0,1
Дрожжи		1	1	0,1	0,1
Маргарин		3	3	0,3	0,3
Мука		2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая		2,5	7	0,25	0,7
Говядина ГОСТ 54754-2011		34	25	3,4	2,5
Лук репчатый		4	3	0,4	0,3
Масло растительное		1	1	0,1	0,1
Соль йодированная		1	1	0,1	0,1
Мука		0,2	0,2	0,02	0,02
Яйцо С-1 (столовое)		2	2	0,2	0,2
		-	75	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Приготовление фарша: котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. Перекладывают в глубокую сковородку подливают готовый бульон или воду (15-20% от массы нетто) и тушат на слабом огне до готовности, соединяют с пассерованным луком. Пассерованную маслом муку разводят бульоном и проваривают.Полученным белым соусом заправляют мясной фарш, добавляя соль, хорошо перемешивают.</p> <p>Требования к качеству фарша мясного:</p> <p>Внешний вид: фарш хорошо перемешан.</p> <p>Консистенция: сочная однородная.</p> <p>Цвет: светло-серый.</p> <p>Вкус: жареного мяса.</p> <p>Тесто дрожжевое приготавливают опарным способом – для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).В дежу вливают подогретую до температуры 35-40С воду (60%-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35%-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло сливочное, или масло растительное .Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.Тесто дрожжевое, приготовленное любым способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 78±0,5 г. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш: мясной с луком или мясной с яйцами, или мясной с рисом (фарши мясные), или капустный с яйцами, или капустный, или морковный с рисом, или морковный с яйцами (фарши овощные), или яблочный, или яблочно-морковный (фарши фруктовые), или рисовый с яйцами, или повидло, или джем в количестве 34±0,5 г и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму.Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают меланжем яичным или хорошо размешанными яйцами. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре от 200 до 240С в течение 8-10 мин, охлаждают. Температура подачи: от 15 до 25С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	255,50	ВитаминВ1	0,1	Витамин Е	0,80
Белки	11,00	ВитаминВ2	0,30	Кальций	18,60
Жиры	9,50	ВитаминС	0,6	Магний	17,40
Углеводы	31,50	Цинк	1,60	Фосфор	113,80
Витамина	0,04	Йод	0,00	Железо	0,60

Таблица К.67 — Технологическая карта кулинарного блюда: Плов из птицы

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Плов из птицы			
Номер рецептуры:		291			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: Делта принт 2002 Сб. рецептов и кулинарных изделий для ОП при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка ЦБ (охл) ГОСТ 32737-2014		80,0	72,0	8,00	7,20
Крупа рисовая		55,0	55,0	5,50	5,50
Морковь		20,0	17,0	2,00	1,70
Лук репчатый		21,0	18,0	2,10	1,80
Масло растительное		10	10	1,00	1,00
Томатная паста		4,0	4,0	0,40	0,40
Масло сливочное		7,0	7,0	0,70	0,70
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист		0,10	0,10	0,010	0,010
Выход готового блюда		-	240	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Птицу рубят на порционные куски, обжаривают до образования золотистого цвета до полуготовности, посыпают солью, перцем, добавляют пассерованные овощи с томатом, заливают горячей водой и дают закипеть. Затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до готовности.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> обжаренный кусок птицы, рассыпчатый рис с овощами.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мяса - мягкая, риса - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.</p> <p><b>ВКУС:</b> тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> мяса птицы с ароматом риса и овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	501,768	ВитаминВ1	0,816	Фосфор	301,650
Белки	22,356	ВитаминВ2	0,792	Магний	64,392
Жиры	26,136	ВитаминС	4,296	Железо	2,772
Углеводы	47,232	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,460	Кальций	44,292	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.68 — Технологическая карта кулинарного блюда: Плов из птицы

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Плов из птицы			
Номер рецептуры:		291			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: Делта принт 2002 Сб. рецептов и кулинарных изделий для ОП при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка ЦБ (охл) ГОСТ 32737-2014		95,0	86,0	9,50	8,60
Крупа рисовая		60,0	60,0	6,00	6,00
Морковь		22,0	19,0	2,20	1,90
Лук репчатый		22,0	20,0	2,20	2,00
Масло растительное		10	10	1,00	1,00
Томатная паста		4,0	4,0	0,40	0,40
Масло сливочное		7,0	7,0	0,70	0,70
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист		0,10	0,10	0,010	0,010
Выход готового блюда		-	280	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Птицу рубят на порционные куски, обжаривают до образования золотистого цвета до полуготовности, посыпают солью, перцем, добавляют пассерованные овощи с томатом, заливают горячей водой и дают закипеть. Затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до готовности.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> обжаренный кусок птицы, рассыпчатый рис с овощами.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мяса - мягкая, риса - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.</p> <p><b>ВКУС:</b> тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> мяса птицы с ароматом риса и овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	585,396	ВитаминВ1	0,952	Фосфор	351,925
Белки	26,082	ВитаминВ2	0,924	Магний	75,124
Жиры	30,492	ВитаминС	5,012	Железо	3,234
Углеводы	55,104	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,537	Кальций	51,674	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.69 — Технологическая карта кулинарного блюда: Помидор порционно

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидор порционно					
Номер рецептуры: 71					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делли принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры		43,0	40,0	4,30	4,00
Выход готового блюда		-	40	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в 10% растворе поваренной соли. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b> ВНЕШНИЙ ВИД: дольки. КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	11,472	ВитаминВ1	0,027	Фосфор	30,36
Белки	0,427	ВитаминВ2	0,032	Магний	10,200
Жиры	0,107	ВитаминС	9,733	Железо	0,400
Углеводы	2,347	Витамин Е	1,880	Цинк	0,280
Витамина	0,360	Кальций	24,400	Йод	0,005
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.70 — Технологическая карта кулинарного блюда: Птица запечённая (окорочок кур.) порционная

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица запеченная (окорочок кур.) порционная					
Номер рецептуры: 293					
			Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002		
Наименование сборника рецептов:			Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"		
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Окорочок ЦБ (охл) ГОСТ32737-2014		110,0	96,0	11,0	9,6
Сметана		2,0	2,0	0,2	0,2
Соль йодированная		0,5	0,5	0,1	0,1
Выход готового блюда		-	90	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Птицу порционируют на куски, смазывают сметаной, солят, укладывают на противень смазанный маслом. Ставят в жарочный шкаф и запекают 20-30 мин до готовности.При раздаче поливают полученным бульоном.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> куски аккуратно нарубленные, сохранили свою форму, с румяной корочкой. Уложены на тарелке, сбоку положен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> птицы - золотистый, на разрезе окорочков - темно-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> мяса запеченной птицы, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный запеченному мясу птицы, приятный</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	174,490	ВитаминВ1	0,090	Фосфор	1,598
Белки	19,013	ВитаминВ2	0,191	Магний	17,078
Жиры	10,868	ВитаминС	0,023	Железо	1,856
Углеводы	0,169	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,000	Кальций	19,463	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.71 — Технологическая карта кулинарного блюда: Птица запечённая (окорочок кур.) порционная

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица запеченная (окорочок кур.) порционная					
Номер рецептуры: 293					
Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Окорочок ЦБ (охл) ГОСТ 32737-2014		131,0	112,0	13,1	11,2
Сметана		2,0	2,0	0,2	0,2
Соль йодированная		0,5	0,5	0,1	0,1
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Птицу порционируют на куски, смазывают сметаной, солят, укладывают на противень смазанный маслом. Ставят в жарочный шкаф и запекают 20-30 мин до готовности. При раздаче поливают полученным бульоном.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> куски аккуратно нарубленные, сохранили свою форму, с румяной корочкой. Уложены на тарелке, сбоку положен гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> птицы - золотистый, на разрезе окорочков - темно-серый.</p> <p><b>ВКУС:</b> мяса запеченной птицы, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный запеченному мясу птицы, приятный</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	193,878	ВитаминВ1	0,100	Фосфор	1,775
Белки	21,125	ВитаминВ2	0,213	Магний	18,975
Жиры	12,075	ВитаминС	0,025	Железо	2,063
Углеводы	0,188	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,000	Кальций	21,625	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.72 — Технологическая карта кулинарного блюда: Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой					
Номер рецептуры: 223					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Творог 5%	110,0	110,0	11,00	11,00	
Крупа пшено	21,0	21,0	2,10	2,10	
Молоко	40,0	40,0	4,00	4,00	
Яйцо С-1 (столовое)	10,0	10,0	1,00	1,00	
Сахар	12	12	1,20	1,20	
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003	
Сметана	4,0	4,0	0,40	0,40	
Сухари панировочные	2,0	2,0	0,20	0,20	
Сахарная пудра	3,0	3,0	0,30	0,30	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	170	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Крупу перебирают, засыпают в горячее молоко и варят до готовности. Привар составляет 2,5%. В технико - технологической карте масса нетто на крупу не указана, так как это влечет непреодолимые изменения в расчетах калорийности блюда. Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до Т 60-70оС, Добавляют протертый творог, соль, сахар, яичный продукт и тщательно перемешивают. Масса отварной молочной каши: 50 гр</p> <p>Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.</p> <p>Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, нежная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный продуктам входящим в состав блюда.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> слабовыраженный творога.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	307,263	ВитаминВ1	0,264	Фосфор	414,600
Белки	14,920	ВитаминВ2	0,408	Магний	93,883
Жиры	14,380	ВитаминС	0,935	Железо	2,533
Углеводы	31,510	Витамин Е	1,360	Цинк	1,200
Витамина	0,213	Кальций	215,960	Йод	0,020
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.73 — Технологическая карта кулинарного блюда: Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой					
Номер рецептуры: 223					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Творог 5%	120,0	120,0	12,00	12,00	
Крупа пшено	24,0	24,0	2,40	2,40	
Молоко	40,0	40,0	4,00	4,00	
Яйцо С-1 (столовое)	10,0	10,0	1,00	1,00	
Сахар	12	12	1,20	1,20	
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003	
Сметана	4,0	4,0	0,40	0,40	
Сухари панировочные	2,0	2,0	0,20	0,20	
Сахарная пудра	3,0	3,0	0,30	0,30	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	200	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Крупу перебирают, засыпают в горячее молоко и варят до готовности. Привар составляет 2,5%. В технико - технологической карте масса нетто на крупу не указана, так как это влечет непреодолимые изменения в расчетах калорийности блюда. Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до Т 60-70оС, Добавляют протертый творог, соль, сахар, яичный продукт и тщательно перемешивают. Масса отварной молочной каши: 50 гр</p> <p>Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.</p> <p>Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> однородная, нежная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный продуктам входящим в состав блюда.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> слабовыраженный творога.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	361,485	ВитаминВ1	0,311	Фосфор	487,765
Белки	17,553	ВитаминВ2	0,480	Магний	110,451
Жиры	16,918	ВитаминС	1,100	Железо	2,980
Углеводы	37,071	Витамин Е	1,600	Цинк	1,412
Витамина	0,251	Кальций	254,071	Йод	0,024
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.74 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на м/к бульоне

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на бульоне.					
Номер рецептуры:					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А. -М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Делта принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон		140,0	140,0	14,0	14,0
Картофель		70,0	56,0	7,00	5,60
Огурцы консервированные		17,0	15,0	1,70	1,50
Морковь		6,0	5,0	0,60	0,50
Лук репчатый		5,0	4,0	0,50	0,40
Крупа перловая		5,0	5,0	0,50	0,50
Масло растительное		4,0	4,0	0,40	0,40
Соль йодированная		1,0	1,0	0,100	0,10
Лавровый лист		0,01	0,01	0,001	0,001
Сметана		10,0	10,0	1,00	1,00
Выход готового блюда		-	200/10	-	25/1
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ, 1996)</p> <p>Отпускается с прокипяченной сметаной (кипятить не менее 5 минут)</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65С.</p> <p>Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья - соломкой. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - мягкая, сочная, огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> бульона - желтый, овощей - натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, с умеренной кислотностью.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> огуречного рассола, овощей.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	106,952	ВитаминВ1	0,098	Фосфор	56,840
Белки	2,080	ВитаминВ2	0,059	Магний	21,380
Жиры	4,904	ВитаминС	12,824	Железо	0,760
Углеводы	13,624	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,028	Кальций	20,240	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		

Таблица К.75 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на м/к бульоне

наименование предприятия																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица К.76 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рис отварной с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 304					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая		38,0	38,0	3,80	3,80
Масло сливочное		3,0	3,0	0,30	0,30
Соль йодированная		1,0	1,0	0,10	0,10
Выход готового блюда		-	150	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают, не промывая. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, солью поваренной йодированной, перемешивают и прогревают. Температура подачи: не менее 65 С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. варят в большом количестве воды (соотношении 1:6) Готовый гарнир не промывают.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: зерна частично разварены.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: вязкая, мягкая, однородная.</p> <p>ЦВЕТ: белый.</p> <p>ВКУС: каши с маслом, умеренно соленый</p> <p>ЗАПАХ: риса и масла сливочного.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	200,680	ВитаминВ1	0,030	Фосфор	79,380
Белки	3,700	ВитаминВ2	0,020	Магний	27,890
Жиры	5,370	ВитаминС	0,000	Железо	0,590
Углеводы	36,680	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,040	Кальций	14,940	Йод	0,001
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.77 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рис отварной с маслом сливочным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной с маслом сливочным					
Номер рецептуры: 304					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая		45,0	45,0	4,50	4,50
Масло сливочное		3,5	3,5	0,35	0,35
Соль йодированная		1,2	1,2	0,12	0,12
Выход готового блюда		-	180	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают, не промывая. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, солью поваренной йодированной, перемешивают и прогревают. Температура подачи: не менее 65 С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. варят в большом количестве воды (соотношении 1:6) Готовый гарнир не промывают.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: зерна частично разварены.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: вязкая, мягкая, однородная.</p> <p>ЦВЕТ: белый.</p> <p>ВКУС: каши с маслом, умеренно соленый</p> <p>ЗАПАХ: риса и масла сливочного.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	240,816	ВитаминВ1	0,036	Фосфор	95,256
Белки	4,440	ВитаминВ2	0,024	Магний	33,468
Жиры	6,444	ВитаминС	0,000	Железо	0,708
Углеводы	44,016	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,048	Кальций	17,928	Йод	0,001
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.78 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рыба запеченная под соусом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Рыба запеченная под соусом			
Номер рецептуры:		232			
		Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делли принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба б/г		120,0	102,0	12,0	10,2
Сметана		10,0	10,0	1,0	1,0
Вода или бульон		10,0	10,0	1,0	1,0
Мука		3,0	3,0	0,3	0,3
Масло сливочное		3,0	3,0	0,3	0,3
Соль йодированная		0,3	0,3	0,0	0,0
Выход готового блюда		-	80/10	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Рыбу дефростируют в соответствии с санитарными правилами. Разделяют на филе с кожей без кости. Подготовленную рыбу с кожей без костей порционируют. Запекают до полуготовности. Заливают белым соусом. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до готовности.</p> <p>Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допускается пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сливочное масло, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Рыбу подают с соусом, в котором запекалась.</p> <p>Потери при тепловой обработки 18%.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> припущенная рыба в виде целого куска вместе с соусом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, сочная. <b>ЦВЕТ:</b> рыбы на арзрезе - свойственный данному виду рыбы. <b>ВКУС:</b> запеченной рыбы, умеренной соленый. <b>ЗАПАХ:</b> запеченной рыбы и соуса сметанного.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	163,923	ВитаминВ1	0,180	Фосфор	10,100
Белки	17,770	ВитаминВ2	0,150	Магний	18,420
Жиры	9,320	ВитаминС	0,800	Железо	0,630
Углеводы	2,390	Витамин Е	0,100	Цинк	0,200
Витамина	0,030	Кальций	33,300	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.79 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рыба запеченная под соусом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Рыба запеченная под соусом			
Номер рецептуры:		232			
Наименование сборника рецептур:		Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делли принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба б/г		135,0	115,0	13,5	11,5
Сметана		10,0	10,0	1,0	1,0
Вода или бульон		10,0	10,0	1,0	1,0
Мука		3,0	3,0	0,3	0,3
Масло сливочное		3,0	3,0	0,3	0,3
Соль йодированная		0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда		-	100/10	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Рыбу дефростируют в соответствии с санитарными правилами. Разделяют на филе с кожей без кости. Подготовленную рыбу с кожей без костей порционируют. Запекают до полуготовности. Заливают белым соусом. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до готовности.</p> <p>Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допускается пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сливочное масло, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Рыбу подают с соусом, в котором запекалась.</p> <p>Потери при тепловой обработке 18%.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> припущенная рыба в виде целого куска вместе с соусом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, сочная. <b>ЦВЕТ:</b> рыбы на арзрезе - свойственный данному виду рыбы. <b>ВКУС:</b> запеченной рыбы, умеренной соленый. <b>ЗАПАХ:</b> запеченной рыбы и соуса сметанного.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	204,903	ВитаминВ1	0,230	Фосфор	12,600
Белки	22,210	ВитаминВ2	0,190	Магний	23,020
Жиры	11,650	ВитаминС	1,050	Железо	0,790
Углеводы	2,990	Витамин Е	0,120	Цинк	0,270
Витамина	0,030	Кальций	41,650	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.80 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рыба запеченная с овощами и сыром

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная с овощами и сыром					
Номер рецептуры: 232					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Филе рыбы	120,0	102,0	12,00	10,20	
Морковь свежая	17,0	15,0	1,70	1,50	
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00	
Масло сливочное	5,0	5,0	0,50	0,50	
Масло растительное	1	1,0	0,10	0,10	
Сыр твердо-мягкий	4,0	4,0	0,40	0,40	
Сметана	3,0	3,0	0,30	0,30	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	90	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Порционные куски рыбы, нарезают из филе с кожей без костей, укладывают на смазанный маслом противень, кожей вниз. Подготовленные овощи (лук, морковь) шинкуют, пассеруют и укладывают на рабу. Седующим слоем укладывают смесь тертого сыра со сметаной. Запекают в жарочном шкафу до готовности.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> целый кусок запеченой рыбы с овощами, уложен на тарелку, сбоку - гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - золотистый, рыбы на разрезе - свойственный данному виду рыб.</p> <p><b>ВКУС:</b> рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> запеченой рыбы с овощами.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	177,507	ВитаминВ1	0,180	Фосфор	37,586
Белки	18,180	ВитаминВ2	0,153	Магний	26,066
Жиры	10,863	ВитаминС	2,367	Железо	0,821
Углеводы	1,872	Витамин Е	0,300	Цинк	0,800
Витамина	0,028	Кальций	77,500	Йод	0,040
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.81 — Технологическая карта кулинарного блюда: Рыба запеченная с овощами и сыром

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная с овощами и сыром					
Номер рецептуры: 232					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Филе рыбы	133,0	113,0	13,30	11,30	
Морковь свежая	17,0	15,0	1,70	1,50	
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00	
Масло сливочное	5,0	5,0	0,50	0,50	
Масло растительное	1	1,0	0,10	0,10	
Сыр твердо-мягкий	4,0	4,0	0,40	0,40	
Сметана	3,0	3,0	0,30	0,30	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Порционные куски рыбы, нарезают из филе с кожей без костей, укладывают на смазанный маслом противень, кожей вниз. Подготовленные овощи (лук, морковь) шинкуют, пассеруют и укладывают на рабу. Седующим слоем укладывают смесь тертого сыра со сметаной. Запекают в жарочном шкафу до готовности.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> целый кусок запеченой рыбы с овощами, уложен на тарелку, сбоку - гарнир.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> корочки - золотистый, рыбы на разрезе - свойственный данному виду рыб.</p> <p><b>ВКУС:</b> рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> запеченой рыбы с овощами.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	197,230	ВитаминВ1	0,200	Фосфор	41,762
Белки	20,200	ВитаминВ2	0,170	Магний	28,962
Жиры	12,070	ВитаминС	2,630	Железо	0,912
Углеводы	2,080	Витамин Е	0,333	Цинк	0,889
Витамина	0,031	Кальций	86,111	Йод	0,044
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.82 — Технологическая карта кулинарного блюда: Кисломолочный напиток Ряженка

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток Ряженка					
Номер рецептуры: 386					
Сброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка		200,0	200,0	20,00	20,00
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Напиток наливают непосредственно в стакан. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВНЕШНИЙ ВИД: стакан с густой жидкостью, соответствует цвету входящего продукта. КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая, слегка сметанообразная. ЦВЕТ: соответствует всходящему в состав продукту.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	99,700	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	184,000
Белки	5,800	ВитаминВ2	0,260	Магний	28,000
Жиры	5,000	ВитаминС	0,600	Железо	0,200
Углеводы	8,400	Витамин Е	0,001	Цинк	0,400
Витамина	0,040	Кальций	248,000	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.83 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свежих овощей «Ассорти»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из свежих овощей "Ассорти"			
Номер рецептуры:		29			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:ДеЛи принт, 2015. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста		50	45	5,0	4,5
Огурцы свежие		6	6	0,6	0,6
Морковь свежая ПФО		6	6	0,6	0,6
Зеленый лук		1,2	1,2	0,1	0,1
Масло растительное		1,2	1,2	0,1	0,1
				0,0	0,0
Выход готового блюда		-	60	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Подготовленные сырые овощи ( морковь и свежие огурцы) нарезают тонкой соломкой, капусту - шинкуют. Овощи перемешивают. Перед раздачей салат запраляют растительным маслом и солят.</p> <p>Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - упругая, сочная, хрустящая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> овощей - натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, без постороннего привкуса.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	38,550	ВитаминВ1	0,060	Фосфор	21,100
Белки	0,600	ВитаминВ2	0,070	Магний	22,600
Жиры	3,100	ВитаминС	13,600	Железо	0,600
Углеводы	2,200	Витамин Е	0,300	Цинк	0,200
Витамина	0,160	Кальций	56,300	Йод	0,010
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.84 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свежих овощей «Ассорти»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из свежих овощей "Ассорти"			
Номер рецептуры:		29			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:ДеЛи принт, 2015. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Капуста	94	85	9,4	8,5	
Огурцы свежие	12	10	1,2	1,0	
Морковь свежая ПФО	12	10	1,2	1,0	
Зеленый лук	2,0	2,0	0,2	0,2	
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2	
			0,0	0,0	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленные сырые овощи ( морковь и свежие огурцы) нарезают тонкой соломкой, капусту - шинкуют. Овощи перемешивают. Перед раздачей салат запраляют растительным маслом и солят.</p> <p>Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощей - упругая, сочная, хрустящая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> овощей - натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, без постороннего привкуса.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	64,250	ВитаминВ1	0,100	Фосфор	35,167
Белки	1,000	ВитаминВ2	0,117	Магний	37,667
Жиры	5,167	ВитаминС	22,667	Железо	1,000
Углеводы	3,667	Витамин Е	0,500	Цинк	0,333
Витамина	0,267	Кальций	93,833	Йод	0,017
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.85 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат «Витаминный» 1

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный" 1					
Номер рецептуры: 48					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная		50,0	49,0	5,0	4,9
Клюква свежемороженая		5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Сахар		3,0	3,0	0,3	0,3
Выход готового блюда		-	60	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Квашеную капусту перебирают, крупные куски измельчают, затем добавляют подготовленную клюкву, (если клюква крупная, то ее нужно нарезать на несколько частей) заправляют сахаром, перед раздачей все ингредиенты соединяют и заправляют растительным маслом.</p> <p>Допускается: подготовленный салат из квашеной капусты уложить в салатник и сверху положить нарезанную клюкву.</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая, сочная.</p> <p>ВКУС: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	49,950	ВитаминВ1	0,010	Фосфор	15,600
Белки	0,600	ВитаминВ2	0,040	Магний	10,100
Жиры	3,700	ВитаминС	13,600	Железо	0,700
Углеводы	3,800	Витамин Е	0,500	Цинк	0,300
Витамина	0,100	Кальций	21,800	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.86 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат «Витаминный» 1

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный" 1					
Номер рецептуры: 48					
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная		84,0	82,0	8,4	8,2
Клюква свежемороженая		10,0	10,0	1,0	1,0
Масло растительное		4,0	4,0	0,4	0,4
Сахар		4,0	4,0	0,4	0,4
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Квашеную капусту перебирают, крупные куски измельчают, затем добавляют подготовленную клюкву, (если клюква крупная, то ее нужно нарезать на несколько частей) заправляют сахаром, перед раздачей все ингредиенты соединяют и заправляют растительным маслом.</p> <p>Допускается: подготовленный салат из квашенной капусты уложить в салатник и сверху положить нарезанную клюкву.</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая, сочная.</p> <p>ВКУС: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	83,252	ВитаминВ1	0,017	Фосфор	26,000
Белки	1,000	ВитаминВ2	0,067	Магний	16,833
Жиры	6,167	ВитаминС	22,667	Железо	1,167
Углеводы	6,333	Витамин Е	0,833	Цинк	0,500
Витамина	0,167	Кальций	36,333	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.87 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом			
Номер рецептуры:		24			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие		27,0	26,0	2,70	2,60
Огурцы свежие		31,0	30,0	3,10	3,00
Лук зеленый		4,0	4,0	0,40	0,40
Масло растительное		2,0	2,0	0,20	0,20
Соль йодированная		0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда		-	60	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленные помидоры и огурцы (очищенные) режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами (полукольцами) или лук зеленый шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают слоями, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное непосредственно перед подачей.</p> <p>Примечание: Салат готовят в летне-осенний период. Температура подачи: от 10 до 14С.</p> <p>Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Овощи заправлены растительным маслом. Уложены в салатник.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> упругая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> помидор - красный, розовый или желтоватый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный овощам в сочетании с растительным маслом, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свежих овощей в сочетании с растительным маслом.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	25,200	ВитаминВ1	0,060	Фосфор	32,300
Белки	0,300	ВитаминВ2	0,040	Магний	18,600
Жиры	2,000	ВитаминС	12,400	Железо	0,500
Углеводы	1,600	Витамин Е	1,500	Цинк	0,300
ВитаминаА	0,001	Кальций	28,200	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.88 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):			Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом		
Номер рецептуры:			24		
			Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002		
Наименование сборника рецептов:			Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"		
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие		45,0	42,0	4,50	4,20
Огурцы свежие		47,0	45,0	4,70	4,50
Лук зеленый		8,0	8,0	0,80	0,80
Масло растительное		5,0	5,0	0,50	0,50
Соль йодированная		1,0	1,0	0,10	0,10
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленные помидоры и огурцы (очищенные) режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами (полукольцами) или лук зеленый шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают слоями, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное непосредственно перед подачей.</p> <p>Примечание: Салат готовят в летне-осенний период. Температура подачи: от 10 до 14С.</p> <p>Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Овощи заправлены растительным маслом. Уложены в салатник.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> упругая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> помидор - красный, розовый или желтоватый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный овощам в сочетании с растительным маслом, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свежих овощей в сочетании с растительным маслом.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	42,000	ВитаминВ1	0,100	Фосфор	53,833
Белки	0,500	ВитаминВ2	0,067	Магний	31,000
Жиры	3,333	ВитаминС	20,667	Железо	0,833
Углеводы	2,667	Витамин Е	2,500	Цинк	0,500
ВитаминаА	0,002	Кальций	47,000	Йод	0,003
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.89 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свеклы с маслом растительным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из свеклы с маслом растительным			
Номер рецептуры:		52			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла		76,0	57,0	7,6	5,7
Соль йодированная		1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Выход готового блюда		-	60	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. При отпуске посыпают солью и запраивают растительным маслом.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> свекла нарезанная соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> темно-малиновый.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, свойственный свекле.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свеклы с ароматом растительного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	50,128	ВитаминВ1	0,010	Фосфор	25,640
Белки	0,860	ВитаминВ2	0,020	Магний	12,870
Жиры	3,050	ВитаминС	5,700	Железо	0,840
Углеводы	5,130	Витамин Е	0,100	Цинк	0,430
Витамина	0,010	Кальций	26,610	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.90 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свеклы с маслом растительным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из свеклы с маслом растительным			
Номер рецептуры:		52			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Делта принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Делта принт 2002			
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла		135,0	100,0	13,5	10,0
Соль йодированная		1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное		5,0	5,0	0,5	0,5
Выход готового блюда		-	100	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. При отпуске посыпают солью и запраивают растительным маслом.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> свекла нарезанная соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, сочная.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> темно-малиновый.</p> <p><b>ВКУС:</b> умеренно соленый, свойственный свекле.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свеклы с ароматом растительного масла.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	83,546	ВитаминВ1	0,017	Фосфор	42,733
Белки	1,433	ВитаминВ2	0,033	Магний	21,450
Жиры	5,083	ВитаминС	9,500	Железо	1,400
Углеводы	8,550	Витамин Е	0,167	Цинк	0,717
Витамина	0,017	Кальций	44,350	Йод	0,017
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.91 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свеклы с сыром с растительным маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с сыром с растительным маслом					
Номер рецептуры: 52					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла		75,0	55,0	7,5	5,5
Сыр		5,1	5,0	0,5	0,5
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Соль йодированная		1,5	1,5	0,2	0,2
Выход готового блюда		-	60	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. Сыр натереть на крупной терке, посыпать при отпуске и заправляют растительным маслом.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: свекла нарезанна соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.</p> <p>ЦВЕТ: темно-малиновый.</p> <p>ВКУС: умеренно соленый, свойственный свекле.</p> <p>ЗАПАХ: свеклы с ароматом растительного масла.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	69,263	ВитаминВ1	0,010	Фосфор	65,560
Белки	2,700	ВитаминВ2	0,046	Магний	13,790
Жиры	4,700	ВитаминС	5,700	Железо	0,840
Углеводы	4,310	Витамин Е	0,100	Цинк	0,430
Витамина	0,020	Кальций	97,020	Йод	0,010
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.92 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из свеклы с сыром с растительным маслом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с сыром с растительным маслом					
Номер рецептуры: 52					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла		125,0	86,0	12,5	8,6
Сыр		8,5	8,0	0,9	0,8
Масло растительное		5,0	5,0	0,5	0,5
Соль йодированная		2,0	2,0	0,2	0,2
Выход готового блюда		-	100	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. Сыр натереть на крупной терке, посыпать при отпуске и заправляют растительным маслом.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: свекла нарезанна соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.</p> <p>ЦВЕТ: темно-малиновый.</p> <p>ВКУС: умеренно соленый, свойственный свекле.</p> <p>ЗАПАХ: свеклы с ароматом растительного масла.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	115,438	ВитаминВ1	0,017	Фосфор	109,267
Белки	4,500	ВитаминВ2	0,077	Магний	22,983
Жиры	7,833	ВитаминС	9,500	Железо	1,400
Углеводы	7,183	Витамин Е	0,167	Цинк	0,717
Витамина	0,033	Кальций	161,700	Йод	0,017
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.93 — Технологическая карта кулинарного блюда: Слойка с джемом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Слойка с джемом					
Номер рецептуры: 16					
Наименование сборника рецептов: Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва, Стандартинформ, 2010					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто слоенное		60,0	60,0	6,00	6,00
Масло растительное		0,2	0,2	0,02	0,02
Джем		25,0	25,0	2,50	2,50
Мука		5,0	5,0	0,50	0,50
Сахарная пудра		1	1,0	0,10	0,10
Выход готового блюда		-	180	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>П/ф слоеного теста каскадуют слоем толщиной 5-6 см в одну сторону для того чтобы не нарушить структурный слой слоеного теста.</p> <p>Нарезают квадраты, на середину которого укладывают начинку (фруктовый джем смешать с мукой в соответствии с закладкой), придать изделию форму треугольника или квадрата, Концы соединить в предполагаемую форму, прижать бока вначале пальцами, затем придавить вилкой ( для придания "мохнатых" кончиков). Изделие укладывают на смазанный растительным маслом противень, верх изделия обильно смазать водой. Выпекать изделие сразу без растойки. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.</p> <p>ДОПУСКАЕТСЯ придать форму "венгерской" ватрушки с защипанными концами.</p> <p>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: тесто сухое, на разрезе - слоистое строение.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая.</p> <p>ЦВЕТ: золотистый.</p> <p>ВКУС: выпеченного изделия из слоеного теста и джема.</p> <p>ЗАПАХ: приятный, хорошо пропеченного слоеного теста с начинкой.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	286,998	ВитаминВ1	0,070	Фосфор	8,510
Белки	4,180	ВитаминВ2	0,040	Магний	40,570
Жиры	11,160	ВитаминС	0,600	Железо	0,580
Углеводы	45,290	Витамин Е	0,000	Цинк	0,040
Витамина	0,010	Кальций	14,300	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.94 — Технологическая карта кулинарного блюда: Слойка с джемом

наименование предприятия				
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>				
Наименование кулинарного изделия (блюда): Слойка с джемом				
Номер рецептуры: 16				
Оброник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2011. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002				
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"				
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто слоеное	60,0	60,0	6,0	6,0
Масло растительное	0,2	0,2	0,0	0,0
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Мука	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахарная пудра	1,0	1,0	0,1	0,1
Яблоки быстрозамороженные	30,0	30,0	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	80	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>  П/ф слоеного теста раскатывают слоем толщиной 5-6 см в одну сторону для того чтобы не нарушить структурный слой слоеного теста. Нарезают квадраты, на середину которого укладывают начинку (сахар, яблоко быстрозамороженное), придать изделию форму треугольника или квадрата, Концы соединить в предполагаемую форму, прижать бока вначале пальцами, затем придавить вилкой (для придания "мохнатых" кончиков). Изделие укладывают на смазанный растительным маслом противень, верх изделия обильно смазать водой. Выпекать изделие сразу без растойки. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой. ДОПУСКАЕТСЯ придать форму "венгерской" ватрушки с защипанными концами. <b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b> ВНЕШНИЙ ВИД: тесто сухое, на разрезе - слоистое строение. КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая. ЦВЕТ: золотистый. ВКУС: выпеченного изделия из слоеного теста и джема. ЗАПАХ: приятный, хорошо пропеченного слоеного теста с начинкой.				
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>				
Калорийность	200,425	Витамин В1	0,060	Фосфор
Белки	3,640	Витамин В2	0,040	Магний
Жиры	8,310	Витамин С	0,900	Железо
Углеводы	29,620	Витамин Е	0,000	Цинк
Витамина	0,010	Кальций	10,660	Йод
<b>Свойства блюда:</b>				
Свойство		Значение		
Калькулятор				
Утверждаю:				

Таблица К.95 — Технологическая карта кулинарного блюда: Сок, нектар, напиток сокосодержащий (промышленного производства)

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Сок, нектар, морс, напиток сокосодержащий (промышленного производства).			
Номер рецептуры:		389			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях./ под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. М.:Дели принт, 2015.			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок или нектар или морс или напиток сокосодержащий		200	200		
		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В питании используются соки, нектары, морсы, напитки сокосодержащие промышленного производства (соковая продукция в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»). Соковая продукция может быть изготовлена из одного наименования фруктов, ягод, овощей или из двух и более наименований, может быть с мякотью (или без нее), обогащенной витаминами, минералами и др. Предпочтение отдается соковой продукции, предназначенной для питания детей.</p> <p>На упаковке продуктов обязательно указывается их наименование, состав (для однокомпонентных соков не обязательно), наименование и адрес производителя, дата изготовления, срок годности, пищевая и энергетическая ценность, условия хранения.</p> <p>На упаковке продуктов, предназначенных для детского питания, должно быть указано их предназначение для питания детей, а также рекомендуемый возраст детей.</p> <p>Способ применения: соки, нектары, морсы, напитки сокосодержащие предназначены для непосредственного употребления.</p> <p>Температура подачи: не ниже 15°C. Срок реализации: в течение одного часа после нарушения герметичности промышленной упаковки.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p>Соответствует требованиям Технического регламента ТР ТС 023/2011</p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> продукт налит в стакан.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> жидкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> соответствует заявленному продукту.</p> <p><b>ВКУС:</b> соответствует заявленному продукту</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> соответствует заявленному продукту</p> <p>Пищевая ценность указана на упаковке продукта</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	86,6	ВитаминВ1	0,02	Фосфор	28,70
Белки	1,00	ВитаминВ2	0,02	Магний	12,10
Жиры	0,20	ВитаминС	4,8	Железо	1,20
Углеводы	20,20	Витамин Е	0,00	Цинк	0,30
Витамина	0,000	Кальций	14,00	Йод	0,01
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.96 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп картофельный с вермишелью

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп картофельный с вермишелью																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	</
---	--	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Таблица К.97 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп картофельный с вермишелью

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с вермишелью					
Номер рецептуры:		103			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт , 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон или вода		175,0	175,0	17,5	17,5
Макаронные изделия		10,0	10,0	1,0	1,0
Лук репчатый		12,0	10,0	1,2	1,0
Морковь		12,0	10,0	1,2	1,0
Зелень сухая		0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное		3,0	3,0	0,3	0,3
Картофель		125,0	100,0	12,5	10,0
Соль йодированная		1,0	1,0	0,1	0,1
Лавровый лист		0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда		-	250	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
Подготовленные овощи нарезают. Картофель, морковь, лук, корень петрушки нарезают соломкой, или брусочками, или кубиками в зависимости от формы используемых макаронных изделий. Измельченные морковь, лук, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят 10-15 минут. Затем кладут разломанные на части макароны (при необходимости), припущенные овощи, и варят суп до готовности. За 5 мин до окончания варки в суп закладывают соль поваренную йодированную. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут припущенные овощи, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль поваренную йодированную. Температура подачи: от 60 до 65С. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления.					
При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия					
Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченые овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.					
ТРЕБОВАНИЯ К5 КАЧЕСТВУ					
ВНЕШНИЙ ВИД: овощи и макаронные изделия сохранили форму.					
КОНСИСТЕНЦИЯ: картофеля и овощей - мягкие.; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.					
ЦВЕТ: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.					
ВКУС: овощей, умеренно соленый.					
ЗАПАХ: овощей и макаронных изделий.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	267,750	ВитаминB1	0,250	Фосфор	93,375
Белки	12,375	ВитаминB2	0,125	Магний	27,250
Жиры	11,125	ВитаминC	8,250	Железо	0,375
Углеводы	31,500	Витамин E	0,000	Цинк	0,000
Витамина	0,025	Кальций	49,375	Йод	0,000

Таблица К.98 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп овощной «Летний» с отв. птицей (грудка)

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп овощной "Летний" с отв. птицей грудка			
Номер рецептуры:		99			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2015. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: ДеЛи принт 2002 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Грудка Ц.Б. (охл.) ГОСТ 32737-2014	15,0	12,0	1,50	1,20	
Картофель свежий	47,0	35,0	4,70	3,50	
Морковь свежая	13,0	10,0	1,30	1,00	
Лук репчатый свежий	9,0	8,0	0,90	0,80	
Фасоль красная	3,0	3,0	0,30	0,30	
Перец болгарский (мелкий кубик) свежемороженый	15,0	15,0	1,50	1,50	
Помидоры свежемороженые	15,0	15,0	1,50	1,50	
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Соль	2,0	2,0	0,20	0,20	
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001	
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001	
Бульон или вода	150,00	150,00			
	-	200/10	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиком картофель, слегка пассерованные овощи (обжарить на масле овощи, затем добавить небольшое количество воды или бульона) и за 10-15 мин до окончания варки кладут консервированные овощи: фасоль (перебирают, промывают, замачивают на 30 минут и варят до готовности в небольшом количестве воды) и замороженные овощи. Готовое блюдо довести до вкуса. Грудку отваривают, порционируют по 15 гр на порцию (на кости). ДОПУСКАЕТСЯ: сырую грудку порционируют, запекают в жарочном шкафу в не большом количестве воды, выкладывают в наплитную посуду и заливают бульоном полученном при запекании. При поступлении на производство овощей в нет обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> овощи сохранили форму нарезки, часть картофеля может быть разварена.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощи мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный продуктам, в меру соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> продуктов входящих в состав блюда.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	126,970	ВитаминВ1	0,200	Фосфор	71,48
Белки	4,980	ВитаминВ2	0,180	Магний	18,710
Жиры	7,690	ВитаминС	8,390	Железо	0,880
Углеводы	9,460	ВитаминЕ	2,000	Цинк	0,200
Витамина	0,120	Кальций	22,300	Йод	0,010
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.99 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп овощной «Летний» с отв. птицей (грудка)

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп овощной "Летний" с отв. птицей грудка			
Номер рецептуры:		99			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2015. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.: ДеЛи принт 2002 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Грудка Ц.Б. (охл.) ГОСТ 32737-2014	20,0	16,0	2,00	1,60	
Картофель свежий	63,0	50,0	6,30	5,00	
Морковь свежая	12,0	10,0	1,20	1,00	
Лук репчатый свежий	9,2	8,0	0,92	0,80	
Фасоль красная	5,0	5,0	0,50	0,50	
Перец болгарский (мелкий кубик) свежемороженый	15,0	15,0	1,50	1,50	
Помидоры свежемороженые	15,0	15,0	1,50	1,50	
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Соль	2,0	2,0	0,20	0,20	
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001	
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001	
Бульон или вода	180,00	180,00			
	-	250/15	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиком картофель, слегка пассерованные овощи (обжарить на масле овощи, затем добавить небольшое количество воды или бульона) и за 10-15 мин до окончания варки кладут консервированные овощи: фасоль (перебирают, промывают, замачивают на 30 минут и варят до готовности в небольшом количестве воды) и замороженные овощи. Готовое блюдо довести до вкуса. Грудку отваривают, порционируют по 15 гр на порцию (на кости). ДОПУСКАЕТСЯ: сырую грудку порционируют, запекают в жарочном шкафу в не большом количестве воды, выкладывают в наплитную посуду и заливают бульоном полученном при запекании. При поступлении на производство овощей в нет обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> овощи сохранили форму нарезки, часть картофеля может быть разварена.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> овощи мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный продуктам, в меру соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> продуктов входящих в состав блюда.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	158,640	ВитаминВ1	0,250	Фосфор	89,350
Белки	6,230	ВитаминВ2	0,225	Магний	23,390
Жиры	9,600	ВитаминС	10,490	Железо	1,100
Углеводы	11,830	ВитаминЕ	2,500	Цинк	0,250
Витамина	0,150	Кальций	27,880	Йод	0,013
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.100 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп картофельный с горохом и фрикаделькой «Детский»

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом и фрикаделькой "Детской"

Номер рецептуры: 102

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:ДеЛи принт, 2015  
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки "Детские" из мяса птицы (пром. производства или приготовлены в соответствии с ГОСТ Р 55790-2013)	10,0	10,0	1,00	1,00
Мясо птицы	8,2	7,4	0,82	0,74
Хлеб пшеничный	1,9	1,9	0,19	0,19
Вода	2,3	2,3	0,23	0,23
Соль йодированная	0,08	0,08	0,01	0,01
Суп				
Бульон	140	140	14	14
Картофель	60,0	45,0	6,00	4,50
Горох	16,0	16,0	1,60	1,60
Лук репчатый	9,5	8,0	0,95	0,80
Морковь	11	9,0	1,10	0,90
Масло растительное	1,0	1,0	0,10	0,10
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20
Лук зеленый (перо)	1,0	1,0	0,10	0,10
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
			0,00	0,00
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и зелень мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох, кладут в бульон или в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованный лук и морковь и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)

Приготовление фрикаделек: Мякоть птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают в второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики.

Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: картофель и овощи нарезаны кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен. Фрикадельки одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: картофель - мягкий; горох лущеный - пюреобразный, фрикадельки - упругие, сочные.

ЦВЕТ: супа горохового - светло-желтый (горчичный),

ВКУС: свойственный гороху, умеренно соленый.

ЗАПАХ: гороха.

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

Калорийность	110,635	ВитаминВ1	0,210	Фосфор	142,500
Белки	4,840	ВитаминВ2	0,070	Магний	38,600
Жиры	3,100	ВитаминС	7,000	Железо	0,800
Углеводы	16,900	Витамин Е	0,200	Цинк	0,900
Витамина	0,001	Кальций	42,100	Йод	0,010

Таблица К.101 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп картофельный с горохом и фрикаделькой «Детский»

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп картофельный с горохом и фрикаделькой "Детской"			
Номер рецептуры:		102			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки "Детские" из мяса птицы (пром. производства или приготовлены в соответствии с ГОСТ Р 55790-2013)	15,0	10,0	1,50	1,00
Мясо птицы	13,0	11,1	1,30	1,11
Хлеб пшеничный	2,8	2,8	0,28	0,28
Вода	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль йодированная	0,08	0,08	0,01	0,01
Суп				
Бульон	175	175	17,50	17,50
Картофель	75,0	56,0	7,50	5,60
Горох	20,0	20,0	2,00	2,00
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00
Морковь	13	11,0	1,30	1,10
Масло растительное	1,25	1,25	0,125	0,125
Масло сливочное	2,5	2,5	0,250	0,250
Лук зеленый (перо)	1,75	1,25	0,175	0,125
Соль йодированная	1,25	1,25	0,125	0,125
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и зелень мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованный лук и морковь и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24 (стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)

Приготовление фрикаделек: Мякоть птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики.

Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

**ВНЕШНИЙ ВИД:** картофель и овощи нарезаны кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен. Фрикадельки одинакового размера.

**КОНСИСТЕНЦИЯ:** картофель - мягкий; горох лущеный - пюреобразный, фрикадельки - упругие, сочные.

**ЦВЕТ:** супа горохового - светло-желтый (горчичный),

**ВКУС:** свойственный гороху, умеренно соленый.

**ЗАПАХ:** гороха.

<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	142,278	ВитаминВ1	0,270	Фосфор	183,200
Белки	6,220	ВитаминВ2	0,090	Магний	49,630
Жиры	3,990	ВитаминС	9,000	Железо	1,030
Углеводы	21,730	Витамин Е	0,257	Цинк	1,157
Витамина	0,001	Кальций	54,130	Йод	0,013

Таблица К.102 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп картофельный с рыбными фрикадельками

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп картофельный с рыбными фрикадельками			
Номер рецептуры:		97			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Картофель свежий	120,0	90,0	12,00	9,00	
Морковь	10,0	8,0	1,00	0,80	
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00	
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Бульон или вода	140	140,0	14,00	14,00	
Фрикаделька рыбная			0,00	0,00	
Филе рыбы	33,0	28,0	3,30	2,80	
Яйца	1,5	1,5	0,15	0,15	
Лук репчатый	7,0	6,0	0,70	0,60	
Бульон или вода	2,7	2,7	0,27	0,27	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10	
Выход готового блюда	-	200/30	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. за 5-10 минут до окончания варки кладут соль. При подаче добавляют фрикадельки. Температура подачи: от 60 до 65С. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления.</p> <p>Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. сформированные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности. Бульон использовать в основном блюде.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.</p> <p>Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> овощи сохранили форму. фрикадельки одинаковой формы.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> картофеля и овощей - мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.</p> <p><b>ВКУС:</b> овощей, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> овощей и рыбы.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	274,725	ВитаминВ1	0,190	Фосфор	134,100
Белки	12,600	ВитаминВ2	0,130	Магний	20,320
Жиры	13,300	ВитаминС	0,360	Железо	1,570
Углеводы	27,900	Витамин Е	0,059	Цинк	1,520
Витамина	0,024	Кальций	34,480	Йод	0,030

Таблица К.103 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп картофельный с рыбными фрикадельками

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп картофельный с рыбными фрикадельками			
Номер рецептуры:		97			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Картофель свежий	120,0	90,0	12,00	9,00	
Морковь	10,0	8,0	1,00	0,80	
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00	
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20	
Бульон или вода	140	140,0	14,00	14,00	
Фрикаделька рыбная			0,00	0,00	
Филе рыбы	55,0	47,0	5,50	4,70	
Яйца	2,5	2,5	0,25	0,25	
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00	
Бульон или вода	4,5	4,5	0,45	0,45	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10	
Выход готового блюда	-	210/50	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. за 5-10 минут до окончания варки кладут соль. При подаче добавляют фрикадельки. Температура подачи: от 60 до 65С. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления.</p> <p>Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленых лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. сформированные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности. Бульон использовать в основном блюде.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.</p> <p>Приготовление бульона:Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> овощи сохранили форму. фрикадельки одинаковой формы.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> картофеля и овощей - мягкие.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.</p> <p><b>ВКУС:</b> овощей, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> овощей и рыбы.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	320,725	ВитаминВ1	0,210	Фосфор	161,000
Белки	14,500	ВитаминВ2	0,150	Магний	24,600
Жиры	15,400	ВитаминС	0,340	Железо	0,490
Углеводы	33,100	Витамин Е	0,059	Цинк	1,880
Витамина	0,030	Кальций	42,660	Йод	0,030



Таблица К.104 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп-лапша домашняя с птицей отварной

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя с птицей отварной					
Номер рецептуры: 113					
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тютельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Грудка ЦБ охл. ГОСТ 32737-2014	15	12	1,5	1,2	
Морковь	9,0	7,0	0,9	0,7	
Лук репчатый	9,0	8,0	0,9	0,8	
Макаронные изделия	16,0	16,0	1,6	1,6	
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1	
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2	
Лук зеленый	4,0	3,0	0,4	0,3	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,1	0,1	
Выход готового блюда	-	200/10	-	-	
<p><b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b></p> <p>В кипящий бульон кладут слегка пассерованный лук и морковь и варят с момента закипания 5-6 мин, после чего добавляют макаронные изделия (домашнюю лапшу) и варят до готовности. За 5 мин до готовности добавляют зелень. Порционные куски птицы отваривают в небольшом количестве воды до полной готовности и кладут в суп при порционировании.</p> <p>Технология приготовления домашней лапши: В холодную воду вводят сырые яйца, соль, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол посыпанный мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45°C.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ, 1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.</p> <p>Приготовление бульона:Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль.</p> <p>Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> овощи и лапша сохранили форму.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> лук, морковь - мягкие, лапша- хорошо набухшая, мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.</p> <p><b>ВКУС:</b> овощей, лапши, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> овощей и лапши.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	160,500	ВитаминВ1	0,180	Фосфор	75,880
Белки	6,900	ВитаминВ2	0,170	Магний	14,500
Жиры	6,950	ВитаминС	4,200	Железо	0,990
Углеводы	18,760	Витамин Е	0,300	Цинк	0,100
Витамина	0,820	Кальций	34,700	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.105 — Технологическая карта кулинарного блюда: Суп-лапша домашняя с птицей отварной

наименование предприятия					
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Суп-лапша домашняя с птицей от варной			
Номер рецептуры:		113			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка ЦБ охл. ГОСТ 32737-2014		20	18	2	1,6
Морковь		9,0	7,0	0,9	0,7
Лук репчатый		9,0	8,0	0,9	0,8
Макаронные изделия		24,0	24,0	2,4	2,4
Масло растительное		1,0	1,0	0,1	0,1
Масло сливочное		2,0	2,0	0,2	0,2
Лук зеленый		4,0	3,0	0,4	0,3
Бульон		220,0	220,0	22,0	22,0
Соль йодированная		1,0	1,0	0,1	0,1
Выход готового блюда		-	250/15	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>В кипящий бульон кладут слегка пассерованный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют макаронные изделия (домашнюю лапшу) и варят до готовности. За 5 мин до готовности добавляют зелень. Порционные куски птицы отваривают в небольшом количестве воды до полной готовности и кладут в суп при порционировании.</p> <p>Технология приготовления домашней лапши: В холодную воду вводят сырые яйца, соль, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол посыпанный мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45°С.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> овощи и лапша сохранили форму.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> лук, морковь - мягкие, лапша- хорошо набухшая, мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.</p> <p><b>ВКУС:</b> овощей, лапши, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> овощей и лапши.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	202,533	ВитаминВ1	0,230	Фосфор	95,750
Белки	8,710	ВитаминВ2	0,210	Магний	18,300
Жиры	8,770	ВитаминС	5,302	Железо	1,250
Углеводы	23,670	Витамин Е	0,379	Цинк	0,130
Витамина	1,040	Кальций	43,800	Йод	0,001

Таблица К.106 — Технологическая карта кулинарного блюда: Сыр твердо-мягкий порционно

наименование предприятия							
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>							
Наименование кулинарного изделия (блюда):				Сыр твердо-мягкий порционно			
Номер рецептуры:				15			
Наименование сборника рецептур:				Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002			
Наименование сырья				Расход сырья и полуфабрикатов			
				1 порц		100 порц	
				Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
				21,0	20,0	2,1	2,0
				-	20	-	-
Выход готового блюда							
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов							
<p>Технология приготовления.</p> <p>Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин. до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.</p> <p>Консистенция: мягкая, не крошащаяся.</p> <p>Цвет: соответствует виду сыра.</p> <p>Вкус: соответствует виду сыра.</p> <p>Запах: соответствует виду сыра.</p>							
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию							
Калорийность	79,84	ВитаминВ1	0,008	Фосфор	100,00		
Белки	4,64	ВитаминВ2	0,06	Магний	7,00		
Жиры	6,80	ВитаминС	0,14	Железо	0,26		
Углеводы	0,02	Витамин Е	0,10	Цинк	0,80		
Витамина	0,046	Кальций	176,00	Йод	0,04		
Свойства блюда:							
Свойство				Значение			
Калькулятор							
Утверждаю:							

Таблица К.107 — Технологическая карта кулинарного блюда: Тефтели «Детские» с тушеными овощами

наименование предприятия					
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели Детские под соусом					
Номер рецептуры: 279/333					
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Говядина по ГОСТ Р 54754	79,0	57,0	7,90	5,70	
*Вода	8,0	8,0	0,80	0,80	
Крупа рисовая	7,0	9,0	0,70	0,90	
Лук репчатый	28,0	29,0	2,80	2,90	
Масло растительное	4,0	5,0	0,40	0,50	
Мука пшеничная	5,0	6,0	0,50	0,60	
Приготовление соуса					
Сметана	4,5	4,5	0,45	0,45	
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13	
Вода	13,5	13,5	1,35	1,35	
Лук репчатый	5,0	4,0	0,50	0,40	
Масло сливочное	0,4	0,4	0,04	0,04	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06	
Томатное пюре	2,00	2,00	0,200	0,200	
Выход готового блюда	-	80/20	-	-	
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и формируют тефтели в виде шариков по 2 шт на порцию. Шарики панируют в муке , обжаривают , перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушат 8-10 мин.</p> <p>Приготовление соуса: лук репчатый шинкуют, добавляют муку, томатное пюре и пассеруют 5-7 минут, затем сметану, соль и доводят до кипения.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</p> <p>ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочки, пропитаны соусом.</p> <p>КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.</p> <p>ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.</p> <p>ВКУС: тушеного мяса в соусе.</p> <p>ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овоще</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	229,665	ВитаминВ1	0,160	Фосфор	138,550
Белки	11,730	ВитаминВ2	0,130	Магний	20,290
Жиры	14,080	ВитаминС	0,310	Железо	1,730
Углеводы	14,940	Витамин Е	0,010	Цинк	1,990
Витамина	0,009	Кальций	12,650	Йод	0,030
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			

Таблица К.108 — Технологическая карта кулинарного блюда: Тефтели «Детские» с тушеными овощами

наименование предприятия																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица К.109 — Технологическая карта кулинарного блюда: Фасоль красная отварная

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Фасоль красная отварная			
Номер рецептуры:		132			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фасоль красная		10,0	30,0	1,0	3,0
Лук репчатый		6,0	4,0	0,6	0,4
Масло растительное		4,0	4,0	0,4	0,4
Томатная паста		1,0	1,0	0,1	0,1
Соль йодированная		0,5	0,5	0,1	0,1
Выход готового блюда		-	30	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Фасоль перебирают, замачивают не менее 30 мин, но НЕ более 1 часа, промывают заливают кипятком и отваривают до полной готовности на медленном огне не допуская переваривания. Репчатый лук (после 1 марта) пассеруют с добавлением томата. Допускается: пассеровать томат на растительном масле, лук репчатый не острых сортов нарезать мелким кубиком или полукольцами. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ: ВНЕШНИЙ ВИД: Зерно набухшее, сохранили форму, лук репчатый нарезан полукольцами, заправлен растительным маслом. КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая. ВКУС: умеренно соленый.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	129,888	ВитаминВ1	0,030	Фосфор	48,380
Белки	2,200	ВитаминВ2	0,010	Магний	16,170
Жиры	4,300	ВитаминС	0,850	Железо	0,370
Углеводы	21,970	Витамин Е	0,0004	Цинк	0,040
Витамина	0,020	Кальций	5,680	Йод	0,020
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.110 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат овощной «Фасолька»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной "Фасолька"					
Номер рецептуры: 49					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:Дели принт, 2011. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Капуста	50,0	40,0	5,0	4,0	
Морковь	4,0	3,0	0,4	0,3	
Фасоль красная	5,0	5,0	0,5	0,5	
Кукуруза	5,0	5,0	0,5	0,5	
Лук зеленый	2,0	2,0	0,2	0,2	
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2	
Сахар	1,0	1,0	0,1	0,1	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,1	0,1	
Выход готового блюда	-	60	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную капусту, морковь, зеленый лук нарезают, добавляют соль, сахар перетирают. Кукурузу, фасоль консервированные доводят до кипения, охлаждают сливают отвар и соединяют с овощами. Фасоль красную (сухую) перебирают, промывают, заливают кипятком и отваривают до полной готовности на медленном огне, не допуская переваривания. Быстрозамороженную кукурузу кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 5-7 минут, перед раздачей заправляют растительным маслом. Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> капуста, морковь нарезаны тонкой соломкой, овощи перемешаны с консервированными фасолью и кукурузой, с небольшими вкраплениями зелени. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> упругая, сочная, капусты, моркови, фасоли и кукурузы - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> свойственный продуктам, входящим в состав салата.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный продуктам, входящим в состав салата.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	64,393	ВитаминВ1	0,050	Фосфор	47,500
Белки	1,670	ВитаминВ2	0,100	Магний	21,300
Жиры	2,350	ВитаминС	10,700	Железо	0,800
Углеводы	9,750	Витамин Е	0,300	Цинк	0,260
Витамина	0,050	Кальций	69,360	Йод	0,004
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.111 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат овощной «Фасолька»

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной "Фасолька"					
Номер рецептуры: 49					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: Дели принт, 2011. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Капуста	90,0	72,0	9,0	7,2	
Морковь	6,0	5,0	0,6	0,5	
Фасоль красная	10,0	10,0	1,0	1,0	
Кукуруза	10,0	10,0	1,0	1,0	
Лук зеленый	3,0	2,0	0,3	0,2	
Масло растительное	3,0	2,0	0,3	0,2	
Сахар	1,0	1,0	0,1	0,1	
Соль йодированная	1,0	1,0	0,1	0,1	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную капусту, морковь, зеленый лук нарезают, добавляют соль, сахар перетирают. Кукурузу, фасоль консервированные доводят до кипения, охлаждают сливают отвар и соединяют с овощами. Фасоль красную (сухую) перебирают, промывают, заливают кипятком и отваривают до полной готовности на медленном огне, не допуская переваривания. Быстрозамороженную кукурузу кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 5-7 минут, перед раздачей заправляют растительным маслом. Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды.</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки, рекомендуются выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли с последующим ополаскиванием. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> капуста, морковь нарезаны тонкой соломкой, овощи перемешаны с консервированными фасолью и кукурузой, с небольшими вкраплениями зелени. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> упругая, сочная, капусты, моркови, фасоли и кукурузы - мягкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> свойственный продуктам, входящим в состав салата.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный продуктам, входящим в состав салата.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	107,321	ВитаминВ1	0,083	Фосфор	79,167
Белки	2,783	ВитаминВ2	0,167	Магний	35,500
Жиры	3,917	ВитаминС	17,833	Железо	1,333
Углеводы	16,250	Витамин Е	0,500	Цинк	0,433
Витамина	0,083	Кальций	115,600	Йод	0,007
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.112 — Технологическая карта кулинарного блюда: Фрикадельки «Детские» запеченные под молочным соусом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки под соусом молочным					
Номер рецептуры: 280					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Говядина по ГОСТ Р 54754	124,0	92,0	12,40	9,20	
Лук репчатый	9,5	8,0	0,95	0,80	
Вода	8,0	8,0	0,80	0,80	
Яйца	6,4	6,4	0,64	0,64	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06	
Приготовление соуса			0,00	0,00	
Молоко	10,0	10,0	1,00	1,00	
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,50	0,50	
Масло сливочное	1,0	1,0	0,10	0,10	
Лавровый лист	0,01	0,01	0,00	0,00	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	80/10	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Мясо дефростируют в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Дефростированное мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо вымешивают и формируют шарики. Изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, заливают соусом и доводят до полной готовности в жарочном шкафу. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Отпускают фрикадельки по 4-7 шт на порцию с соусом в котором они тушились. Приготовление соуса: Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком, кладут лавровый лист и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> фрикадельки в виде шариков с равномерной корочки, пропитаны соусом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> плотная, сочная, однородная. <b>ВКУС:</b> тушеного мяса в соусе.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	164,575	ВитаминВ1	0,070	Фосфор	11,300
Белки	9,670	ВитаминВ2	0,120	Магний	15,170
Жиры	10,180	ВитаминС	0,630	Железо	1,420
Углеводы	9,140	Витамин Е	0,020	Цинк	1,450
Витамина	0,020	Кальций	28,430	Йод	0,080
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.113 — Технологическая карта кулинарного блюда: Фрикадельки «Детские» запеченные под молочным соусом

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки под соусом молочным					
Номер рецептуры: 280					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754		155,0	115,0	15,50	11,50
Лук репчатый		12,0	10,0	1,20	1,00
Вода		10,0	10,0	1,00	1,00
Яйца		8,0	8,0	0,80	0,80
Соль йодированная		0,7	0,7	0,07	0,07
Приготовление соуса				0,00	0,00
Молоко		10,0	10,0	1,00	1,00
Мука пшеничная		5,0	5,0	0,50	0,50
Масло сливочное		1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист		0,01	0,01	0,00	0,00
Соль йодированная		0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда		-	100/10	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b> Мясо дефростируют в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Дефростированное мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо вымешивают и формуют шарики. Изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, заливают соусом и доводят до полной готовности в жарочном шкафу. Готовность изделий из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Отпускают фрикадельки по 2 шт на порцию с соусом в котором они тушились. Приготовление соуса: Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком, кладут лавровый лист и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. <b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b> <b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> фрикадельки в виде шариков с равномерной корочки, пропитаны соусом. <b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> плотная, сочная, однородная. <b>ВКУС:</b> тушеного мяса в соусе.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	187,635	ВитаминВ1	0,080	Фосфор	130,340
Белки	11,400	ВитаминВ2	0,140	Магний	17,670
Жиры	11,540	ВитаминС	0,190	Железо	1,670
Углеводы	10,180	Витамин Е	0,020	Цинк	1,720
Витамина	0,020	Кальций	30,750	Йод	0,080
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.114 — Технологическая карта кулинарного блюда: Хлеб пшеничный

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный					
Номер рецептуры:					
Наименование сборника рецептов: Технические условия					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный		40,0	40,0	4,0	4,0
Выход готового блюда		-	40	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Хлеб и изделия булочные из муки пшеничной первого сорта, обогащенного микронутриентами и йодом для питания детей и школьников с массовой долей поваренной соли не более 1%. По техническим условиям для детского питания (ТУ 9110 025 14173891-07, ТУ 9114- 436-05747152-04, ТУ 9115-034-17028327-05).</p> <p>При перевозке продуктов важно строго соблюдать санитарно-гигиенические требования: тщательно предохранять от загрязнения, особенно те, которые применяются в питании без тепловой обработки (хлеб, масло, сыр и др). На пищеблоках хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.</p> <p>Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.</p> <p>Хлеб нарезают ломтиками 1-1,5 см.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> ровный ломтик хлеба.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> хлеба - мягкая.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный хлебу.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	88,840	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	26,000
Белки	3,040	ВитаминВ2	0,010	Магний	0,000
Жиры	0,320	ВитаминС	0,880	Железо	0,440
Углеводы	19,680	Витамин Е	0,700	Цинк	0,008
Витамина	0,000	Кальций	8,000	Йод	0,003
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.115 — Технологическая карта кулинарного блюда: Хлеб пшеничный

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный					
Номер рецептуры:					
Наименование сборника рецептов: Технические условия					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный		30,0	30,0	3,0	3,0
Выход готового блюда		-	30	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Хлеб и изделия булочные из муки пшеничной первого сорта, обогащенного микронутриентами и йодом для питания детей и школьников с массовой долей поваренной соли не более 1%. По техническим условиям для детского питания (ТУ 9110 025 14173891-07, ТУ 9114- 436-05747152-04, ТУ 9115-034-17028327-05).</p> <p>При перевозке продуктов важно строго соблюдать санитарно-гигиенические требования: тщательно предохранять от загрязнения, особенно те, которые применяются в питании без тепловой обработки (хлеб, масло, сыр и др). На пищеблоках хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.</p> <p>Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.</p> <p>Хлеб нарезают ломтиками 1-1,5 см.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> ровный ломтик хлеба.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> хлеба - мягкая.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный хлебу.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	44,420	ВитаминВ1	0,020	Фосфор	13,000
Белки	1,520	ВитаминВ2	0,010	Магний	0,000
Жиры	0,160	ВитаминС	0,440	Железо	0,220
Углеводы	9,840	Витамин Е	0,700	Цинк	0,008
Витамина	0,000	Кальций	4,000	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.116 — Технологическая карта кулинарного блюда: Хлеб ржано-пшеничный

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный					
Номер рецептуры:					
Наименование сборника рецептов: Технические условия					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	
Хлеб пшеничный		40,0	40,0	4,0	
Выход готового блюда		-	40	-	
<p><b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b></p> <p>Хлеб и изделия булочные из муки пшеничной первого сорта, обогащенного микронутриентами и йодом для питания детей и школьников с массовой долей поваренной соли не более 1%. По техническим условиям для детского питания (ТУ 9110 025 14173891-07, ТУ 9114- 436-05747152-04, ТУ 9115-034-17028327-05).</p> <p>При перевозке продуктов важно строго соблюдать санитарно-гигиенические требования: тщательно предохранять от загрязнения, особенно те, которые применяются в питании без тепловой обработки (хлеб, масло, сыр и др). На пищеблоки хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.</p> <p>Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.</p> <p>Хлеб нарезают ломтиками 1-1,5 см.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> ровный ломтик хлеба.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> хлеба - мягкая.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный хлебу.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	66,180	ВитаминВ1	0,080	Фосфор	63,200
Белки	2,640	ВитаминВ2	0,040	Магний	18,800
Жиры	0,480	ВитаминС	0,000	Железо	1,560
Углеводы	13,680	Витамин Е	2,400	Цинк	1,200
Витамина	0,000	Кальций	14,000	Йод	0,040
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.117 — Технологическая карта кулинарного блюда: чай витаминизированный

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай витаминизированный					
Номер рецептуры: 376/388					
Сброник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай		0,6	0,6	0,06	0,06
Шиповник		0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар		15,0	15,0	1,50	1,50
Выход готового блюда		-	200	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>  Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего в него кладут чай-заварку по норме на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, оставляют на 5-10 мин. для настаивания. После этого добавляют подготовленный отвар шиповника. ПОДГОТОВКА ШИПОВНИКА: Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Дают настояться, процеживают добавляют в заварку. Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода. Запрещается кипячение заваренного чая или длительное его хранение на плите. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ: ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан. КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая. ЦВЕТ: темно -красный. ВКУС: сладкий, чуть терпкий, с привкусом плодов шиповника. ЗАПАХ: свойственный чаю, шиповника.					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	57,538	ВитаминВ1	0,000	Фосфор	8,240
Белки	0,200	ВитаминВ2	0,0,01	Магний	4,400
Жиры	0,050	ВитаминС	9,000	Железо	0,870
Углеводы	15,010	Витамин Е	0,045	Цинк	0,008
Витамина	0,000	Кальций	5,250	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.118 — Технологическая карта кулинарного блюда: Чай с лимоном

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном					
Номер рецептуры: 377					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай		0,6	0,6	0,1	0,1
Сахар		15,0	15,0	1,5	1,5
Лимон		5,0	4,0	0,5	0,4
Выход готового блюда		-	200/4	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего в него кладут чай-заварку по норме на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, оставляют на 5-10 мин. для настаивания. после этого чайник заливают кипятком.</p> <p>Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода.</p> <p>Запрещается кипячение заваренного чая или длительное его хранение на плите.</p> <p>При отпуске в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В случае необходимости сахар подают отдельно.</p> <p>Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин.</p> <p>Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> жидкость - золотисто- коричневого цвета, налита в стакан где плавает кружочек лимона.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> жидкая.</p> <p><b>ВКУС:</b> сладкий, с привкусом лимона.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный чаю с лимоном</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	58,655	ВитаминВ1	0,000	Фосфор	9,780
Белки	0,260	ВитаминВ2	0,010	Магний	5,240
Жиры	0,060	ВитаминС	2,900	Железо	0,870
Углеводы	15,220	Витамин Е	0,060	Цинк	0,017
Витамина	0,000	Кальций	8,050	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.119 — Технологическая карта кулинарного блюда: Чай с сахаром

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Чай с сахаром			
Номер рецептуры:		376			
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
		Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Чай	0,6	0,6	0,06	0,06	
Сахар	15,0	15,0	1,50	1,50	
Выход готового блюда	-	200	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего в него кладут чай-заварку по норме на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника.</p> <p>Для сохранения чайник накрывают салфеткой или полотенцем и оставляют на 5-10 мин. для настаивания. после этого чайник заливают кипятком.</p> <p>Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода.</p> <p>Запрещается кипячение заваренного чая или длительное его хранение на плите.</p> <p>При отпуске в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В случае необходимости сахар подают отдельно.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> жидкость - золотисто- коричневого цвета, налита в стакан.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> жидкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> чуть терпкий.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный чаю.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	57,538	ВитаминВ1	0,000	Фосфор	8,240
Белки	0,200	ВитаминВ2	0,010	Магний	4,400
Жиры	0,050	ВитаминС	9,000	Железо	0,870
Углеводы	15,010	Витамин Е	0,045	Цинк	0,008
Витамина	0,000	Кальций	5,250	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.120 — Технологическая карта кулинарного блюда: Щи из свежей капусты с картофелем с фрикаделькой «Детской»

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Щи из свеж капусты с картофелем с фрикаделькой "Детской" из мяса птицы			
Номер рецептуры:		88			
		Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институп питания			
Наименование сборника рецептур:		РАМН. М.; ДеЛи принт 2002			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Фрикадельки "Детские" из мяса птицы (пром. производства или приготовлены в соответствии с ГОСТ Р 55790-2013)	10,0	10,0	1,00	1,00	
Мясо птицы	8,2	7,4	0,82	0,74	
Хлеб пшеничный	1,9	1,9	0,19	0,19	
Вода	2,3	2,3	0,23	0,23	
Соль йодированная	0,08	0,08	0,01	0,01	
Щи					
Капуста	63	50	6,3	5	
Картофель свежий	34	25	3,4	2,5	
Морковь свежая	7	5	0,7	0,5	
Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5	
Масло растительное	2	2	0,2	0,2	
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1	
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001	
Зеленый лук	2	2	0,2	0,2	
*Бульон или вода	160	160	16,0	16,0	
Выход готового блюда	-	200/10	-	-	
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашкам, картофель очищенный – брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящую воду или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанную зелень, соль поваренную йодированную. Щи варят на медленном огне. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p>Приготовление фрикаделек: Мякоть птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают в второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделявают на шарики.</p> <p>Приготовление бульона: Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусочками или дольками. Фрикадельки одинакового размера.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> капуста упругая, овощи мягкие, фрикадельки - упругие, сочные.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный овощам, капусты.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	90,38	ВитаминВ1	0,02	Фосфор	24,20
Белки	1,97	ВитаминВ2	0,02	Цинк	1,16
Жиры	5,18	ВитаминС	9,20	Йод	0,0014
Углеводы	8,97	Витамин Е	0	Магний	12,40
Витамина	0,04	Кальций	36,74	Железо	0,40

Таблица К.121 — Технологическая карта кулинарного блюда: Щи из свежей капусты с картофелем и фрикаделькой «Детской»

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Щи из свеж капусты с картофелем с фрикаделькой "Детской" из мяса птицы			
Номер рецептуры:		88			
Наименование сборника рецептур:		Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институп питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002			

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки "Детские" из мяса птицы (пром. производства или приготовлены в соответствии с ГОСТ Р 55790-2013)	15,0	15,0	1,50	1,50
Мясо птицы	13,0	11,1	1,30	1,11
Хлеб пшеничный	2,8	2,8	0,28	0,28
Вода	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль йодированная	0,08	0,08	0,01	0,01
Щи				
Капуста	63	50	6,3	5
Картофель свежий	40	30	3,4	2,5
Морковь свежая	8,5	6,5	0,7	0,5
Лук репчатый свежий	8	7	0,6	0,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Зеленый лук	2	2	0,2	0,2
*Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход готового блюда	-	250/15	-	-

<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашкам, картофель очищенный – брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящую воду или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанную зелень, соль поваренную йодированную. Щи варят на медленном огне. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)</p> <p>Приготовление фрикаделек: Мякоть птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.</p> <p>Готовую котлетную массу порционируют, разделявают на шарики.</p> <p>Приготовление бульона: Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса 3,5-4 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченые овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусочками или дольками. Фрикадельки одинакового размера.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> капуста упругая, овощи мягкие, фрикадельки - упругие, сочные.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.</p> <p><b>ВКУС:</b> капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> свойственный овощам, капусты.</p>					

<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	90,380	ВитаминВ1	0,030	Фосфор	29,960
Белки	2,440	ВитаминВ2	0,030	Цинк	1,440
Жиры	6,410	ВитаминС	11,390	Йод	0,002
Углеводы	11,110	Витамин Е	0,099	Магний	15,350
Витамина	0,050	Кальций	45,490	Железо	0,490

Таблица К.122 — Технологическая карта кулинарного блюда: Яблоко свежее

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко свежее					
Номер рецептуры: 338					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Яблоки	100,0	100,0	10,0	10,0	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха проточной водой.</p> <p>Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Яблоки (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами.</p> <p>Температура подачи: от 10 до 15 С.Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> целые плоды уложенные на десертную тарелку.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> соответствует виду плодов.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> соответствует виду плодов.</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	41,95	ВитаминВ1	0,04	Фосфор	2,00
Белки	0,40	ВитаминВ2	0,02	Магний	9,00
Жиры	0,40	ВитаминС	10,00	Железо	2,20
Углеводы	9,80	Витамин Е	0,20	Цинк	0,03
Витамина	0,04	Кальций	16,00	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.123 — Технологическая карта кулинарного блюда: Яйцо отварное ½ / Морковь, тертая с маслом растительным

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное 1/2 /Морковь тертая с маслом растительным					
Номер рецептуры: 209/62					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:ДеЛи принт, 2011. Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо С-1 (столовое)		20,0	20,0	2,00	2,00
Морковь свежая		54,0	45,0	5,40	4,50
Масло растительное		2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная		0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар		0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда		-	20/40	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Обработанные в соответствии с СанПин яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят в крутую 8-10 мин с момента закипания.</p> <p>Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.</p> <p>Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой перетирают с солью и сахаром, перед раздачей заправляют растительным маслом, выкладывают горкой.</p> <p>При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> морковь нарезана соломкой.кругло-овальной формы,без трещин на поверхности.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> мягкая, сочная.умеренно плотная</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> оранжевый.белок - белый, желток - желтый.</p> <p><b>ВКУС:</b> свойственный моркови с сахаром .свежего вареного яйца, приятный.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> моркови, приятный слабовыраженный -сероводорода</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	77,033	ВитаминВ1	0,030	Фосфор	49,800
Белки	3,060	ВитаминВ2	0,120	Магний	16,200
Жиры	3,520	ВитаминС	2,800	Железо	0,760
Углеводы	8,830	Витамин Е	0,390	Цинк	0,180
Витамина	2,870	Кальций	33,100	Йод	0,000
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство		Значение			
Калькулят ор					
Утверждаю:					

Таблица К.124 — Технологическая карта кулинарного блюда: Голубцы ленивые запеченные под томатно-сметанным соусом

наименование предприятия																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица К.125 — Технологическая карта кулинарного блюда: Голубцы ленивые запеченные под томатно-сметанным соусом

наименование предприятия	
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №	
Наименование кулинарного изделия (блюда):	Голубцы ленивые запеченные под соусом сметано-томатным
Номер рецептуры:	
	Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А. -М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002
Наименование сборника рецептур:	Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по ГОСТ Р 54754	150,0	125,0	15,00	12,50
Крупа рисовая	20,0	20,0	2,00	2,00
Лук репчатый	14,0	11,5	1,40	1,15
Морковь	31,0	25,0	3,10	2,50
Капуста белокачанная	187,0	150,0	18,70	15,00
Приготовление соуса				
Вода или бульон	30,0	30,0	3,00	3,00
Томатная паста	4,0	4,0	0,40	0,40
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное	6,5	6,5	0,65	0,65
Соль йодированная	2,0	2,0	0,20	0,20
Выход готового блюда	-	250/30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве сливочного масла. Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают.</p> <p>Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, добавляют соус и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250 градусов Цельсия. Отпускают с соусом.</p> <p>Приготовление соуса: в пассированную на масле муку добавляют воду или бульон, томатную пасту и тушат 5-7 минут, затем добавляют сметану, соль и доводят до кипения.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</p> <p>Внешний вид - изделие сохраняет форму; консистенция - сочная; вкус, запах соответствующий тушеному мясу с капустой.</p>					

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (голубцы)					
Калорийность	276,350	ВитаминВ1	0,174	Фосфор	255,900
Белки	18,200	ВитаминВ2	0,120	Магний	53,730
Жиры	11,700	ВитаминС	27,360	Железо	2,580
Углеводы	26,200	Витамин Е	0,163	Цинк	2,150
Витамина	0,041	Кальций	59,910	Йод	0,008

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (соус)					
Калорийность	126,600	ВитаминВ1	0,200	Фосфор	61,500
Белки	2,700	ВитаминВ2	0,300	Магний	35,500
Жиры	6,200	ВитаминС	15,000	Железо	1,700
Углеводы	16,000	Витамин Е	1,500	Цинк	1,130
Витамина	0,090	Кальций	83,500	Йод	0,008

Таблица К.126 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из белокочанной капусты с морковью

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью					
Номер рецептуры: 45					
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002					
Наименование сборника рецептов: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная		63,6	50,4	6,4	5,0
Морковь		7,8	6,0	0,8	0,6
Масло растительное		6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок		3,0	3,0	0,3	0,3
Кислота лимонная		0,1	0,1	0,01	0,01
Вода		3,0	3,0	0,3	0,3
Соль йодированная		0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда		-	60	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.</p> <p>Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм).</p> <p>Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.</p> <p>Капусту и морковь складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b> Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	52,500	ВитаминВ1	0,060	Фосфор	18,900
Белки	0,900	ВитаминВ2	0,070	Магний	10,500
Жиры	3,100	ВитаминС	15,500	Железо	0,600
Углеводы	5,600	Витамин Е	0,300	Цинк	0,200
Витамина	0,071	Кальций	28,200	Йод	0,001
<b>Свойства блюда:</b>					
Свойство			Значение		
Калькулятор					
Утверждаю:					

Таблица К.127 — Технологическая карта кулинарного блюда: Салат из белокочанной капусты с морковью

наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Салат из белокочанной капусты с морковью			
Номер рецептуры:		45			
		Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002			
Наименование сборника рецептов:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"			
Наименование сырья	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Капуста белокочанная	106,0	84,0	10,6	8,4	
Морковь	13,0	10,0	1,3	1,0	
Масло растительное	10,0	10,0	1,0	1,0	
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5	
Кислота лимонная	0,16	0,16	0,016	0,016	
Вода	5,0	5,0	0,5	0,5	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	
Выход готового блюда	-	100	-	-	
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>					
<p>Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.</p> <p>Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм).</p> <p>Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.</p> <p>Капусту и морковь складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:</b> Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам</p>					
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>					
Калорийность	87,500	ВитаминВ1	0,100	Фосфор	31,500
Белки	1,500	ВитаминВ2	0,117	Магний	17,500
Жиры	5,167	ВитаминС	25,833	Железо	1,000
Углеводы	9,333	Витамин Е	0,500	Цинк	0,333
ВитаминаА	0,118	Кальций	47,000	Йод	0,002
<b>Свойства блюда:</b>					
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>			
Калькулятор					
Утверждаю:					



Таблица К.128 — Технологическая карта кулинарного блюда: Пирожок с яблоком

		Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08			
наименование предприятия					
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>					
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Пирожки с яблоком			
Номер рецептуры:		406			
Наименование сборника рецептов:					
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука		50	50	5	5
Сахар		5	5	0,5	0,5
Масло растительное		2	2	0,2	0,2
Соль йодированная		0,7	0,7	0,07	0,07
Дрожжи		1	1	0,1	0,1
Масло растительное		0,5	0,5	0,05	0,05
Соль йодированная		1	1	0,1	0,1
Яблоки быстрозамороженные		40	40	3	3
Выход готового блюда		-	100	-	-
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Тесто дрожжевое приготавливают двумя способами: опарным и безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным – для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное). Безопарный способ в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца (если они используются), всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные маргарин или масло сливочное, или масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40С. 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. Опарный способ в дежу вливают подогретую до температуры 35-40С воду (60%-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35%-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло сливочное, или масло растительное. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Для пирожков рекомендуется использовать тесто, приготовленное безопарным способом. Тесто дрожжевое, приготовленное любым способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 78±0,5 г. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш: мясной с луком или мясной с яйцами, или мясной с рисом (фарши мясные), или капустный с яйцами, или капустный, или морковный с рисом, или морковный с яйцами (фарши овощные), или яблочный, или яблочно-морковный (фарши фруктовые), или рисовый с яйцами, или повидло, или джем в количестве 34±0,5 г и зашиповывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают меланжем яичным или хорошо размешанными яйцами. Пирожки выпекают в духовом шкафу при температуре от 200 до 240С в течение 8-10 мин, охлаждают. Температура подачи: от 15 до 25С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.</p> <p>Соотношение 60 теста/40 начинки</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	230,00	Витамин В1	0,06	Йод	0,0
Белки	5,20	Витамин В2	0,02	Кальций	21,42
Жиры	5,82	Витамин С	1	Магний	21,14
Углеводы	37,50	Витамин Е	0,00	Фосфор	113,90
Витамина	0,01	Цинк	1,00	Железо	1,85

Таблица К.129 — Технологическая карта кулинарного блюда: Сдоба обыкновенная

Наименование кулинарного изделия (блюда):	Сдоба обыкновенная				
Номер рецептуры:	421				
	Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М:ДеЛи принт, 2015 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002				
Наименование сборника рецептов:	Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"				
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Мука пшеничная 1-го сорта	35,6	35,6	3,56	3,56	
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	1,5	1,5	0,15	0,15	
Сахар-песок	3,7	3,7	0,37	0,37	
Масло сливочное	1,1	1,1	0,11	0,11	
Масло сливочное (для разделки)	1,48	1,48	0,15	0,15	
Масло сливочное (для смазки)	1,3	1,3	0,13	0,13	
Дрожжи прессованные	0,6	0,6	0,06	0,06	
Вода	15,6	15,6	1,56	1,56	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06	
Выход готового блюда	-	50	-	-	
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
<p>Тесто дрожжевое приготавливают двумя способами: опарным и безопарным.Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы, опарным – для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).Безопарный способ: В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца (если они используются), всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, или масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40С. 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. Опарный способ: В дежу вливают подогретую до температуры 35-40С воду (60%-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35%-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные масло сливочное, или масло растительное. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.</p> <p>Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; двойные и круглые).</p> <p>Дрожжевое тесто делают на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму.</p> <p>Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С. Плюшки можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая</p> <p>Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый Цвет: от светло-коричневого до темно коричневого, в местах надрезов и складок - более светлый Вкус: свойственный свежее выпеченному</p> <p>изделию из дрожжевого теста. Запах: приятный, свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста.</p>					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность	124,098	ВитаминВ1	0,100	Фосфор	62,550
Белки	3,880	ВитаминВ2	0,100	Магний	13,200
Жиры	2,260	ВитаминС	0,300	Железо	0,345
Углеводы	23,530	Витамин Е	0,900	Цинк	1,630
Витамина	0,020	Кальций	12,550	Йод	0,004

Таблица К.130 — Технологическая карта кулинарного блюда: Бульон куриный

наименование предприятия				
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>				
Наименование кулинарного изделия (блюда):		Бульон куриный		
Номер рецептуры:		106		
Наименование сборника рецептур:		Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ" Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Делли принт 2002		
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо ЦБ обработанное	250,0	250,0	25,00	25,00
Морковь	10,0	8,0	1,00	0,80
Лук репчатый	10,0	8,0	1,00	0,80
Вода	1400,0	1400,0	140,00	140,00
Соль йодированная	4,0	4,0	0,40	0,40
Выход готового блюда	-	1000	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>				
<p>Подготовленное мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения. Затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир.</p> <p>Продолжительность варки бульона 3,5 -4 часа. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. За 30-40 мин до окончания варки в кипящий бульон добавляют подпеченные овощи и соль. Готовый бульон процеживают. После варки мясо режут на порционные куски 10-12 г, которые добавляются по окончании варки в суп и подвергаются вторичной термической обработке.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> однородная жидкость без взвешенных частиц.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> жидкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> светло-серый, с коричневым оттенком.</p> <p><b>ВКУС:</b> бульона.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> бульона, с ароматом овощей</p>				
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>				
Калорийность	25,000	ВитаминВ1		Фосфор
Белки	4,000	ВитаминВ2		Магний
Жиры	1,000	ВитаминС		Железо
Углеводы		Витамин Е	0,080	Цинк
Витамина		Кальций	10,000	Йод
				0,010
				0,001
<b>Свойства блюда:</b>				
<b>Свойство</b>		<b>Значение</b>		
Калькулятор				
Утверждаю:				

Таблица К.131 — Технологическая карта кулинарного блюда: Бульон мясной

наименование предприятия				
<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>				
Наименование кулинарного изделия (блюда): Бульон мясной				
Номер рецептуры: 106				
Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ" Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002				
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	250,0	250,0	25,00	25,00
Морковь	10,0	8,0	1,00	0,80
Лук репчатый	10,0	8,0	1,00	0,80
Вода	1400,0	1400,0	140,00	140,00
Соль йодированная	4,0	4,0	0,40	0,40
Выход готового блюда	-	1000	-	-
<b>Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов</b>				
<p>Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения. Затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5 - 4 часа. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки. За 30-40 мин до окончания варки в кипящий бульон добавляют подпеченные овощи и соль. Готовый бульон процеживают. После варки мясо режут на порционные куски 10-12 г, которые добавляются по окончании варки в суп и подвергаются вторичной термической обработке.</p> <p><b>ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ</b></p> <p><b>ВНЕШНИЙ ВИД:</b> однородная жидкость без взвешенных частиц.</p> <p><b>КОНСИСТЕНЦИЯ:</b> жидкая.</p> <p><b>ЦВЕТ:</b> светло-серый, с коричневым оттенком.</p> <p><b>ВКУС:</b> бульона.</p> <p><b>ЗАПАХ:</b> бульона, с ароматом овощей</p>				
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>				
Калорийность	25,000	ВитаминВ1		Фосфор
Белки	4,000	ВитаминВ2		Магний
Жиры	1,000	ВитаминС		Железо
Углеводы		Витамин Е	0,080	Цинк
Витамина		Кальций	10,000	Йод
<b>Свойства блюда:</b>				
Свойство		Значение		
Калькулятор				
Утверждаю:				