

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области

1. Разработаны:

Автономная некоммерческая организация «Агентство здорового и социального питания» (Волков А.П. - генеральный директор);

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» (д.т.н., профессор Щетинин М.П. – проректор по научной работе ФГБОУ ВО «МГУПП», к.т.н., доцент Дыдыкин А.С. – доцент кафедры конструирования функциональных продуктов питания и нутрициологии ФГБОУ ВО «МГУПП»);

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт управления образованием Российской академии образования» (к.п.н., Миндзаева Э.В. - начальник отдела образовательных программ, ведущий научный сотрудник Центра информатизации информатизации образования ФГБНУ «ИУО РАО»).

2. Утверждены Распоряжением Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области №1601-р от 05.11.2020.

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	3
Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием	3
Цель Стандарта	6
Нормативно-правовые формы реализации Стандарта	10
Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области.....	12
1. Общие положения.....	12
2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся	19
3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых	24
4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.....	29
5. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием ..	30
6. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся	31
7. Финансовая модель системы организации школьного питания	35
8. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания.....	37
9. Приведение в соответствие инфраструктуры школьных столовых	38
10. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающиеся на дому)	39
11. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	39
12. Особенности организации питания при введении ограничительных мер	44
13. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания	44
14. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом	45
15. Порядок организации информационно-просветительской работы	46
Приложение 1. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и для включения в договоры.	48
Приложение 2. Перечень стандартов на продукцию для питания детей	52
Приложение 3. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 7 до 11 лет и для детей от 12 до 18 лет.	58
Приложение 4. Методика расчета и обоснования нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях Ульяновской области.	290
Приложение 5. Письмо ФАС России о рассмотрении обращения о применении законодательства о защите конкуренции.	295
Приложение 6. Мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций Ульяновской области.....	300

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения уже с 3-4-летнего возраста предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ. Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях и в домашних условиях.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах представляет собой следующую систему требований:

1. Энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей и подростков.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов.
4. Оптимальный режим питания.
5. Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Анализ состояния питания детей в школьных организациях, который в последние несколько лет проводится на постоянной основе Министерством просвещения Российской Федерации, а также анализ социологического исследования по удовлетворённости обучающихся и их родителей организацией и качеством питания в образовательных организациях Российской Федерации, проведенного ФГБУ ИУО РАО, указывает на существенные отклонения от этих принципов.

В общеобразовательных организациях в подавляющем большинстве не достигнут 100%-ый охват 1-разовым и 2-разовым горячим питанием обучающихся обычной категории, льготной категории, а также обучающихся, у которых есть установленный диагноз по таким видам заболеваний, как: диабет, целиакия, заболевания ЖКТ, аллергия и другие хронические заболевания.

Большие очереди в столовой в случае отказа от предварительного накрывания столов в пользу индивидуального выбора на раздаче являются причиной того, что обучающиеся не успевают за время перемены помыть руки, получить еду и не спеша, как это положено, её съесть (несоответствие обеденных залов проектной мощности, переполненность школ). В качестве одной из основных проблем в организации питания родители указывают недостаток времени на полноценный прием пищи - 57%.

Значительное количество опрошенных указывает на то, что, как правило, еду в школьной столовой обучающиеся получают холодной – 54,9%.

Стоимость питания недоступна многим детям в силу достатка семьи, даже с учётом субсидий и компенсаций: более чем для 11% родителей стоимость питания ребёнка в школьной столовой является ощутимой для семейного бюджета и, можно предположить, что в этих семьях дети либо вообще не питаются в школьной столовой, либо питаются там нерегулярно, и, соответственно, для них недоступно полноценное сбалансированное питание в течение дня. Значительная часть родителей (74,3%) считают стоимость питания ребёнка в школьной столовой «средней», что также позволяет предположить у части детей из этих семей нерегулярность питания (например, или только завтрак, или только обед, или покупка только хлебобулочных изделий, перекус). На сегодняшний день данная проблема отчасти решается установлением муниципальных мер социальной поддержки, а также внедрением во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для учащихся 1-4 классов.

Многие школы, так или иначе, выполняют функции школы полного дня: длительное пребывание детей в школе обусловлено необходимостью реализовать требования Федерального Государственного Образовательного Стандарта, а это значит посещение занятий в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др. Соответственно и школьные столовые должны иметь график работы, который обеспечивает правильное питание детей в течение того времени, когда это необходимо, в соответствии с графиком пребывания обучающихся в школе.

Рациональное (здравое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Широкие эпидемиологические исследования, проведенные в последние годы специалистами НИИ питания РАМН, НЦ здоровья детей РАМН и других медицинских учреждений страны, выявили значительные нарушения в структуре питания и пищевом статусе детей и подростков. К их числу относятся: существенные отклонения от рекомендуемых норм потребления пищевых веществ детьми дошкольного и школьного возраста, снижение показателей физического развития. Отмеченные нарушения питания детей и подростков служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития, в том числе и детей с хроническими заболеваниями.

В большинстве общеобразовательных организаций страны практически отсутствует разработанный системный подход обеспечения питания детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), что связано со следующими причинами:

1) отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (диетологи, технологи и т.д.), которые способны разработать индивидуальное меню для таких категорий детей;

2) невозможность приобрести специальные продукты или их ассортимент значительно ограничен, при этом такая продукция, как правило, имеет очень высокую стоимость, что затрудняет приобретение и использование такой продукции;

3) не готовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

4) отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания отдельных веществ в пищевой продукции и специальной маркировки;

5) с особенностями приготовления пищи для данной категории детей (наличие отдельной посуды, необходимость обеспечения чистоты приготовления продукции, т.е. отдельное оборудование и места приготовления и др.) и др.

Указанные выше общие проблемы по оценкам экспертов в области питания в образовательных организациях возможно решить, применяя единые подходы и используя наиболее перспективные ключевые технологии (пищевые и социально-ориентированные), которые также необходимо учитывать при оптимизации системы питания в школе с целью достижения более высокого качественного уровня:

- технологии обеспечения прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;

- создание профессиональных стандартов для специалистов, осуществляющих производство продукции и организацию питания в учреждениях образования (возможно совместно со здравоохранением и социальной защитой);

- создание специализированных структур (операторов питания), представляющих интересы заказчика, плательщика и потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- технологии замораживания, сублимационной (леофильной) сушки (низкотемпературной (-50С...-70С), инфракрасной сушки (при невысоких температурах - 45-65 С) фруктов, ягод и овощей, мяса, рыбы для организации питания в сфере образования;

- разработка новых безопасных технологий и на их основе сборников рецептур и методических рекомендаций по приготовлению на местах/пищеблоках для возможности внедрения в школы блюд с высокой биологической ценностью за счет содержания в природном сырье (боулы, WOK, смуси, коктейли плодово - ягодные, молочные, овощные и др.).

Существенный вклад в улучшение питания дошкольников и школьников должны вносить чисто медицинские и гигиенические подходы. К их числу относятся в первую очередь улучшение обеспеченности детей микронутриентами, про- и пребиотиками, путем включения в рационы продуктов и блюд, обогащенных этими факторами и индивидуального потребления детьми витаминно-минеральных комплексов, в том числе в виде напитков и про- и пребиотических продуктов и препаратов.

Важным направлением работы является также оптимизация режима питания, улучшение ассортимента школьных буфетов.

Также важно отметить необходимость внедрения принципов персонализированного и индивидуализированного питания школьников.

Обучающиеся общеобразовательных организаций представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. При этом в большинстве случаев в школьном питании используется усредненное меню, которое не в состоянии покрыть потребности организма каждого конкретного ребенка. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им отдельные индивидуальные рационы.

На сегодняшний день самым распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие подходы приготовления питания – значительное число пищеблоков работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-доготовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь только индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания.

Более перспективной моделью является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями с учетом индивидуальных потребностей детей. Для реализации такой модели необходимо использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем, рационализация питания детей и совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связана в первую очередь с решением социально-экономических и управленческих проблем.

Цель Стандарта

Настоящий Стандарт разработан с целью обобщения лучших муниципальных практик в Ульяновской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Ульяновской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Стандарт выполняет две основные функции:

- **информационную**, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при

организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

- методическую, которая позволит привести к единообразной всю систему питания в регионе, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания и выстраивания прозрачной товаропроводящей цепочки от региональных сельхозтоваропроизводителей до конечного потребителя. При этом использование описанных в стандарте подходов положительно скажется на восстановлении и росте экономики в период после пандемии коронавирусной инфекции за счет модернизации и создания новых региональных пищевых производств, привлечения частных инвестиций, как в сферу школьного питания, так и в региональное сельское хозяйство, позволит провести модернизацию инфраструктуры школьного питания до сентября 2023 года, как это указано в федеральном законе №47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона "Об образовании в Российской Федерации».

В Ульяновской области с 2013 года началась системная работа по совершенствованию всей отрасли социального, в т.ч. и школьного, питания. Современные практики и подходы отрабатывались, прежде всего, в двух крупнейших городах региона – в г. Ульяновске и в г. Димитровграде.

В 2013 году Ульяновская область вошла в число пяти «пилотных» субъектов Российской Федерации, которые принимали участие в программе развития внутренней продовольственной помощи. Программа включала в себя такие направления, как разработка и внедрение стандартов социального питания, поддержка региональных сельхозтоваропроизводителей, поставляющих продукцию в социальную сферу, развитие материально-технической базы социального питания, внедрение электронных средств учета питания и продовольственной помощи, развитие производства полуфабрикатов и готовых блюд и т.д.

В рамках «пилотного» проекта в Ульяновской области была разработана и принята законодательная база и нормативная документация, регулирующая сферу социального питания. В 2014 году был принят региональный закон «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области» вместе с рядом постановлений правительства Ульяновской области, направленных на реализацию закона. Были разработаны и утверждены на уровне Правительства Ульяновской области стандарты «Организация социального питания в Ульяновской области» и среднесуточные наборы продуктов для организации питания отдельных категорий граждан, находящихся в организованных коллективах государственных учреждений Ульяновской области.

В соответствии с принятыми нормативными актами в регионе начала прозрачно формироваться стоимость услуг социального питания. Для всех типов учреждений определены свои наборы продуктов в граммах в соответствии с санитарными нормами и ведомственными приказами, а итоговая стоимость формируется исходя из среднерыночных цен, которые определяет Министерство сельского хозяйства Ульяновской области. Контроль за установлением стоимости осуществляют региональная Счетная Палата.

До 2013 года в Ульяновской области организация питания в общеобразовательных организациях осуществлялась исключительно муниципальными комбинатами школьного

питания (КШП) либо образовательными организациями самостоятельно. КШП выполняли исключительно функцию приготовления питания, в их обязанности не входила модернизация пищеблоков и технологического оборудования. Кроме того, КШП не занимались реализацией социальных программ и программ, направленных на пропаганду здорового питания и здорового образа жизни.

Начиная с 2013 года в Ульяновске и Димитровграде к организации питания стали привлекаться коммерческие специализированные организации, оказывающие услуги общественного питания – операторы питания. Временной анализ их деятельности показал, что частные компании способны работать эффективнее муниципальных КШП и обеспечивать качественное питание при том же уровне цен на школьное питание.

Одновременно с этим в образовательных организациях имелась серьёзная проблема – плохое состояние пищеблоков и изношенное оборудование, которое находилось в собственности образовательных организаций. Эта ситуация создавала высокие риски в части обеспечения безопасности питания детей в общеобразовательных организациях. В муниципальных бюджетах достаточных средств на модернизацию пищеблоков и оборудования во всех образовательных организациях не имелось. В связи с этим, начиная с 2015 года, были разработаны и использованы механизм организации питания в общеобразовательных организациях с использованием принципов государственно-частного партнерства.

Прежде всего была разработана и внедрена новая финансовая и правовая модель организаций питания с учетом того факта, что в школьном питании более 80% денежных средств являются средствами родителей школьников, которые они оплачивают за питание непосредственно специализированным организациям. При этом у родителей не имелось правовой возможности влиять на способ организации питания и выбор операторов питания.

В связи с этим, начиная с 2015 года в Ульяновске и Димитровграде бюджетные средства, предусмотренные на меры социальной поддержки отдельных категорий учащихся, целевым образом (затраты на горячее питание) начали передаваться непосредственно родителям на лицевые счета, где ведется учет таких средств. Для этого были приняты соответствующие муниципальные нормативные акты, изменяющие порядок предоставления мер социальной поддержки и позволяющие учитывать мнение родителей при выборе операторов питания.

Использование такого механизма позволило уравнять всех учащихся и родителей в правах, а также закрепить возможность родителей учащихся принимать участие при выборе операторов питания в образовательных учреждениях и осуществлять ежедневный родительский контроль за качеством питания.

Кроме того, при использовании такой финансовой модели у образовательных организаций появилась возможность перейти на среднесрочные договоры с операторами питания, что позволило им на длительный срок планировать свои инвестиции в сферу социального питания, а также заключать среднесрочные контракты с региональными сельхозтоваропроизводителями, исключая из цепочки поставок посредников.

При этом в регионе были соблюдены все требования законодательства о защите конкуренции. Правительством Ульяновской области были направлены соответствующие запросы в ФАС России (Приложение №5) о возможности использования такого механизма, на которые были получены разъяснения, что при организации питания за счет

средств родителей законодательство о контрактной системе не используется, а образовательные организации при заключении договоров имеют право самостоятельно определять срок соглашений и включать в них положения о необходимости проведения модернизации.

Использование такой модели положительным образом сказалось на объемах поставки региональной продукции в сферу социального питания, на качестве услуги и снижению количества замечаний со стороны надзорных органов к качеству сырья и готового питания.

Кроме того, возможность заключать среднесрочные контракты с поставщиками продуктов питания, инвестиции в собственное производство, позволяет операторам социального питания проводить политику сдерживания цен на услуги питания. Так, например, за период 2015-2016 гг. в период резкого повышения цен на продукты питания, операторы социального питания дважды за счет своих возможностей «замораживали» рост цен на услуги питания.

Для использования единых подходов и стандартов качества питания в Ульяновской области была создана саморегулирующаяся организация – «Ассоциация предприятий и предпринимателей, работающих в сфере социального питания», в которую входят крупнейшие операторы питания и поставщики продуктов питания.

В результате использования таких подходов в Ульяновске и Димитровграде получилось решить следующие проблемы и задачи:

- Внедрена практика заключения договоров между операторами питания и родителями. Это позволило сделать родителей полноценной стороной правоотношений, а также документально закрепить право родителей на участие в ежедневном родительском контроле качества питания в образовательных организациях.
- Внедрение безналичных расчетов за питание и использование информационных систем для учета питающихся детей. В настоящий момент во всех образовательных учреждениях, где работают операторы – члены Ассоциации, оплата осуществляется исключительно в безналичной форме в режиме on-line через наиболее крупные банки, платежные системы, системы интернет-банкинга, платежных агентов. Все операции по лицевым счетам школьников отображаются в личных кабинетах на сайтах операторов.
- Внедрение возможности выбора рационов питания. Операторы питания для увеличения разнообразия рационов питания и учета индивидуальных потребностей детей предлагают родителям несколько вариантов завтраков, обедов. При этом сформировать свой план питания возможно через интернет, используя личные кабинеты. Операторами ведется работа по внедрению полностью персонализированного питания, что позволит учащимся самостоятельно формировать свой рацион с учетом своих вкусовых пристрастий и индивидуальных особенностей.
- Материально-техническая модернизация отрасли социального питания. Использование механизмов ГЧП и заключение среднесрочных контрактов позволило операторам питания инвестировать собственные средства в модернизацию пищеблоков, обеденных залов, оборудования, мебель, несмотря на то, что в соответствии с законодательством эти функции

относятся к полномочиям муниципалитета. Помимо этого, операторы инвестируют в развитие собственной материальной базы – пищевое производство, склады, логистические центры, транспорт для доставки продуктов питания для внедрения индустриальных методов питания.

- Повышение квалификации кадров. Во всех компаниях работают программы по подготовке и переподготовке сотрудников. По состоянию на 2020 года более 90% поваров, находящихся в штате операторов питания имеют 4 разряд и выше.

Эффективность системы подготовки кадров была подтверждена в 2017 году, когда бригада поваров МБОУ СОШ №25 г. Ульяновска стала победителем Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

В 2019 году опыт г. Ульяновска был признан лучшей муниципальной практикой в рамках Всероссийского конкурса лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Ожидаемым результатом использования Стандарта станут разработанные и внедрённые модели организации качественного и доступного горячего школьного питания на всей территории Ульяновской области, сформированные на основе принципов, лежащих в основе доказавших свою эффективность лучших муниципальных практик Ульяновской области, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

Нормативно-правовые формы реализации Стандарта

1. При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании»;

Федеральный закон №29-ФЗ от 01.03.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

Закон Ульяновской области №105-ЗО от 07.07.2014 г. «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

2. Настоящий Стандарт разработан для использования на территории Ульяновской области:

органами исполнительной власти Ульяновской области;
органами местного самоуправления;
муниципальными и государственными общеобразовательными организациями;
предприятиями общественного питания независимо от формы собственности, осуществляющими организацию питания в общеобразовательных организациях Ульяновской области.

3. Для обеспечения реализации настоящего Стандарта и применения его положений на территории Ульяновской области при организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях определен уполномоченный орган – АНО «Агентство здорового и социального питания».

К полномочиям АНО «Агентство здорового и социального питания» в рамках реализации настоящего стандарта относятся:

- а) разработка нормативных, методических и иных документов, необходимых для реализации положений настоящего Стандарта;
- б) осуществление мониторинга безопасности и качества организации горячего питания, соблюдения требований санитарного законодательства, в том числе осуществление лабораторных исследований пищевого сырья, готовой продукции с привлечением аккредитованных в установленном порядке лабораторий;
- в) разработка обучающих программ и проведение обучений по основам соблюдения санитарного законодательства и проведению родительского контроля для родителей (законных представителей) обучающихся;
- г) разработка программ, направленных на пропаганду здорового питания;
- д) осуществление взаимодействия между органами исполнительной власти Ульяновской области, органами местного самоуправления, надзорными органами и представителями бизнес-сообщества для повышения эффективности применения положений настоящего Стандарта на территории Ульяновской области.

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области

1. Общие положения

1.1. Питание учащихся городских и сельских общеобразовательных школ организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

1.2. Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного циклического двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Типовое примерное меню для организации питания учащихся (Приложение №3) утверждается нормативно-правовым актом исполнительного органа государственной власти Ульяновской области, осуществляющим управление в сфере образования на территории Ульяновской области. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов и др.

1.3. Организация горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется за счет средств из нескольких источников – собственные средства родителей, целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий учащихся. При этом необходимо учитывать, что большая часть финансовых средств в школьном питании – это собственные средства родителей. С учетом преобладания этого источника финансирования рекомендуется при принятии решений, касающихся вопросов организации питания, учитывать мнение родительской общественности. Для повышения роли родителей рекомендуется разработать и принять механизм доведения целевых субсидий непосредственно до родителей (на лицевые счета, указанные в заявлениях родителей) с обязательным условием направления их на обеспечение учащихся горячим питанием. В случае неиспользования финансовых средств на обеспечение горячим питанием, средства должны возвращаться в бюджет.

1.4. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг, или с привлечением специализированных организаций - аутсорсинг) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания учащихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

1.5. Ключевые принципы совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях, лежащие в основе лучших муниципальных практик Ульяновской области и практик других субъектов Российской Федерации:

1.5.1. Принцип постоянного мониторинга организации системы питания в общеобразовательных организациях и связанных с системой процессов и объектов.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации – организации питания.

На региональном уровне не реже одного раза в квартал должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания, содержание которого рекомендуется синхронизировать с ежегодным мониторингом, проводимым Министерством просвещения Российской Федерации, но при этом включать дополнительно запросы таких параметров, которые являются для региона существенными и позволяющие принимать эффективные управленческие решения.

Показателями мониторинга горячего питания должны являться:

- наличие договоров, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания) с включением в них условий о праве родителей осуществлять ежедневный родительский контроль органолептических и вкусовых качеств блюд, выдаваемых учащимся (возможность дегустации), а также соответствие массы порций ежедневному меню, о праве представителей родительской общественности принимать участие в работе ежедневной бракеражной комиссии;
- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую и вторую смены всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием (завтрак, обед), в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и конструктивно-планировочным решениям;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, помещений для персонала пищеблока, обеденного зала;
- укомплектованность пищеблока рабочим технологическим оборудованием, степень износа оборудования;
- укомплектованность обеденного зала мебелью, степень износа мебели;
- количество посадочных мест в обеденном зале с учетом требований санитарных норм по площади обеденного зала;
- наличие рукомойников, соответствие их количества требованиям санитарных норм;
- соответствие меню положениям настоящего Стандарта и примерному типовому меню, утвержденному на уровне региона;
- наличие возможности предоставления учащимся права выбора блюд с использованием различных методов – несколько вариантов рационов на выбор,

«шведский стол», формирование учащимися и родителями персонализированных (индивидуальных) рационов;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Стандарта;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей и его периодичность, в частности: наличие программ обучения родителей основным требованиям законодательства в сфере школьного питания, возможности проведения ежедневных дегустаций, оценки санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, оценки процесса приготовления питания, проверки сопроводительной документации на продукты питания и ее маркировки, оценки условий хранения продуктов питания, возможность у родителей получить доступ на производство кулинарной продукции и полуфабрикатов (в случае изготовления этой продукции вне образовательной организации);
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- соответствие фактически используемых продуктов ГОСТам на продукцию детского питания;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей;
- открытость информации об организации питания – размещение информации о примерном, ежедневном меню, об организаторе питания, о поставщиках продуктов питания, о сертификатах (декларациях) на продукты питания, о результатах лабораторных исследований, о способах организации питания на сайте организации, осуществляющей питание, на стенах в столовых;
- периодичность, полнота и своевременность размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций;
- наличие в свободном доступе журналов – бракеража, дегустаций, отзывов родителей и тд.

Мониторинг проводят региональный уполномоченный орган в сфере социального питания, учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием, органы управления общеобразовательной организацией.

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей рекомендуется использовать соответствующие программные средства, которые позволяют учитывать данные мониторинга и формировать итоговые результаты. В мониторинг, помимо указанных показателей, могут включаться и иные показатели.

Данные мониторинга ежеквартально должны передаваться в уполномоченный орган для формирования ежеквартального отчета об организации питания на территории Ульяновской области.

1.5.2. Принцип системного программного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в

образовательных организациях, что предполагает отбор приоритетных целей, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

Примерное содержание задач программы развития и совершенствования системы организации питания в общеобразовательных организациях:

- оценка текущего состояния системы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и разработка будущей модели муниципальной системы организации питания обучающихся, содержащей целевые индикаторы развития, перечень показателей;

- оценка текущего состояния инфраструктуры и приведение её в соответствие требуемым параметрам: модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, даготовочный, раздаточный). Приведение деятельности всех учреждений к единым стандартам вне зависимости от формы организации питания (инсорсинг или аутсорсинг);

- оценка существующей системы нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных организациях;

- оценка существующей региональной и муниципальной производственно-логистической системы производства/закупки/доставки продуктов в образовательные организации;

- оценка состояния кадрового обеспечения системы организации питания в образовательных организациях квалифицированным персоналом, оценка состояния муниципальной системы повышения квалификации специалистов, занятых в сфере организации питания и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы общественного и родительского контроля и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы формирования культуры здорового питания обучающихся, их родителей и преподавателей, и совершенствование данной системы с учётом необходимости реализации задач Национальных проектов «Образование» и «Демография».

1.5.3. Принцип соответствия модели организации питания в общеобразовательной организации проектным особенностям пищеблока.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, даготовочный, раздаточный).

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждом конкретном учреждении применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации социального питания;
- модель даготовочной организации социального питания;
- модель раздаточной организации социального питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке учреждения полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели даготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты питания (либо производственно-логистические комплексы), на которых организовано производство кулинарных изделий из полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На даготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания либо на производственно-логистические комплексы. Пищеблоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку. При данной модели возможно применение как технологии cook&hold (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на технологии cook&chill (приготовление и охлаждение).

При этом важной задачей является правильное определение типа пищеблока. Достаточно часто встречается ситуация, когда на пищеблоках, спроектированных в качестве даготовочных, используется модель полного цикла, что недопустимо. Действующее законодательство и санитарные правила, в частности СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», разделяют организации, организующие питание детей, на следующие типы:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- даготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Пунктом 2.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что в столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

Пунктом 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

При этом Приложением №1 СанПиН 2.4.5.2409-08 утвержден рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания. Перечнем установлено, что в столовых образовательных организаций, работающих на сырье, должны быть выделены цеха для обработки продукции, которые исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. В частности, к таким цехам относятся овощной цех первичной обработки овощей, овощной цех вторичной обработки овощей, холодный цех, мясо-рыбный цех, помещение для обработки яиц, мучной цех, помещение для нарезки хлеба, горячий цех. Этим же приложением установлен рекомендуемый минимум оборудования для каждого цеха.

Необходимо отметить, что ответственность за определение типа пищеблока и его использование в соответствии с планировочными решениями возлагается на руководство образовательной организации.

По данным Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Ульяновской области в 2020 году в регионе 60% пищеблоков являлись сырьевыми, 27% - даготовочными, 13% - буфет-раздаточными. В 2020 году мониторинг типов пищеблоков в Ульяновской области проводился АНО «Агентство здорового и социального питания» (Приложение №6), который показал, что при учете всех требований санитарных норм к полностью сырьевым можно отнести только 3%, к пищеблокам, работающим на сырье и полуфабрикатах - 25%, даготовочные и буфет-раздаточные – 72%.

Как следует из данных мониторинга в 2020 году в пищеблоках значительного числа образовательных организаций Ульяновской области отсутствует цеховое деление – не выделен весь перечень необходимых цехов - овощные цеха, мясо-рыбный цех. В пункте 8.4 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» указано, что обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. Исключение в виде возможности обработки сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах без цехового деления предусмотрено только для организаций, выпускающих ограниченный ассортимент продукции, к которым столовые общеобразовательных организаций не относятся.

Кроме того, как следует из анализа технических паспортов зданий большинства образовательных организаций Ульяновской области, проектами зданий изначально не

предусматривалось выделение отдельных производственных цехов, а площади столовых зачастую недостаточны для размещения минимального перечня оборудования и исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Это подтверждают и действовавшие в 1970-1990 гг строительные нормы и правила, в частности СНиП II-65-73 «Общеобразовательные школы и школы-интернаты» (период действия 1974-1987 гг.). В Приложении 2 указанного СНиПа указано, что при проектировании зданий общеобразовательных организаций кухня-заготовочная (на сырье) проектировалась при количестве классов в количестве 20 шт, при большем числе классов проектировались кухни-доготовочные (на полуфабрикатах). Аналогичные выводы следуют и из положений ВСН 50-86/Госгражданстрой «Общеобразовательные школы и школы-интернаты. Нормы проектирования» (период действия 1986-1990 гг.), где в таблице №13 и примечании к ней указаны площади кухни, а также указание на то, что в школах на 4 и более параллелей площади кухонь рассчитаны на размещение оборудования для приготовления пищи на полуфабрикатах.

Таким образом, помещения пищеблоков значительного числа общеобразовательных организаций не предназначено для работы на продовольственном сырье. Объемно-планировочные решения, предусмотренные проектом таких зданий, позволяют организовать питание только в качестве доготовочных организаций общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация. Согласно пункту 5.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 на доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

Поэтому для обеспечения безопасности при организации питания школьников необходимо использовать пищеблоки строго в соответствии с тем типом, который был предусмотрен проектом. В тех муниципальных образованиях, где преобладают образовательные организации с пищеблоками – доготовочными и буфет-раздаточными необходимо в первую очередь уделять внимание созданию полноценных комбинатов школьного питания, в которых должны проектной документацией предусматриваться весь перечень необходимых цехов, способных вырабатывать всю линейку продукции, в том числе, в соответствии с ГОСТами на продукцию детского питания, для здорового и безопасного питания школьников.

1.5.4. Принцип соответствия формы оказания услуг по организации питания стратегии развития региона.

Выбор формы оказания услуг по организации питания – инсорсинг или аутсорсинг – должен быть обоснован и определяться стратегией развития питания в учреждениях образования, индикаторами программ развития системы организации питания в общеобразовательных организациях.

При выборе формы оказания услуг по организации питания необходимо учитывать существующий в общеобразовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворённость родителей качеством оказываемых услуг.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, заключая договоры на основании заявлений родителей.

1.4.5. Принцип внедрения механизма организации питания в образовательных организациях с использованием методов государственно-частного партнерства.

Государственно-частное партнерство - это совокупность форм средне- и долгосрочного взаимодействия государства и бизнеса для решения общественно значимых задач на взаимовыгодных условиях. Организация питания в образовательных учреждениях безусловно имеет общественную значимость, так как связана со здоровьем будущих поколений, и совершенствование системы питания является задачей всего общества и государства.

Государственно-частное партнерство в области организации социального школьного питания будет способствовать реализации государственных проектов и программ: создание производственно-логистических комплексов (ПЛК) социального питания, формирование механизмов закупки продуктов питания у региональных сельхозтоваропроизводителей (поддержка сельхозпроизводства) и организация логистики внутри региона (минимальные цены, контроль происхождения и др.).

2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся

2.1. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

2.2. Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

2.3. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Таблица 1. Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорий- ности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорий- ности
Завтрак	9.30-11.00	20-25	Завтрак	7.30-8.30	20-25
Обед	13.30-14.30	35	Обед	12.30-13.30	30-35
Полдник	15.30-16.30	10-15	Полдник	15.30-16.30	10-15
Ужин	18.30-19.30	20-25	Ужин	18.30-19.30	20-25

2.5. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12- 16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов — 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.6. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные — 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18

22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Кафе-порошок	1,2	1,2
27	Кофеинный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

** - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии и на основании медицинского заключения.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

Таблица 3. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосся (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое	100	Творог 9%	20

3,2% м.д.ж.		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

2.8. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.8.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда — 600-750 ккал (30-35%).

2.8.2. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

2.9. Производство (изготовление) пищевых продуктов используемых для организации питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Рекомендуется

использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания (Приложение 2).

2.10. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым в Приложении №9 к СанПиН 2.4.5.2409-08 ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания.

2.11. Организация дополнительного питания в образовательной организации может осуществляться с использованием специализированных торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

Таблица 4. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Супы	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

3.1. Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

3.2. В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3 - 5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.4. При организации питания необходимо учитывать тип пищеблока образовательной организации и, в случае, если пищеблок не предназначен для работы на сырье, отдавать приоритет использованию централизованных производственно-логистических комплексов, комбинатов питания (ПЛК - многофункциональный комплекс, включающий производственные, складские, специализированные, административные и бытовые помещения, предназначенные для закупки, приема, хранения, производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности, готовых блюд, мучных кондитерских изделий, фасовки, комплектования, отгрузки и доставки пищевой продукции для оказания услуг по организации питания детей), куда будет поставляться сельскохозяйственная продукция, осуществляться ее контроль, переработка, производство продукции высокой степени готовности (полуфабрикаты) и их дальнейшая поставка в образовательные организации.

3.5. Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

3.6. Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

3.7. Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

3.8. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400×250 мл) и 80 литров третьего (400×200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих — 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. х 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

3.9. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.10. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.11. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один — для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.

Таблица 6. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук

Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) — не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овошерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Марmitы для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук

Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплитка, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

4.1. Основным направлением организации питания учащихся следует считать реализацию скомплектованных рационов.

4.2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) - индивидуальные места за столами - в соответствии с их ростовыми данными.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в две перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий).

Отпуск учащимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с дирекцией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися должен возлагаться на дежурного преподавателя. Дежурный преподаватель, а также заместитель директора, ответственные за организацию питания школьников, должны определяться отдельным распоряжением руководителя образовательной организации.

4.4. При разработке графика следует учитывать необходимость полного (100%) обеспечения учащихся первой смены горячими завтраками.

4.5. Рекомендуется организовывать завтраки в соответствии с требованиями рационального питания на двух (после второго и третьего уроков) больших переменах в четыре потока, а обедов - после пятого урока в два потока, что позволит обеспечить длительность интервалов между отдельными приемами пищи в пределах не более 3,5 - 4 часов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для 1-4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учётом режима 1-ой или 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадает со временем перемен для 5-11 классов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), возможно введение в Учебный план для 1-4 классов отдельного урока «Урока питания». В рамках времени «Урока питания» обучающиеся 1-4 классов смогут получать горячее питание (часть

времени урока) и обучатся в оставшееся время столовому этикету, узнавать о правилах здорового питания, режиме питания, о полезных и вредных продуктах и т.д. (на основе существующих или разработанных учебных курсов). Такой урок возможно вводить только в 1 классах, в 1-2 классах, в 1-3 классах или с 1 по 4 классы, в зависимости от выбора и условий в каждом конкретном случае.

4.6. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. При использовании таких способов организации питания, как «шведский стол», персонализированное питание, в том числе, для детей с различными медицинскими показаниями, в образовательной организации должны быть предусмотрены иные способы обслуживания учащихся.

4.7. Предварительное накрытие столов скомплектованными рационами питания следует применять в небольших и средних по вместимости (до 200 мест) школьных столовых.

4.8. Для оценки удовлетворенности качеством питания рекомендуется разрабатывать и внедрять автоматизированные системы, предназначенные как для учащихся, так и для родителей учащихся, позволяющие в режиме реального времени (в т.ч. через сеть Интернет) осуществлять обратную связь с родителями и учащимися. Автоматизированная система должна предоставлять учащимся и родителям возможность оценки горячего питания, обслуживания, соблюдение требований санитарного законодательства по различным параметрам и получать обратную связь от организаций, осуществляющих горячее питание.

5. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием

5.1. Дальнейшее совершенствование организации и повышения эффективности питания учащихся в общеобразовательных школах, его развитие должны осуществляться путем перевода на индустриальные методы производства продукции общественного питания для школьных столовых и централизованное снабжение их различными видами полуфабрикатов, кулинарных, мучных и кондитерских изделий, а также продукцией высокой степени готовности.

Процесс индустриализации и централизации питания школьников - процесс создания производственно - логистической системы по выпуску полуфабрикатов и рационов питания разной степени готовности, сохраняемых с соблюдением температурных режимов хранения, их транспортировки до точек распределения и подачи школьников в горячем и свежем виде.

К преимуществам индустриализации и централизации питания можно отнести:

- снижение материальной себестоимости сырья за счет крупных прямых поставок сырья от региональных сельхозтоваропроизводителей;

- обеспечение стандартов качества продукции согласно требованиям ХАССП за счет использования единых технологических процессов, обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности на всех этапах производства продукции, соблюдение требований санитарного законодательства на всем протяжении процесса производства, транспортировки и распределения продукции;

- сокращение издержек на электроэнергию, оплату услуг персонала в школьных пищеблоках по сравнению с традиционным методом организации питания в школе;
- сокращение издержек при строительстве новых школьных пищеблоков и при реконструкции старых;
- отсутствие злоупотреблений при организации питания в образовательных организациях при подготовке и раздаче за счет использования систем учета движения продукции, обеспечения централизованных поставок полуфабрикатов и кулинарной продукции;
- возможность значительно расширить ассортимент предлагаемых блюд для организации персонализированного (индивидуального питания).

5.2. Целесообразно создавать по территориально-производственному признаку крупные производственно-логистические комплексы, комбинаты школьного питания, снабжающие продукцией все школьные столовые.

5.3. Оптимальный размер объединений школьного питания, то есть количество входящих в него школьных столовых, определяемое численностью обслуживаемого контингента учащихся, зависит от многих факторов: территориальной удаленности школ, наличия спецавтотранспорта и др., главными из которых являются производственные мощности предприятий полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Таблица 7. Примерная мощность предприятий по выпуску полуфабрикатов и кулинарной продукции

Расчетная численность учащихся (тысяч)	Мощность предприятий (тонн сырья в смену)
10	3
16,6	5
33,3	10
50	15
83,3	25
133,3	40

5.4. Производственная программа производственно-логистических комплексов должна разрабатываться на основе единого для всех обслуживаемых школьных столовых планового циклического меню комплексных рационов питания, дифференцированного по возрастным группам учащихся с учетом сезонности, а также биологической ценности и калорийности рационов.

5.5. Школьные столовые должны получать кулинарную продукцию и полуфабрикаты, прошедшие первичную, а частично, и тепловую обработку в производственно-логистических комплексах.

6. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

6.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной

организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Таблица 8. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БгкП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год

Исследования смынов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смынов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

6.2. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые-доготовочные не допускается.

6.4. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

6.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующему порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных

приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

6.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых учащимся, в рамках ежедневных дегустаций;
- соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие в свободном доступе (в т.ч. на стенах) информации о двухнедельном цикличном меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным цикличным меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностей его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;
- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы родителей о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

6.7. Рекомендуется обеспечить возможность представителям родительской общественности провести регулярную оценку (не реже 1 раза в месяц) санитарного состояния пищеблока и его фактического использования в соответствии с конструктивно-планировочными решениями. Для этого рекомендуется сформировать специальную группу родительского контроля, программу обучения группы родительского контроля основным требованиям СанПиН к состоянию и использованию пищеблока, обеспечить возможность ротации состава группы. В рамках работы группы родительского контроля необходимо обеспечить возможность у представителей родительской общественности провести оценку организации приготовления кулинарной продукции, включая возможность проверки товаро-сопроводительных документов на продукты питания, условий хранения, маркировки продуктов питания, а также получить доступ на производство готовой кулинарной продукции (полуфабрикатов) в случае, если в образовательной организации пищеблок является буфет-раздаточной (доготовочной).

6.8. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

6.9. Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведённом родительском контроле вкусовых качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте образовательной организации и оператора питания.

6.10. Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

6.11. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

7. Финансовая модель системы организации школьного питания

7.1. Финансовые средства, направляемые из бюджета Ульяновской области и бюджетов муниципальных образований, направляются на приобретение продуктов питания для организации питания учащихся и на финансирование затрат, связанных с приготовлением питания. Стоимость продуктового набора на одного обучающегося должна определяться, исходя из Рекомендемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, указанных в Приложении №8 СанПиН 2.4.5.2409-08, и среднерыночных цен на продукты питания в регионе.

Норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания рассчитывается по формуле:

$$N_{\text{ппб}} = \sum_i (C_i \times V_i), \text{ где: } N_{\text{ппб}} - \text{суточный норматив затрат в связи с приобретением } i\text{-го продукта, входящего в состав рациональной нормы потребления;}$$

i - продукт, входящий в состав рациональной нормы потребления;

C_i - средняя рыночная стоимость i -го продукта в регионе, рублей;

V_i - суточный объем потребления i -го продукта.

При определении полной стоимости школьного питания необходимо использовать формулу расчета, норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания и размер наценки, которая должна включать в себя достаточный размер средств на затраты, связанные с организацией питания (заработные платы поваров, отчисления, производственный контроль, логистика, содержание и ремонт оборудования, пищеблоков, прибыль организаций общественного питания и т.д.).

Рекомендуется использовать следующую формулу расчета полной стоимости школьного питания ($C_{пп}$):

$$C_{пп} = N_{ппб} + N_{инз}, \text{ где:}$$

$N_{ппб}$ - норматив затрат на приобретение продуктов питания;

$N_{инз}$ - норматив затрат, возникающих в связи с оплатой труда работников организации питания, работающих по трудовому договору и непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием, с учетом страховых взносов, начисляемых на выплаты и иные вознаграждения в пользу физических лиц в рамках трудовых отношений, и иных затрат, непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием.

Затраты, возникающие в связи с оплатой труда работников организации питания, работающих по трудовому договору и непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием, с учетом страховых взносов, начисляемых на выплаты и иные вознаграждения в пользу физических лиц в рамках трудовых отношений, и иные затраты, непосредственно связанные с обеспечением социальным питанием, рассчитываются по формуле:

$N_{инз} = N_{ппб} \times 0,2$ (за исключением организаций, предоставляющих услуги по организации питания самостоятельно).

7.2. Финансирование организации горячего питания может осуществляться следующими способами:

а) в случае обеспечения питанием образовательной организацией самостоятельно – учредитель или образовательная организация за счет доведенных средств осуществляет закупки продуктов питания для обеспечения питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе. При этом приоритетным способом закупок продуктов питания должны являться централизованные закупки. В случае централизованных закупок учредитель должен обеспечить наличие и функционирование производственно-логистического или распределительного центра для хранения закупленной продукции и ее распределения в образовательные организации, а также обеспечить соответствующую логистику;

б) в случае привлечения образовательной организацией для обеспечения питанием обучающихся сторонних специализированных организаций общественного питания учредитель или образовательные организации за счет доведенных средств осуществляют закупки услуг организаций общественного питания в соответствии с законодательством о контрактной системе, либо средства учредителем направляются непосредственно в организации общественного питания в качестве субсидии на возмещение затрат, понесенных организацией общественного питания в связи обеспечением питанием обучающихся в соответствии со статьей 78 Бюджетного кодекса РФ после подтверждения понесенных затрат;

в) средства учредителем образовательной организации перечисляются в виде субсидий (компенсаций) на лицевой счет родителя (законного представителя) учащегося и списываются после подтверждения факта предоставления питания. В случае не подтверждения факта предоставления питания средства возвращаются в бюджет. Использование такого способа возможно при получении согласия (заявления) родителей (законных представителей) учащихся.

7.3. При организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций в соответствии с частью 2¹ статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» финансирование осуществляется за счет средств федерального бюджета, регионального бюджета, муниципальных бюджетов. При этом за счет средств федерального и регионального бюджета финансируются затраты на приобретение продуктов питания. Затраты, связанные с приготовлением питания, финансируются за счет средств муниципальных бюджетов.

Выделение средств из федерального бюджета осуществляется в виде субсидий на финансирование целевых расходов (организация горячего питания) на основании правил, определяемых Постановлением Правительства РФ.

Финансирование организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций в соответствии с частью 2¹ статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» может осуществляться способами, указанными в подпунктах а), б) пункта 7.2. В случае использования аутсорсинга при организации питания с учетом мнения родителей приоритетным способом финансирования является механизм, указанный в подпункте в) пункта 7.2.

7.4. Из бюджета Ульяновской области, муниципальных бюджетов могут выделяться средства на питание дополнительных категорий школьников в порядке, определяемым законодательством Российской Федерации, Ульяновской области, нормативными актами муниципальных образований.

7.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта в соответствии с Приложением 1. Данные характеристики учитываются и включаются в договоры (контракты) и при осуществлении закупок без проведения конкурсных процедур. Необходимо также использовать технические характеристики, указанные в ГОСТах на продукцию, предназначенную для детского питания, в соответствии с Приложением №2.

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 гр, мандарин — 60-70 гр и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

8. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания

8.1. При организации питания в обязательном порядке заключаются договоры между родителями (законными представителями) учащихся и образовательной организацией (организацией общественного питания) на предоставление питания во время образовательного процесса.

8.2. При организации расчетов за питание и учета средств, выделяемых на организацию бесплатного питания нужно отдавать приоритет безналичной форме расчетов с использованием автоматизированной системы учета питающихся детей, позволяющей родителям учащихся получать информацию об организации питания и движении средств через сеть интернет (личные кабинеты).

8.3. При внесении изменений в ежедневное меню, если это изменение привело к изменению стоимости питания, должен производиться соответствующий перерасчет стоимости питания с публикацией этой информации в сети интернет.

8.4. Средства, выделяемые в рамках бюджетных субсидий, не должны ограничивать право родителя на заказ для ребёнка рационов питания согласно требований санитарных правил и норм, дополнительного питания, а также права родителей на выбор оператора питания. При заказе такого питания рекомендуется использовать информационную систему, позволяющую вести раздельный учёт средств, внесённых родителями, а также средств, предоставленных в рамках субсидий. Списание средств должно происходить после подтверждения факта получения рациона питания.

9. Приведение в соответствие инфраструктуры школьных столовых

9.1. Муниципальными образованиями Ульяновской области должна быть разработана и принята программа приведения в соответствие инфраструктуры школьных столовых со сроком исполнения не позднее 1 сентября 2023 года в соответствии с поручениями Президента РФ и положениями федерального закона №47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

9.2. Рекомендуется приведение в нормативное состояние инфраструктуры с использованием механизмов государственно-частного партнерства (ГЧП). При использовании такого механизма рекомендуется заключать долгосрочные договоры между образовательной организацией и оператором питания, в рамках которого осуществляется передача в безвозмездное пользование пищеблоков и обеденных залов школ на срок окупаемости инвестиций при условии осуществления комплексной модернизации инфраструктуры. Рекомендуется помимо мероприятий по модернизации пищеблоков, обеденных залов, замене оборудования, мебели, посуды, включать в договоры условия по созданию и использованию инфраструктуры в рамках индустриальных подходов по организации питания (использование комбинатов питания, ПЛК, обеспечения логистики, лабораторного контроля). Срок окупаемости инвестиций определяется по установленной в Ульяновской области методике (Приложение №4).

9.3. При передаче имущества в безвозмездное пользование для организации питания затраты на коммунальные услуги несет собственник недвижимого имущества в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании» и Федеральным законом №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».

10. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающиеся на дому)

10.1. Для обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации, вместо предоставления горячего питания непосредственно в образовательной организации может предусматриваться формирование индивидуального рациона питания (сухой паек) или выплата компенсации в денежном эквиваленте, исходя из стоимости продуктового набора.

10.2. При обеспечении обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации, сухим пайком или предоставления денежной компенсации, такие обучающиеся не учитываются при расчете показателя «охват горячим питанием».

11. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

11.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

11.1.1. *Аллергия.* В России по данным многих исследований больше всего заболевших пищевой аллергией приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований об этиологической структуре пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия к овощам, фруктам, орехам, шоколаду, цитрусовым, клубнике, экзотическим специям. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы гастроинтестинального тракта и формированием оральной толерантности.

К высокоаллергенным продуктам относятся – все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы; морковь, помидоры, болгарский перец, редька; яйца; сосиски и колбасы, курица, морская рыба; цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками; какао, шоколад, орехи, мед, соки.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

11.1.2. *Диабет.* Рацион питания детей с диабетом абсолютно полноценный и сориентирован на полезное для здоровья питание всех детей. Им не нужны специальные «диабетические» продукты. Но у детей с диабетом важно скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы. Это: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья; картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты; сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром; фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводных продуктов должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырье овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс (овощи – перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость действия в режим питания дополнительных перекусов, этот вопрос должен быть обсужден с родителями, определен порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержания белков, жиров и углеводов для правильного расчета к введению дозы инсулина, в том числе с сайта образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф), и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

11.1.3. Целиакия. Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей больных целиакией. В некоторых регионах Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен, к тому же данная продукция имеет очень высокую стоимость, поэтому не все родители могут позволить купить данные продукты питания. Большой проблемой является не готовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для людей с диагнозом целиакия. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. При этом маркировка продуктов значком перечеркнутый колосок или надпись «без глютена» уже давно принята во многих странах мира.

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду этих детей глютена, т.к. даже незначительное

загрязнение продукта глютеном способно привести больного целиакией к серьезным последствиям - дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляемой пищи токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин – одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33-37%) и просо (55%), умеренное количество обнаруживается в овсе (10%). Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие скрытые блюда – полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп. Безглютеновое питание – единственный способ этиотропной профилактики.

Частой причины нарушения диеты является ее неосознанное нарушение в связи с отсутствием маркировки безглютеновых продуктов, необоснованная замена продуктов при технологии приготовления блюд при отсутствии необходимой настороженности со стороны персонала пищеблока. Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух – для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванны. Необходимо иметь отдельные технологические столы, кухонную посуду и разделочных инвентарь.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком и (или) формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

11.1.4. Муковисцидоз. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ), поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембранных эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение двух систем – бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основной принцип в стратегии питания больных муковисцидоза – активные увеличения ценности рациона до 120-150% от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3-5 лет – 400 ккал/сутки 6-11 лет – 600 ккал/сутки, старше 12 лет – 800 ккал/сутки.

При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой; увеличение физиологической нормой потребления жира (40-50% энергетической емкости рациона).

Питание школьника муковисцидоза должно быть:

- регулярным (6 раз в день, формула 3+3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

- «плотным» - в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты - сыр, творог), качественные жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные (крупы, хлеб, овощи) и в меньшем степени простые (фрукты, сладости, варенье, мед), углеводы.

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

11.1.5. Фенилкетонурия. Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочных инвентаря.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

11.1.6. При организации питания в образовательной организации необходимо разработать системный подход обеспечения питания детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.). Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в организованном детском коллективе:

1) для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в детской дошкольной, общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медицинско-педагогической комиссии и (или) врача-педиатра;

2) на основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребностей в пищевых

биологически ценных веществах. Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной (оздоровительной) организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка. В договоре рекомендуется указать: 1) режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи, 2) порядок организации питания; 3) приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи; 4) доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации; 5) питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома;

3) в случае организации питания образовательной организацией разрабатывается циклическое меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Образовательная организация составляет на базе действующего меню – 10-дневное меню для детей, больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-дневное меню. Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации;

4) в случае, если в соответствии с медицинскими показаниями принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс);
- в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливается дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь);
- за один час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующих разогрев в соответствии с питанием ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до воспитателей, классных руководителей, вожатых, учителей физической культуры.

Классным руководителям групп, классов, в которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических

рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и набор технологических карт на блюда для питания, которые рекомендуется использовать при составлении меню.

12. Особенности организации питания при введении ограничительных мер

12.1. В случае введения на территории муниципального образования, региона, Российской Федерации различных ограничительных мер, связанных с угрозами распространения вирусных и инфекционных заболеваний, при организации питания с использованием Стандарта необходимо учитывать положения документов, принимаемых на такой период надзорными органами, органами местного самоуправления, органами государственной власти.

12.2. В случае приостановки очного образовательного процесса в результате введения ограничительных мер и невозможности обеспечения учащихся горячим питанием непосредственно в образовательной организации рекомендуется использовать механизм выдачи продовольственных наборов. Стоимость продовольственного набора должна формироваться исходя из стоимости горячего питания и количества дней, на которое рассчитан продовольственный набор. Выдача продовольственных наборов может осуществлять путем доставки, либо непосредственно в образовательной организации с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

12.3. В состав продовольственных наборов могут входить продукты питания, разрешенные для организации горячего и дополнительного питания в общеобразовательных организациях с учетом необходимости условий и сроков хранения таких продуктов питания.

13. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

13.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьёй). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- 1) рациональная организация питания;
- 2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- 3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

13.2. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями - формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни. Задачи:

- просветительская - способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей; организации рационального питания детей и подростков; профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков; просвещение родителей в вопросах здорового питания;
- консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;
- коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания; информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

13.3. В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллектива, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

13.4. В случае использования в образовательной организации аутсорсинга при организации питания мероприятия по формированию культуры здорового питания проводит также оператор питания.

14. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом

14.1. В штате организации, оказывающей услуги питания для обучающихся и воспитанников (как аутсорсинг, так и инсорсинг), должно быть обеспечено в зависимости от применяемой модели организации питания наличие специалистов: технологии, технологии-калькуляторы, приемщики, товароведы, повара и т.п. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

14.2. Совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях необходимо начинать с совершенствования подготовки (переподготовки) и повышения квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях. Необходимо провести экспертную оценку действующих программ повышения квалификации (переподготовки), привести их в соответствие с современными требованиями компетенций для соответствующих видов деятельности.

14.3. После проведения экспертной оценки программ повышения квалификации (переподготовки) необходимо синхронизировать деятельность стажировочных площадок,

ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в дошкольных образовательных организациях.

14.4. Необходимо обеспечить на территории региона функционирование региональной системы повышения квалификации и профессиональных знаний специалистов, занятых в сфере организации школьного питания в виде региональной стажировочной площадки на базе уполномоченного органа в рамках функционирования научно-образовательного центра Ульяновской области с привлечением отраслевых ВУЗов. Порядок функционирования стажировочной площадки определяется уполномоченным органом.

14.5. На базе региональной стажировочной площадки необходимо запланировать в течение года следующие мероприятия межрегионального уровня:

- для руководителей муниципальных органов управления образованием – семинар по изучению регионального опыта модернизации школьного питания;
- для поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых общеобразовательных учреждений, технологов – курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности; курсы повышения квалификации по вопросам составления рационов питания и определения их энергетической и пищевой ценности, вопросы влияния различных приемов кулинарной обработки на сохранение пищевых веществ, вопросы, связанные с оценкой качества продукции;
- для руководителей общеобразовательных учреждений – курсы повышения квалификации по проблеме организации школьного питания на современном этапе;
- курсы повышения квалификации с углубленным изучением физиологических особенностей питания детей и подростков различных возрастных групп, освоением научных основ составления специализированных рационов питания, разработкой новых продуктов питания, освоением вопросов повышения пищевой ценности продукции, проектирования предприятий, вопросов внедрения НАССП;
- курсы повышения квалификации по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников;
- для организаторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях – семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и др.

15. Порядок организации информационно-просветительской работы

15.1. На сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций рекомендуется создать специализированный раздел «Организация питания в образовательных организациях», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

15.2. Необходимо подключение региональных средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

15.3. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайтах органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д. В обязательном порядке на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций должна размещаться информацию об организации питания, предоставленная уполномоченным органом.

15.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

15.5. Необходимо предусмотреть создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

15.6. Сведения о периодичности, полноте и своевременности размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций должна включаться в ежеквартальный мониторинг и передаваться в уполномоченный орган.

Приложение 1. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и для включения в договоры.

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстро растворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017

29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
41.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
43.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
45.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	мандалины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
57.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
59.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
62.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	мясо, замороженное в блоках — говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012

64.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
66.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
69.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
70.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
73.	повидло	ГОСТ 32099-2013
74.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
76.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012
78.	полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
79.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
84.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013

86.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
92.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
94.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
96.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
99.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
100.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
102.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
103.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
106.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение 2. Перечень стандартов на продукцию для питания детей

На специализированное сырье для производства продукции детского питания действуют следующие стандарты:

- ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят;
- ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина, баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках;
- ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей;
- ГОСТ 32734-2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов);
- ГОСТ 32752-2014 Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи - печень, язык, сердце);
- ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки);
- ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат);
- ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в т.ч. молочная телятина, свинина, баранина, ягнятину, конина, оленина, в т.ч. от оленят);
- ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокозамороженное мясо птицы для детского питания - туши цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочки, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса);
- ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокозамороженное мясо индейки (потрошеная тушка, полутушка, грудка, окорочек, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени);
- ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятину для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах;

- ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полуутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

- ГОСТ Р 55335-2012 «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную конину в полуутушах и четвертинах для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

- ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенныен на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков;

- ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой крупы;

- ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусок с кожей и без кожи);

- ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовленное из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5%, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5%, 80,0%, 72,5% и 72,5%, обогащенное витамином / витаминами);

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

- ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10%, 12%, 15% и 20%;

- ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока;

- ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток).

На продукты специализированные для питания детей старше трех лет действуют следующие стандарты:

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

- ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)». Распространяется на вареные и/или вареные пастеризованные мясные колбасные изделия: колбасы – «Детская», «Детская сливочная», «Детская-вита», «Диабетическая детская», «Тимка», «Любушка», «Гимназическая», колбаски (сосиски) – «Детские», «Детские витаминизированные», «Здоровье», «Малышок», «Сказка», «Сказка-вита», «Диабетические детские», «Карапуз», «Гематогенные», «Печеночные», «Тимка», сардельки – «Детские», «Школьные», «Лицейские»;

- ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия». Распространяется на полукопченые колбасы: «Детская», «Детская-вита», «Школьная», «Гимназическая», «Классная», «Гулливер» и «Лицейская»;

- ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлаждённые и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочек цыпленка, окорочек индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе "Медальон", филе для стейка, окорочек цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочек цыпленка фаршированный; панированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы;

- ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте: пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные» и манты «Школьные» из баранины;

- ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) - окорочек цыпленка бескостный, окорочек цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные - мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые - котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки);

- ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без – котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс, ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные - зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) - колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте;
- ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский»;
- ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареную ветчину в оболочке, в т.ч. обогащенную витаминами, железом и цинком (вита): «Детская», «Детская-вита», «Классная», «Классная-вита», «Школьная», «Школьная-вита», «Сказка», «Сказка-вита», «Лицейская», «Гимназическая» и «Малышок»;
- ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные, подмороженные и замороженные мясные кусковые бескостные полуфабрикаты: крупнокусковые бескостные из говядины - говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части, говядина от тазобедренной части, говядина от лопаточной части, говядина от подлопаточной части, говядина от грудной части, котлетное мясо говяжье; порционные бескостные из говядины: медальоны говяжьи, бифштекс говяжий, лангет говяжий, антре-кот говяжий, ромштекс говяжий, зразы говяжьи, говядина духовая; мелкокусковые бескостные из говядины: бефстроганов говяжий, азу говяжье, поджарка говяжья, гуляш говяжий; крупнокусковые бескостные из конины: вырезка конская, конина от спинно-поясничной части, конина от тазобедренной части, конина от лопаточной части, конина от подлопаточной части, конина от грудной части, котлетное мясо конское; порционные бескостные из конины: медальоны конские, бифштекс конский, лангет конский, антре-кот конский, ромштекс конский, зразы конские, конина духовая; мелкокусковые бескостные из конины: бефстроганов конский, азу конское, поджарка конская, гуляш конский; крупнокусковые бескостные из свинины: вырезка свиная, свинина от спинно-поясничной части, свинина от тазобедренной части, свинина от лопаточной части, котлетное мясо свиное; порционные бескостные из свинины: эскалоп свиной, шницель свиной, свинина духовая; мелкокусковые: поджарка свиная, гуляш свиной; крупнокусковые бескостные из баранины: вырезка баранья, баранина от тазобедренной части, баранина от лопаточной части; порционные бескостные из баранины: эскалоп бараний, шницель бараний, баранина духовая; мелкокусковые бескостные: поджарка баранья, мясо для плова баранье, котлетное мясо баранье;
- ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для

гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские»;

- ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные мясные паштеты – «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка»;

- ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

- ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без - котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные - зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

- ГОСТ Р 56365-2015 «Российское качество. Изделия ветчинные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина филейная, ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки, ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная, ветчина из мяса птицы ассорти, ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов;

- ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40%: старше 1,5 лет - биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясово-овощные; старше 3 лет - котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет - котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские»;

- ГОСТ Р 58110-2018 «Изделия колбасные вареные из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы: колбасы – «Нежная», «Печеночная», «Крепыш», «Подростковая», «Тотоша»; колбаски – «Атлет», «Бутуз»; сосиски – «Минутка», сосиски для завтрака «Дружок»; сардельки - сардельки из мяса цыплят, сардельки из мяса индейки «Пикничок», «Переменка»;

- ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени – «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали - из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты – «Атлет», «Крепыш», «Богатырь»;

- ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2% до 4,0% или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%;

- ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира - 4%, 5%, 9% и 10% и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации;

- ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Распространяется на мягкие и полутвердые сыры для детского питания, производимые из коровьего молока (солёные и сладкие);

- ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия». Распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки. Хлебобулочные изделия вырабатывают подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

Приложение 3. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 7 до 11 лет и для детей от 12 до 18 лет.

Для обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных учреждений Ульяновской области АНО «Агентство здорового и социального питания» разработано два варианта примерного двухнедельное меню. Разработка меню проведена в соответствии с требованиями к организации здорового питания согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

По данным Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области в регионе по состоянию на 1 сентября 2020 года имеется 430 зданий школьных пищеблоков, из них – 259 пищеблоков сырьевые, 116 – даготовочные, 55 – раздаточные.

Один вариант меню ориентирован на даготовочные организации общественного питания - организации, на которой осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация, за счет использования в меню полуфабрикатов промышленного производства, изготовленных в соответствии с ГОСТами на продукцию для питания детей в соответствии с требованиями Федерального закона №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» об использовании для питания детей пищевых продуктов, производство которых соответствует требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

В соответствии с пунктом 2.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 даготовочная организация общественного питания - организация, на которой осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация. В соответствии с пунктом 8.3 столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (даготовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия. В соответствии с пунктом 5.1. СП 2.3.6.1079-01 на даготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

С учетом указанных положений в разработанное меню включены блюда, изготавливаемые из полуфабрикатов промышленного производства в соответствии с требованиями ГОСТов на полуфабрикаты для питания детей (ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия», ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия»), а также из очищенных овощей, поставляемых на пищеблоке в вакуумной упаковке.

Второй вариант меню ориентирован на столовые общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, с учетом

требований Федерального закона №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» об использовании для питания детей пищевых продуктов, производство которых соответствует требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

В соответствии с пунктом 2.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах - столовые, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Пунктом 2.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

Для выполнения указанных требований рекомендуется обеспечить наличие необходимых производственных помещений и технологического оборудования в соответствии с Приложением 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08. Наличие указанного перечня позволяет осуществлять обработку каждого типа сырья для дальнейшего изготовления кулинарной продукции.

При отсутствии необходимого перечня помещений и оборудования, а также в случае невозможности полностью исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, необходимо использовать первый вариант меню, в котором используются полуфабрикаты промышленного производства.

Учитывая продолжительность пребывания обучающихся в образовательных учреждениях, перечень блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий распределён по отдельным приёмам пищи – завтрак, обед, полдник. В зависимости от возраста обучающихся, в меню соблюдены правила по массе порций блюд, в соответствии с Приложением 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 и учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, с отклонениями в пределах +/- 5%, и соблюдении условия, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи. Учтены рекомендации организации питания детей в возрасте 7-11 лет, обучающихся в начальной школе (1-4 классы), в соответствии с которыми энергетическая ценность завтрака должна составлять 400-550 ккал, обеда – 600-750 ккал.

Меню соответствует требованиям по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных возрастных категорий обучающихся, в соответствии с таблицами 1 и 3 Приложения 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08. В суточном рационе питания максимально учтено оптимальное соотношение пищевых веществ с расчетом на домашний прием пищи (ужин): белков,

жиров и углеводов, что составляет соответственно 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%.

Ассортимент продуктов и блюд, включённых в меню достаточно разнообразен, блюда не повторяются в течение двух дней. Ежедневно в меню включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). С допустимой периодичностью в меню включены рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты. Для реализации принципов здорового питания в рацион включены свежие овощи и фрукты, а также продукты и напитки, обогащённые микро- и макронутриентами.

В меню исключено использование продуктов и блюд, указанных в Приложении 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 (СанПиН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности согласно таблицы замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08, Приложение 6), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

В меню используется широкий ассортимент продуктов, в том числе различных овощей (кабачок, брокколи, цветная капуста, зеленый горошек, кукуруза), фруктов и ягод (компотная смесь, черная или красная смородина, клюква), зелень свежая или сухая (промышленного производства). При отсутствии свежих овощей и фруктов используют свежезамороженные овощи и фрукты, плодовоовощные заводского производства, при наличии санитарно-эпидемиологических разрешений.

В состав пищевых блюд включена только йодированная поваренная соль, с йодатом калия (KIO_3).

В примерном цикличном меню соблюдены требования СанПиН 2.4.5.2409-08, МР2.4.0179-20 по массе порционных блюд, их пищевой и энергетической ценности суточного потребления и основных витаминах и микроэлементах, расчет произведен по СанПиН 2.4.5.2409-08 (пункт 6.14, 6.15). В расчет принята пятидневная неделя по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, что соответствует среднему проценту пищевой ценности.

В целях С-витаминизации 3-х блюд вводится аскорбиновая кислота в соответствии с «Инструкция по проведению С-витаминизации питания» в расчете 5 мл на 1 порцию в зимнее время и 2,5 мл в летнее время, закладка проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом имеющим медицинское образование) (СанПиН 2.4.5.2409-08, пункт 9.4).

Наряду с основным питанием должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты образовательных учреждений, реализующие мучные изделия собственного производства, кондитерские и булочные изделия в потребительской

упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемыми санитарными нормами (СанПиН 2.4.5.2409- 08, Приложение 9).

Реализация напитков, воды, сока осуществляется через буфеты в потребительской упаковке емкостью не более 500 мл. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и согласовывается с руководителем Управления Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области.

Меню разработано в рамках научно-исследовательской работы, проводимой АНО «Агентство здорового и социального питания» и ФГБОУ ВО «МГУПП».

Разработчики меню: к.т.н., доцент Дыдыкин А.С. – доцент кафедры конструирования функциональных продуктов питания и нутрициологии МГУПП, д.т.н., профессор Дубцов Г.Г. – профессор кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса МГУПП.

1 вариант меню (для готовочных организаций общественного питания)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека Ульяновской области



2020 г.

А. Бородков

УТВЕРЖДАЮ

Министр Просвещения и спорта Ульяновской области

Н.В. Семенова
«24» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АНО «Агентство здорового и
социального питания»



2020 г.

А.П. Волков

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Г.УЛЬЯНОВСК, 2020

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Образовательные учреждения

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Неделя: 1

Сезон:

осенне-весенний

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	3,4	0,01	45,3	0,004	0,03	0,07	0,023	0,05	88	50	0,4	0,02	3,5	0,13
33,00	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	10,0	42,7	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
71,13	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0	0,001	65,69	1,53
693,03	Какао с молоком йодированным	200	3,50	3,70	25,50	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	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	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			16,5	17,6	84,0	545,0	0,36	0,27	13,85	0,16	1,35	357,18	487,78	1,44	0,039	102,99	5,30
Обед (полноценный рацион питания)																	
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,30	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60
*20,1 О П	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84
102,36 ГОСТ	Суп картофельный с горохом и фрикаделькой "Детская"	200/10	4,8	3,1	16,9	110,6	0,21	0,07	7,00	0,001	0,200	42,10	142,5	0,90	0,01	38,60	0,80
331,39 ГОСТ	Крокеты "Детские"	80	10,77	8,69	4,27	137,28	0,06	0,18	0,60	0,20	0,016	58,99	147,86	1,82	0,024	23,89	1,54
74,05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,32	185,19	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,12	157,03	0,89	0,0013	104,45	3,55
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (осенний период)			27,8	21,1	95,2	658,0	0,4	0,4	16,2	0,3	5,0	231,2	560,9	4,7	0,1	191,8	7,9
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			25,7	19,5	93,1	627,3	0,4	0,4	24,1	0,4	5,2	190,5	516,4	4,5	0,1	200,6	7,6
Полдник																	
9,00	Ватрушка "Венгерская" с яблоком	100	4,13	13,15	31,92	254,6	0,06	0,04	0	0,01	0,05	12,19	37,24	0,00	0,010	6,37	0,50
484	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
Итого за Полдник			9,9	18,2	40,3	354,3	0,10	0,30	0,60	0,05	0,05	260,19	221,24	0,400	0,011	34,37	0,70
Итого в день			54,2	56,9	219,5	1557,3	0,86	0,93	30,69	0,46	6,37	848,60	1270,0	6,570	0,119	329,19	13,88
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			70,4%	72,0%	65,5%	66,3%	71,7%	66,1%	51,2%	66%	63,7%	77,1%	77,0%	65,7%	119,3%	131,7%	116%

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Образовательные учреждения

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
340,12	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
*306 О П	Овощи натуральные / Зелёный горошек,кукуруза	30	1,08	0,01	0,84	23,28	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
33.07 ГОСТ	Бифштекс рубленый "Детский"	80	14,83	20,69	3,81	261,5	0,18	0,21	0,43	0,04	0,060	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
21,05	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,0010	27,9	0,59
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
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
Итого за Завтрак			21,8	25,0	83,1	625,5	0,3	0,3	4,3	0,1	0,8	78,7	295,9	2,4	0,0	56,5	3,2
Итого за Завтрак(осенний период)			22,7	25,0	83,2	644,7	0,3	0,3	4,0	0,1	0,8	78,2	311,0	2,4	0,0	58,6	3,2
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
33.25 ГОСТ	Пельмени "Детские" с бульоном и зеленью свежей	100//100	12,6	13,34	27,85	274,90	0,19	0,13	0,36	0,02	0,059	34,48	134,09	1,52	0,03	20,32	1,57
66235,01	Рыба, запеченная с овощами и сыром	80	16,16	9,66	1,66	157,78	0,16	0,14	2,10	0,03	0,3	68,89	33,41	0,8	0,0	23,17	0,73
520,07	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,5	42,54	97,8	0,299	0,005	33,06	1,19
349,1	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			35,5	30,6	98,2	786,0	0,59	0,45	52,16	0,17	4,36	194,51	327,75	3,36	0,099	95,55	5,90
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,02	0,1	5	0	0	14	29	0,3	0,010	12	1,20
Итого за Полдник			5,2	11,4	65,5	368,5	0,09	0,14	5	0,01	0	28,3	69,27	0,3	0,010	20,61	1,78
Итого в день			62,5	67,0	246,8	1780,0	0,94	0,84	62	0,26	5	301,5	692,91	6,0	0,154	172,70	10,88
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			81,2%	84,8%	73,7%	75,7%	78,3%	59,7%	103,1%	37%	51%	27,4%	42,0%	60,1%	154%	69,1%	90,7%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Образовательные учреждения

среда

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
28.янв	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,00	9,00	2,20
0,11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	54,1	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12
223,28	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	170	14,92	14,38	31,51	307,3	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36	216,0	414,6	1,2	0,020	93,9	2,53
386	Кисломолочный напиток / Снежок	200	6,0	5,6	24,0	164,0	0,11	0,22	2,56	0	0	134,4	209	1,11	0,011	20,9	0,22
5..31	Батон нарезной порционный	30	2,00	0,40	10,30	50,2	0,10	0,01	0,1	0,01	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,20
Итого за Завтрак			23,4	20,7	90	617,5	0,52	0,67	22,59	0,31	2,35	380,48	684,74	2,36	0,044	138,77	6,28
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с луком с растительным маслом	60	0,30	2,00	1,60	25,20	0,06	0,04	12,40	0,00	1,50	28,20	32,30	0,30	0,00	18,60	0,50
*49 О П	Салат "Витаминный"(капуста консервированная, зел. горошек)	60	0,94	7,22	5,27	57,42	0,03	0,03	12,40	0,00	1,50	19,17	20,31	0,30	0,00	9,98	0,34
83,18 ГОСТ	Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой "Школьная"	200/10	1,89	2,43	9,34	64,46	0,05	0,05	16,3	0,59	0,20	38,57	45,64	0,58	0,009	19,78	1,03
291,33	Плов с птицей	230	23,72	30,80	52,16	567,69	0,78	0,76	4,12	0,46	0	42,45	289,09	0	0	61,71	2,66
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			29,8	35,8	100,0	816,4	1,0	1,0	37,3	1,1	3,6	151,3	429,6	1,5	0,0	117,5	5,9
Итого за Обед (осенний период)			30,4	41,0	103,7	848,6	1,0	0,9	37,3	1,1	3,6	142,3	417,6	1,5	0,0	108,9	5,7
Полдник																	
8,1	Слойка с яблоком	80	3,64	11,31	29,62	227,43	0,06	0,04	0,8	0,01		10,66	32,75	1		5,62	0,45
409,01	Напиток из яблок и лимона	200	0,16	0,16	27,9	107	0,01	0,01	6,6	0,01	0,4	6,88	4,40	0,08	0,010	3,6	0,95
Итого за Полдник			3,8	11,5	57,5	334,0	0,07	0,05	7,4	0,02	0,4	17,5	37,2	1,1	0,010	9,2	1,40
Итого в день			57,0	68,0	247,4	1768,0	1,63	1,68	67	1,38	6	549,3	1151,5	4,9	0,088	265,48	13,58
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			74,0%	86,1%	73,9%	75,2%	135,6%	119,9%	112,1%	197%	63,5%	49,9%	69,8%	49,3%	88%	106,2%	113%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПин 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Образовательные учреждения

четверг

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
529	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	30	0,32	0,06	1,32	6,8	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30
*340,12 ОП	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом	20//40	3,06	3,52	8,83	77,0	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76
33.29 ГОСТ	Тефтели "Детские" под овощным соусом	80/20	11,7	14,1	15	229,7	0,16	0,13	0,3	0,009	0,01	12,65	138,55	1,99	0,030	20,29	1,73
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
375,01	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
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
Итого за Завтрак			21,1	18,0	87,6	574,3	0,3	0,2	11,4	0,3	3,4	60,3	243,3	3,0	0,0	41,7	4,2
Итого за Завтрак(осенний период)			23,8	21,4	95,1	644,6	0,3	0,3	6,9	2,9	2,4	75,1	270,3	3,0	0,0	50,2	4,7
Обед (полноценный рацион питания)																	
20,08	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
96,35	Рассольник "Домашний" со сметаной на м/к бульоне	200/10	1,7	6,0	12,8	108,4	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
33.22 ГОСТ	Палочки мясные "Детские" запеченные	80	13,5	10,9	5,3	171,6	0,07	0,23	0,75	0,200	0,02	73,74	184,82	2,28	0,030	29,86	1,93
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	222,78	0,64	0,13	0,00	0,0	0,01	66,31	161,0	3,500	0,017	62,53	4,98
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
66 037,03	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			37,1	25,0	114	801,8	0,9	0,5	12,8	0,69	3,23	238	502,4	7,132	0,083	139,9	10,40
Полдник																	
456,08	Пирожок с мясом и рисом	75	11	9,5	31,5	247,6	0,1	0,3	0,6	0,04	0,8	18,6	113,8	1,6	0,00	17,4	0,60
420,05	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,43	74			0,2		0,2	22,5	7,7	0,1	0,001	3	0,65
Итого за Полдник			11,2	9,5	50,9	321,4	0,10	0,30	0,8	0,04	1,0	41,1	121,5	1,7	0,00	20,4	1,25
Итого в день			69,4	52,5	252,7	1697,4	1,27	0,97	25,0	1,03	7,66	339,9	867,2	11,85	0,125	201,92	15,85
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			90,1%	66,4%	75,4%	72,2%	106,0%	69,1%	41,7%	148%	77%	30,9%	52,6%	118,5%	125%	80,8%	1,3

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Образовательные учреждения

пятница

Сезон:

осенне- весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
244.01	Зеленый горошек	20	4,60	0,24	10,66	60,5	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	3,4	0,0	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88,0	50,0	0,4	0	3,50	0,13
340,07	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
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			29,8	26,7	60,9	592,6	0,4	0,4	2,9	0,1	4,91	353,0	569	3,40	1,086	71,3	3,08
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
140,10	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	200	9,90	8,90	25,20	214,20	0,20	0,05	6,60	0,02	0	39,45	74,65	0,000	0,000	21,82	0,30
33.09 ГОСТ	Биточки "Детские"	80	10,4	11,0	10,6	180,7	0,168	0,104	0,3	0,0072	0,008	11,7	131,8	1,7	0,024	36,3	2,04
518,02/ 301	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / Капуста тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		50	1,13	2,60	6,67	52,93	0,03	0,03	2,9333	0,01	0,5	12,97	19,93	0,10	0,0017	5,67	0,20
409,02	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			27,0	28,4	93,2	713,4	0,6	0,3	41,7	0,1	4,0	159,1	327,9	2,8	0,1	95,4	6,3
Полдник																	
679,17	Сырники из творога с подливом из сгущенного молока	100/20	18,6	15,4	29,40	323,25	0,07	0,36	0,56	0,06	1,80	241,20	268,93	2,20	0,01	31,44	0,65
519,01	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
Итого за Полдник			18,7	15,4	50,1	401,4	0,07	0,36	3,06	0,06	2,000	245,20	272,23	2,28	0,01	33,14	0,80
Итого в день			75,4	70,5	204,3	1707,4	1,01	1,04	47,6	0,25	10,96	757,3	1168,8	8,48	1,151	199,79	10,17
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			97,9%	89,2%	61,0%	72,7%	84,1%	74,3%	79,4%	35%	109,6%	68,8%	70,8%	84,8%	1151%	79,9%	85%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Образовательные учреждения

понедельник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,3	3,4	0,0	45,3	0,00	0,03	0,07	0,02	0,05	88,00	50,00	0,400	0,02	3,50	0,13
33,99 ГОСТ	Фрикадельки "Детские" запеченные под соусом молочным	80	9,7	10,18	9,1	169,0	0,07	0,12	0,63	0,02	0,02	28,43	111,30	1,450	0,08	15,17	1,42
74,05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,6	4,2	32,3	185,2	0,1	0,0	0,0	0,030	2,55	18,1	157,0	1	0,0	104,5	3,55
303,16	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	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	0,3	19,7	88,8	0,0	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			24,4	21,3	85,8	620,8	0,21	0,34	2,88	0,10	3,38	262,95	434,33	3,85	0,114	137,12	5,66
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,29	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,7	2,2	44,0	0,06	0,04	22,4	0,1	0,5	22,1	28,6	0,30	0,002	14,9	0,90
38,26 О П	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
66236,00	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19,00	0,74	0,1	43,11	48,75	1,3	0,003	22,44	0,80
413,02	Колбасные изделия отварные / Сосиска отварная	80	16,8	17,6	1,3	230,5	0,192	0,032	0,8	0	1,28	213,8	508,8	0	0,02	57,0	0,96
332,02	Макароны отварные с маслом.	150	5,70	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	1,25	13,3	46,21	0,01	0,002	8,47	0,86
407,00	Сок натуральный	200	1,00	0,20	20,20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,00	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			28,7	28,0	89,6	702,5	0,5	0,3	46,6	0,9	5,0	334,4	695,0	2,2	0,0	120,2	5,2
Итого за Обед (осенний период)			28,7	28,0	91,2	708,4	0,5	0,3	37,8	0,9	5,0	334,1	682,0	2,2	0,0	115,4	5,0
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
Итого за Полдник			4,2	11,2	66,0	365,2	0,07	0,04	3,1	0,0	0,20	18,3	43,9	0,08	0,001	10,2	0,73
Итого в день			57,3	60,4	241,4	1688,4	0,82	0,64	52,6	1,01	8,61	615,7	1173,2	6,15	0,161	267,50	11,63
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			74,5%	76,5%	72,1%	71,8%	68,1%	45,5%	87,7%	144%	86,1%	56,0%	71,10%	61,5%	161%	107,0%	97%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПин 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Образовательные учреждения

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
340,00	Холодная закуска: Яйцо отварное / Огурец	20//20	2,60	1,52	0,62	26,54	0,02	0,10	2	0,05	0,27	13,62	31,82	0,043	0,001	5,06	0,60
*340 О П *	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом	20//40	3,06	3,52	8,83	77,03	0,03	0,12	3	2,87	0,39	33,10	49,80	0,180	0,000	16,20	0,76
12..34 ГОСТ	Котлета "Говяжья Школьная" запеченная	80	14,8	20,69	3,81	261,52	0,18	0,21	0,43	0,040	0,01	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
345,24	Каша "Дружба"(гарнирная) 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
430,06	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
Итого за Завтрак			24,12	27,53	64,30	587,21	0,38	0,43	15,66	0,13	1,03	202,72	427,47	2,34	0,04	89,01	4,14
Итого за Завтрак(осенний период)			24,58	29,53	72,51	637,71	0,39	0,45	16,46	2,95	1,15	222,20	445,45	2,48	0,04	100,15	4,30
Обед (полноценный рацион питания)																	
0,09	Салат овощной "Фасолька"	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,00	21,30	0,80
124,26 ГОСТ	Щи из свежей капусты с фрикаделькой "Детская"	200//10	1,97	5,18	8,97	88,14	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,74	24,20	1,16	0,00	12,40	0,40
606,02	Рыба, запеченная под соусомпольским	80	17,77	9,32	2,39	163,9	0,18	0,15	0,8	0,03	0,1	33,3	10,1	0,2	0,009	18,42	0,63
520,07	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,50	42,54	97,75	0,3	0,005	33,06	1,19
66112	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08	
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			29,1	26,1	95,5	709,5	0,47	0,43	47,5	0,22	3,88	216,6	232,0	2,5	0,042	98,0	4,76
Полдник																	
738,36	Пирожки с зеленым луком и яйцом	100	10,3	7,6	30,1	222,5	0,1	0,20	10	0,2	1	54,7	113,9	1	0	19,5	0,60
407	Сок натуральный	200	0,5	0,1	33,1	127	0,02	0,02	2	0	0,1	7	7	0,15	0,02	4	1,40
Итого за Полдник			10,8	7,7	63,2	349,5	0,12	0,22	12	0,2	1,1	61,7	120,9	1,2	0,02	23,5	2,00
Итого в день			64,0	61,4	223,0	1646,2	0,97	1,08	75,2	0,56	6,01	481,0	780,4	6,04	0,106	210,49	10,90
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			83,2%	77,7%	66,6%	70,1%	80,8%	77,1%	125,3%	80%	60,1%	43,7%	47,3%	60,4%	106%	84,2%	91%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Образовательные учреждения

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	среда			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Неделя: 2				Сезон: осенне-весенний					Возраст: 7-11 лет						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																		
458	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	15,00	0,30	
11,18	Молоко сгущенное порционно	30	1,5	0,06	11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04	
315,12	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	170	15,23	17,5	36,7	355,90	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143,7	290,6	2,2	0,008	48,51	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..31	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20	
Итого за Завтрак				20,63	18,34	86,71	572,74	0,32	0,53	64,78	0,25	2,74	280,67	422,77	2,61	0,02	92,41	3,57
Обед (полноценный рацион питания)																		
1,36	Салат Фруктовый с сахарной пудрой	60	0,39	0,18	5,37	23,32	0,02	0,02	22,95	0,02	2,20	15,00	10,20	0,13	0,00	6,60	0,75	
151,25	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью (собственного производства)	200	6,9	6,95	18,76	160,5	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99	
288,20	Птица, порционная запеченная	80	16,9	9,66	0,15	155,10	0,08	0,17	0,02	0	0	17,3	1,42	0	0	15,18	1,65	
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	222,78	0,64	0,13	0	0,025	0,010	66,31	161,03	3,5	0,017	62,53	4,98	
375,01	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	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78	
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				43,6	19,8	92,2	697,9	1,0	0,5	30,5	0,9	4,5	152,4	302,9	4,4	0,0	113,5	10,2
Полдник																		
432,13	Эчпочмак (татарское национальное блюдо)	110	12,6	12,3	32,3	282,2	0,2	0,20	0,6	0,04	1,8	25,1	125,1	1,6	0,010	26,4	0,70	
420,01	Напиток из свежих фруктов	200	0,1		15,7	59,3	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				12,7	12,3	48	342	0,22	0,21	8,60	0,06	2,00	35,90	126,80	1,71	0,011	32,20	2,30
Итого в день				76,9	50,4	226,9	1612,1	1,52	1,28	103,9	1,17	9,21	468,9	852,5	8,68	0,074	238,06	16,11
суточная норма				77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы				99,9%	63,8%	67,7%	68,6%	126,9%	91,2%	173,2%	168%	92,1%	42,6%	51,7%	86,8%	74%	95,2%	134%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Образовательные учреждения

четверг

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
529,00	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
54.47 О П	Овощи натуральные: Фасоль красная с раст.маслом	30	2,20	4,30	12,30	93,63	0,010	0,01	1	0,020	0,03	5,68	38,38	0,040	0,020	4,20	0,18
33,61 ГОСТ	Ежики "Детские" с овощами тушенными	80/10	15,12	20,69	5,27	268,6	0,19	0,22	2,6	0,060	0,04	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
303	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0,0			0,06
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	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			24,1	24,5	82,1	626,7	0,3	0,3	6,5	0,1	2,0	85,9	271,7	3,1	0,1	41,8	3,7
Итого за Завтрак(осенний период)			26,1	28,7	93,7	716,3	0,3	0,3	4,3	0,1	2,0	84,7	297,5	3,1	0,1	41,8	3,7
Обед (полноценный рацион питания)																	
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,3	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60
*38,26 О П *	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,60	0,10	0,5	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
99,54	Суп "Летний" с картофелем и отварной птицей	200/10	4,98	7,69	9,46	124,6	0,20	0,18	8,39	0,12	2,00	22,3	71,48	0,2	0,014	18,71	0,88
436,81	Жаркое по- домашнему	230	16,4	17,26	29,34	331,0	0,25	0,23	36,00	0,070	0,42	48,53	250,9	4,2	0,002	64,25	3,82
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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			24,9	28,5	78,4	649,8	0,6	0,5	60,9	0,4	4,8	142,1	391,4	5,3	0,0	116,7	6,4
Итого за Обед (осенний период)			24,9	29,1	80,0	661,1	0,5	0,5	60,9	0,3	5,0	107,6	385,9	5,4	0,0	104,2	6,5
Полдник																	
456,14	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
420,05	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
Итого за Полдник			11,2	9,5	50,9	321,4	0,10	0,30	0,8	0,1	2,0	41,1	121,5	1,7	0,011	20,4	1,25
Итого в день			60,2	62,4	211,4	1597,9	1,00	1,08	68,2	0,58	8,84	269,2	784,6	10,17	0,146	178,88	11,35
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			78,2%	79,0%	63,1%	68,0%	83,5%	77,1%	114%	82%	88%	24,5%	47,6%	101,7%	146%	71,6%	95%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Образовательные учреждения

пятница

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																		
244,01	Зеленый горошек	20	4,60	0,24	10,7	60,5	0,16	0,04	0	0,01	1,82	23,0	65,8	0,64	0,01	21,4	0,00	
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	3,4	0,01	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88	50	0,4	0	3,50	0,13	
340,07	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,3	19,0	5,0	255,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,38	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51	
430	Чай 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	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44	
Итого за Завтрак				26,5	23	50	507,2	0,32	0,36	10,27	0,07	4,6	255,6	398,5	2,4	0,06	50,9	2,95
Обед (полноценный рацион питания)																		
20,10	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,7	0,02	0,1	97	65,7	0,43	0,010	13,8	0,84	
*20,08 О П *	Винегрет овощной	60	1,2	3,5	6,7	60,9	0,04	0,03	7,0	0,90	0,2	26,6	25,6	0,0	0,040	12,9	0,70	
106,00	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30	12,6	13,3	27,9	274,9	0,19	0,13	0,36	0,024	0,059	34,48	134,1	1,52	0,03	20,32	1,57	
333,56ГОСТ	Котлеты "Куриные"	80	12,2	4,6	8,1	121,0	0,072	0,06	0,19	0,0008	0,0592	11,2	75,2	0,94	0,032	13,0	1,12	
144	Овощи тушеные с рисом	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	15,85	0,04	0	14,94	79,38	0,00	0,0010	27,89	0,59	
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,0	0,72	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78	
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22	
Итого за Обед (осенний период)				34,66	30,54	112,91	836,9	0,462	0,39	33,10	1	1,6182	222,4	429,5	3,496	0,133	105,3	6,32
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				33,5	26,0	118,4	812,1	0,5	0,35	27,8	1,0	2,2182	129,4	376,9	3,1	0,126	91,5	5,70
Полдник																		
401,25	Оладьи с творогом со сгущенным молоком	150/20	17,8	18,0	48,7	415,8	0,10	0,43	0,80	0,08	1,8	276,20	287,80	2,2	0,01	36,1	0,87	
519,02	Напиток фруктовый (клюква)	200	0,1	0,02	20,73	78			2,50	0,00	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,7	0,15	
Итого за Полдник				17,9	18,0	69,4	494,0	0,1	0,4	3,3	0,08	2,00	280,2	291,1	2,3	0,011	37,8	1,02
Итого в день				77,8	67,0	238,3	1813,2	0,89	1,14	41,4	1,11	8,78	665,2	1066,5	7,76	0,200	180,13	9,67
суточная норма				77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы				101,0%	84,8%	71,1%	77,2%	74,4%	81,7%	69,0%	159%	87,8%	60,5%	64,6%	77,6%	200%	72,1%	81%

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

понедельник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																		
33,00	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	17	0,04	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20	
3..01	Сыр твердых сортов порционно	15	3,5	4,5		54,3	0,02	0,05	0	0,05	0,08	132,00	75,00	1	0	5,25	0,20	
71,13	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0	0,001	65,69	1,53	
693,03	Какао с молоком йодированным	200	3,50	3,70	25,50	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	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	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44	
Итого за Завтрак				17,6	18,7	83,8	553,2	0,38	0,29	20,39	0,21	1,38	401,18	512,78	1,64	0,019	104,74	5,37
Обед (полноценный рацион питания)																		
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,30	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60	
20,1 О П	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84	
102,45 ГОСТ	Суп картофельный с горохом и фрикаделькой "Детская"	250/10	6,0	3,84	20,92	137,0	0,26	0,09	8,67	0,00	0,250	52,12	176,43	1,11	0	47,79	0,99	
331,39 Гост	Крокеты "Детские"	100	13,46	10,86	5,34	171,61	0,07	0,23	0,75	0,20	0,020	73,74	184,82	2,28	0,030	29,86	1,93	
74,05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	7,88	5,03	38,78	222,23	0,07	0,04	0	0,04	3,06	21,74	188,44	1,07	0,0016	125,34	4,26	
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56	
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,67	0,005	0,002	0	0,15	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				31,6	23,4	108,2	743,3	0,6	0,5	25,8	0,4	6,7	224,6	646,0	5,9	0,1	246,1	9,6
Итого за Обед (осенний период)				33,7	25,0	110,3	774,0	0,5	0,5	17,9	0,3	6,5	265,3	690,5	6,2	0,1	237,3	9,9
Полдник																		
9	Ватрушка "Венгерская" с яблоком	100	4,13	13,15	31,92	254,6	0,06	0,04	0,0	0,01	0,05	12,19	37,24	0,00	0,010	6,37	0,05	
484,00	Кисломолочный напиток / Ряженка	100	2,90	2,50	4,20	51,0	0,02	0,13	0,6	0,02	0	124,00	92,00	0,00	0,000	14,00	0,10	
519,01	Компот из ягодной смеси/ Клюква	200	0,1	0,02	20,73	78			2,50	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0,001	1,7	0,15	
Итого за Полдник				7,1	15,7	56,9	383,8	0,08	0,17	3,10	0,03	0,25	140,19	132,54	0,080	0,011	22,07	0,30
Итого в день				56,4	57,8	248,8	1680,3	1,01	0,93	49,30	0,64	8,33	765,94	1291,3	7,663	0,125	372,90	15,31
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы				62,6%	62,9 %	65,0%	61,9%	72,3%	58,3%	70%	71%	69%	63,8%	71,7%	54,7%	103,9%	124%	90%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

вторник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

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		B1	B2	C	A	E	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																	
340,12	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
306 О П	Овощи натуральные / Зелёный горошек,кукуруза	30	1,08	0,01	0,84	23,28	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
33.08 ГОСТ	Бифштекс рубленный "Детский"	100	17,80	26,22	4,57	326,4	0,22	0,25	0,52	0,05	0,08	58,14	213,49	2,74	0,050	29,34	2,32
21,05	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,44	4,76	46,66	235,58	0,050	0,030	0	0,050	0	13,00	96,95	0	0,0012	31,96	0,70
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
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
Итого за Завтрак мясной			25,5	31,3	91,6	729,7	0,3	0,3	4,4	0,1	0,8	86,4	349,0	2,8	0,1	65,5	3,7
Итого за Завтрак(осенний период)			26,4	31,3	91,7	749,0	0,3	0,3	4,1	0,1	0,8	85,9	364,1	2,8	0,1	67,5	3,7
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,02	0,02	22,95	0,02	0,60	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
33.25 ГОСТ	Пельмени "Детские" с бульоном и зеленью свежей	130//120	14,5	15,38	33,13	320,6575	0,21	0,15	0,34	0,030	0,06	42,66	161,25	1,88	0	24,64	1,91
66235,01	Рыба, запеченная с овощами и сыром	100	20,20	12,07	2,08	197,23	0,20	0,17	2,63	0,03	0,3	74,26	37,32	0,8	0,040	27,55	0,84
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	191,97	0,19	0,15	31,33	0,12	1,8	51,05	117,3	0,360	0,005	39,67	1,43
349,09	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			42,9	36,7	111,9	921,4	0,7	0,5	57,7	0,2	5,6	222,2	405,6	4,4	0,1	120,3	7,3
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
1..65	Йогурт фруктовый	125	3,75	3,50	15,00	102,75	0,06	0,12	1,62	0	0	84,0	130,62	0,63	0,006	13,06	0,13
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,02	0,1	5	0	0	14	29	0,3	0,010	12	1,20
Итого за Полдник			8,9	14,9	80,5	471,3	0,15	0,26	7	0,01	0	112,3	199,89	0,9	0,016	33,67	1,91
Итого в день			77,4	82,9	284,0	2122,5	1,18	1,10	69	0,31	6	421,0	954,57	8,1	0,159	219,43	12,91
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			86,0%	90,1%	74,2%	78,2%	84,2%	68,8%	99%	35%	54%	35,1%	53,0%	58,0%	133%	73,1%	75,9%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

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		B1	B2	C	A	E	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																		
28..01	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,002	9,00	2,20	
0,11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	30	0,15	0	21,45	81,0	0,02	0,02	3,75	0,12	0,14	5,36	4,28	0,01	0,001	1,35	0,18	
223,21	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	200	17,55	16,92	37,07	361,5	0,3	0,5	1,1	0,25	1,60	254,1	487,8	1,2	0,020	110,5	2,98	
386	Кисломолочный напиток/ Снежок	100	3,0	2,8	12,0	82,0	0,1	0,1	1,3	0	0	67,2	104	1	0,006	10,4	0,11	
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	57,5	0	0,01	0,1	0	0,05	5,3	8	0	0	4,4	0,87	
5,31	Батон пшеничный йодированный	30	1,98	0,36	10,26	49,6	0,06	0,03	0,0	0	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,17	
Итого за Завтрак молочный				23,3	20,5	106	673,6	0,48	0,67	22,73	0,38	2,69	358,41	663,13	1,81	0,039	149,74	7,51
Обед (полноценный рацион питания)																		
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с луком с растительным маслом	60	0,30	2,00	1,60	25,20	0,06	0,04	12,40	0,001	1,50	28,20	32,30	0,30	0,002	18,60	0,50	
49,00	Салат "Витаминный"(капуста консервированная, зел. горошек)	60	0,94	7,22	5,27	57,42	0,03	0,03	12,40	0,001	1,50	19,17	20,31	0,30	0,002	9,98	0,34	
83,18ГОСТ	Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой "Школьная"	250/10	2,34	3,01	11,56	79,80	0,06	0,06	20,18	0,73	0,25	47,75	56,51	0,72	0,010	24,49	1,28	
291,17	Плов с птицей	250	25,79	33,48	56,70	617,05	0,85	0,83	4,48	0,46	0	46,14	314,23	0	0	67,08	2,89	
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31	18	0	0	8	0,72	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56	
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0	0,15	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				33,1	39,3	110,3	899,4	1,1	1,1	41,3	1,2	4,6	169,9	492,9	2,2	0,1	137,0	7,1
Итого за Обед (осенний период)				33,7	44,5	114,0	931,6	1,1	1,0	41,3	1,2	4,6	160,8	480,9	2,2	0,1	128,3	6,9
Полдник																		
406,0	Пирожок печенья мясо-капустный	100	10,95	7,94	46,58	289,94	0,26	0,21	14,38	0,16	0,18	42,35	110,45	0,59	0,01	20,38	1,50	
28..01	Фрукт порционно //Апельсин	120	1,08	0,24	9,72	42,93	0,04	0,03	72,0	0,01	0,24	40,80	27,60	0	0	18,00	0,36	
409,01	Напиток из яблок и лимона	200	0,16	0,16	27,9	106,6	0,01	0,01	6,6	0,01	0,4	6,88	4,40	0,08	0,01	3,6	0,95	
Итого за Полдник				12,2	8,3	84,2	439,5	0,31	0,25	93,0	0,18	0,8	90,0	142,5	0,9	0,020	42,0	2,81
Итого в день				68,6	68,1	300,1	2012,5	1,93	1,97	157	1,75	8	618,3	1298,49	4,9	0,113	328,69	17,42
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,12	300	17,00
% от суточной нормы				76,2%	74,0%	78,3%	74,2%	137,9%	123,2%	224%	194%	67,8%	51,5%	72,1%	35,3%	94%	110%	102%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

четверг

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																		
529	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	30	1,32	0,03	1,32	10,5	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30	
340 / 62	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом	20//40	3,06	3,52	8,83	77,0	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76	
33.29 ГОСТ	Тефтели "Детские" под овощным соусом	100/20	14,1	16,9	18	275,7	0,19	0,16	0,4	0,011	0,01	15,18	166,26	2,39	0,036	24,35	2,08	
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	180	6,84	4,11	43,74	228,4	0,11	0,03	0	0,040	1,5	15,94	55,45	0,94	0,0018	10,16	1,03	
375,01	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	
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	
Итого за Завтрак			25,5	21,4	97,9	662,0	0,4	0,2	11,5	0,3	3,7	65,5	280,3	3,6	0,0	47,4	4,7	
Итого за Завтрак(осенний период)			27,3	24,9	105,4	728,6	0,4	0,3	7,0	2,9	2,7	80,3	307,3	3,5	0,0	56,0	5,2	
Обед (полноценный рацион питания)																		
20,08	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	
96,35	Рассольник "Домашний" со сметаной на м/к бульоне	250/10	2,14	7,4	15,8	134,2	0,07	0,05	7,12	0,56	1,24	37,17	75,81	0	0	23,78	0,98	
33.22 ГОСТ	Палочки мясные "Детские" запеченные	100	16,88	13,63	6,68	215,2	0,09	0,29	0,94	0,250	0,030	92,18	231,03	2,85	0,040	37,33	2,41	
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	19,56	3,01	43,20	267,33	0,77	0,16	0,00	0,0	0,01	79,57	193,2	3,500	0,017	75,03	5,98	
349,09	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66	
66037.03	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	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0,000	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56	
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			45,0	29,9	129	934,1	1,1	0,6	14,3	0,85	4,45	283	622,7	8,374	0,113	173,8	12,78	
Полдник																		
456,08	Пирожок с мясом и рисом	75	11	9,5	31,5	247,6	0,1	0,3	0,6	0,04	0,8	18,6	113,8	1,6	0,00	17,4	0,60	
484	Кисломолочный напиток/ Ряженка	100	2,90	2,5	4,2	49,9	0,02	0,13	0,6	0,02	0	124,0	92,0	0	0	14,0	0,10	
420,05	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,43	74			0,2			0,2	22,5	7,7	0,1	0,001	3	0,65
Итого за Полдник			14,1	12,0	55,1	371,2	0,12	0,43	1,4	0,06	1,0	165,1	213,5	1,7	0,00	34,4	1,35	
Итого в день			84,7	63,3	282,3	1967,3	1,53	1,24	27,1	1,23	9,13	513,6	1116,4	13,65	0,161	255,61	18,85	
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00	
% от суточной нормы			94,1%	68,8%	73,7%	72,5%	109,4%	77,5%	38,7%	137%	76%	42,8%	62,0%	97,5%	134%	85,2%	110,9%	

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

пятница

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

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		B1	B2	C	A	E	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																	
901.01	Масло сливочное порционно	10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,002	0,01	0	0,10	0,1	1,2	1,9	0,01	0	0,04	0,02
3,01	Сыр твердых сортов порционно	15	3,45	4,5		54,30	0,02	0,05	0,11	0,05	0,08	132,0	75,0	0,6	0	5,25	0,20
340,07	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
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,84	0,04	0,01	0,88	0	0,7	8,00	26,0	0,008	0,003	0	0,44
Итого за Завтрак молочный			26,3	35,8	50,3	615,8	0,2	0,3	2,9	0,2	3,22	375,2	530	2,97	0,046	51,6	3,17
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,020	0,02	22,95	0,020	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
140,10	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	250	12,38	11,13	31,50	267,82	0,25	0,06	8,25	0,03	0	49,31	93,31	0,000	0,000	27,28	0,38
33.09 ГОСТ	Биточки "Детские"	100	13,0	13,8	13,3	225,9	0,21	0,13	0,4	0,009	0,01	14,7	164,8	2,1	0,030	45,4	2,55
518,02/ 301	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / Капуста тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		80	1,81	4,16	10,67	84,69	0,05	0,05	4,69	0,01	0,8	20,75	31,89	0,16	0,0027	9,07	0,32
409,02	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0,000	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			33,6	35,2	109,8	862,3	0,7	0,4	45,0	0,1	5,3	185,3	418,8	3,9	0,1	122,7	7,7
Полдник																	
679,17	Сырники из творога с подливом из сгущенного молока	100//20	18,60	15,40	29,4	323,3	0,07	0,36	0,56	0,06	1,80	241,20	268,93	2,20	0,010	31,44	0,65
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,50	0	0,20	4,00	3,30	0,08	0,001	1,70	0,15
Итого за Полдник			18,7	15,4	50,1	401,4	0,07	0,36	3,06	0,06	2,000	245,20	272,23	2,28	0,01	33,14	0,80
Итого в день			78,6	86,3	210,2	1879,5	1,01	1,11	51,0	0,39	10,54	805,7	1220,8	9,13	0,137	207,51	11,68
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			87,3%	93,8%	54,9%	69,3%	72,1%	69,1%	73%	43%	88%	67,1%	67,8%	65,2%	114%	69,2%	69%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Образовательные учреждения

понедельник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
3..01	Сыр твердых сортов порционно	15	3,5	4,5	0,0	54,3	0,02	0,05	0,1	0,05	0,08	132,00	75,00	0,60	0,000	5,3	0,20
33.100 ГОСТ	Фрикадельки "Детские" заспеченые под молочным соусом	100	11,4	11,54	10	192,7	0,08	0,14	0,19	0,02	0,02	30,75	130,34	1,72	0,080	17,67	1,67
74,05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	7,88	5,03	38,78	222,2	0,07	0,04	0,00	0,036	3,06	21,74	188,44	1	0	125,34	4,26
303,16	Кофеинный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	0,04	0,15	1,30	0,03	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
0,08	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	88,8	0,0	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак молочный			28,6	24,6	93,3	690,6	0,25	0,39	2,48	0,14	3,92	312,89	509,78	4,50	0,095	162,26	6,69
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,26	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,7	2,2	44,0	0,06	0,04	22,4	0,1	0,5	22,1	28,6	0,30	0,002	14,9	0,90
38,26 О П	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клювой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
66236,00	Борщ "Сибирский" с фасолью	250	2,21	3,31	15,93	98,37	0,06	0,06	23,75	0,93	0,13	53,89	60,94	1,63	0,004	28,05	1,00
413,02	Колбасные изделия отварные/ Сосиска отварная	100	21,0	22,0	1,6	288,1	0,24	0,04	1,0	0	1,6	267,3	636,0	0	0,02	71,2	1,20
332,02	Макароны отварные с маслом.	180	6,84	4,11	43,74	228,38	0,11	0,03	0	0,04	1,25	15,9	55,45	0,01	0,002	10,16	1,03
407,00	Сок натуральный	200	0,50	0,10	33,10	127	0,02	0,02	2,0	0	0,1	7,00	7,00	0,150	0	4,00	1,40
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			34,8	33,8	116,9	881,6	0,6	0,2	49,4	1,1	6,5	382,9	859,9	3,3	0,1	147,1	7,2
Итого за Обед (осенний период)			34,8	33,8	118,4	887,5	0,5	0,2	40,6	1,1	6,5	382,6	846,9	3,3	0,1	142,3	7,0
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
1..65	Йогурт молочный или сливочный	125	3,75	3,50	15,00	102,75	0,06	0,12	1,6	0,00	0	84,0	130,62	1	0	13,06	0,13
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
Итого за Полдник			8,0	14,7	81,0	467,9	0,13	0,16	4,7	0,0	0,20	102,3	174,5	0,71	0,007	23,3	0,86
Итого в день			71,4	73,1	291,2	2040,1	0,96	0,79	56,6	1,24	10,57	798,1	1544,1	8,50	0,191	332,64	14,79
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			79,3%	79,4%	76,0%	75,2%	68,7%	49,1%	81%	137%	88,1%	66,5%	85,78%	60,7%	159%	110,9%	87%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

вторник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
340	Холодная закуска: Яйцо отварное / Огурец	20/20	2,60	1,52	0,62	26,41	0,02	0,10	2	0,05	0,27	13,62	31,82	0,043	0,001	5,06	0,60
340,12 О П	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит. маслом	20/40	3,06	3,52	8,83	77,03	0,03	0,12	3	2,87	0,39	33,10	49,80	0,180	0,000	16,20	0,76
33.22 ГОСТ	Котлета "Говяжья Школьная" запеченная	100	17,8	24,23	4,57	308,43	0,22	0,25	0,52	0,050	0,07	58,14	213,49	2,74	0,050	29,34	2,32
345,24	Каша "Дружба" гарнирная с маслом сливочным	180	4,2	6,0	30,22	184,1	0,17	0,12	4,02	0,040	0	152,88	220,2	0	0	66,1	0,36
430.06	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
Итого за Завтрак			27,84	32,12	70,10	665,34	0,45	0,49	16,42	0,14	1,09	237,89	499,75	2,80	0,05	104,92	4,59
Итого за Завтрак(осенний период)			28,30	34,12	78,31	715,97	0,46	0,51	17,22	2,96	1,21	257,37	517,73	2,94	0,05	116,06	4,75
Обед (полноценный рацион питания)																	
0,09	Салат овощной "Фасолька"	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,004	21,30	0,80
124,26 ГОСТ	Щи из свежей капусты с фрикаделькой "Детская"	250//10	2,44	6,41	11,11	109,11	0,02	0,02	11,39	0,05	0,10	45,49	29,96	1,44	0,002	15,35	0,50
606,02	Рыба, запеченная под соусомпольским	100	22,21	11,65	2,99	204,9	0,23	0,19	1,05	0,0320	0,12	41,65	12,60	0,27	0,010	23,02	0,79
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	191,97	0,19	0,15	31,33	0,12	1,80	51,05	117,30	0,36	0,005	39,67	1,43
66112	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			35,5	31,3	106,2	821,8	0,58	0,51	55,0	0,25	5,19	247,8	287,1	3,5	0,063	121,5	5,97
Полдник																	
738,36	Пирожки с зеленым луком и яйцом	100	10,3	7,6	30,1	222,5	0,1	0,20	10	0,2	1	54,7	113,9	1	0	19,5	0,60
33	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,002	9,00	2,20
407	Сок натуральный	200	0,5	0,1	33,1	127	0,02	0,02	2	0	0,1	7	7	0,15	0,02	4	1,40
Итого за Полдник			11,2	8,1	73,0	391,5	0,16	0,24	29	0,2	1,3	77,7	131,9	1,2	0,02	32,5	4,20
Итого в день			74,5	71,5	249,3	1878,6	1,19	1,24	99,9	0,62	7,58	563,4	918,8	7,51	0,139	258,96	14,76
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			82,8%	77,7%	65,1%	69,2%	85,0%	77,5%	143%	69%	63,1%	47,0%	51,0%	53,7%	116%	86,3%	87%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
458	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	13,00	0,30
11,18	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	0,001	6,8	0,04
315,10	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	200	17,9	20,6	43,2	418,71	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	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
5..31	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
Итого за Завтрак молочный			23,32	21,36	93,19	635,01	0,34	0,59	64,86	0,29	2,74	306,02	474,05	2,61	0,02	98,97	3,80
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат Фруктовый с сахарной пудрой	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,020	0,02	22,95	0,020	2,2	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
151,25	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью	250//10	8,54	8,60	23,23	198,7	0,22	0,21	5,22	1,02	0,37	43,0	93,95	0,12	0,001	17,96	1,23
288,20	Птица, порционная запеченная	100	21,1	12,08	0,19	193,88	0,10	0,17	0,03	0	0	21,6	1,78	0	0	18,98	2,06
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	19,56	3,01	43,20	267,33	0,77	0,16	0	0,03	0,010	79,57	193,23	3,5	0,017	75,03	5,98
375,01	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			53,5	24,5	107,4	837,7	1,2	0,6	31,4	1,1	5,5	183,9	380,8	5,0	0,1	142,6	12,6
Полдник																	
432,13	Эчпочмак (татарское национальное блюдо)	110	12,6	12,3	32,3	282,2	0,2	0,20	0,6	0,04	1,8	25,1	125,1	1,6	0,010	26,4	0,70
484,00	Кисломолочный напиток/ Ряженка	100	2,9	2,5	4,2	49,9	0,02	0,13	0,6	0,02	0	124,0	92,0	0	0	14,0	0,10
420,01	Напиток из свежих фруктов	200	0,1		15,7	59,3	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			15,6	14,8	52	391	0,24	0,34	9,20	0,08	2,00	159,90	218,80	1,71	0,011	46,20	2,40
Итого в день			92,4	60,7	252,8	1864,0	1,78	1,55	105,4	1,44	10,25	649,8	1073,7	9,29	0,093	287,78	18,80
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			102,7%	66,0%	66,0%	68,7%	127,0%	97,0%	151%	160%	85,4%	54,2%	59,6%	66,4%	78%	95,9%	111%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

четверг

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
529,00	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,01	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,06	0,001	4,20	0,18
54,47 О П	Овощи натуральные: Фасоль красная с раст.маслом	30	2,20	4,30	12,30	93,63	0,01	0,01	1	0,020	0,03	5,68	38,38	0,04	0,020	4,20	0,18
33,62 ГОСТ	Ежики "Детские " с овощами тушенными	100/10	15,12	22,69	5,27	286,6	0,19	0,22	2,6	0,640	45,37	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	180	6,84	4,12	43,74	228,5	0,11	0,04	0	0,040	1,5	15,94	55,45	0,94	0,002	10,16	1,03
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75				0,00	0,40		0			0,06	
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	0,04	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0	0,44
Итого за Завтрак мясной			25,2	27,2	89,4	682,8	0,3	0,3	6,5	0,7	47,6	88,6	281,0	3,3	0,1	43,5	3,8
Итого за Завтрак(осенний период)			27,2	31,4	101,0	772,3	0,4	0,3	4,3	0,7	47,6	87,4	306,7	3,3	0,1	43,5	3,8
Обед (полноценный рацион питания)																	
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,30	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60
38,26 О П	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,60	0,10	0,50	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
99,53	Суп "Летний" с картофелем и отварной птицей	250//15	6,28	9,70	11,94	157,2	0,25	0,22	10,59	0,15	2,53	28,14	90,20	0,25	0,020	23,61	1,11
436,53	Жаркое по-домашнему	250	17,8	18,76	31,89	359,8	0,28	0,25	39,13	0,070	0,42	52,75	272,7	4,2	0,002	69,84	4,15
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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			28,4	32,2	87,0	729,5	0,7	0,6	66,1	0,4	6,3	157,9	459,2	5,9	0,1	136,5	7,7
Итого за Обед (осенний период)			28,4	32,8	88,6	740,8	0,6	0,6	66,1	0,3	6,5	123,4	453,7	6,0	0,1	124,0	7,8
Полдник																	
456,14	Пирожок с мясом и рисом	50	7,33	6,33	21,0	165,0	0,06	0,20	0,40	0,08	1,20	12,40	75,86	1,08	0,006	11,60	0,40
3003,03	Драники с соусом (белорусское национальное блюдо)	50//10	1,79	5,38	12,92	104,0	0,08	0,05	13,06	0,04	0,36	19,55	46,61	0,03	0,060	16,35	0,70
420,05	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
Итого за Полдник			9,3	11,7	53,4	342,8	0,14	0,25	13,7	0,1	1,8	54,5	130,2	1,2	0,067	31,0	1,75
Итого в день			63,0	71,0	229,7	1755,1	1,16	1,12	86,2	1,19	55,68	300,9	870,3	10,43	0,228	211,01	13,29
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			70,0%	77,2%	60,0%	64,7%	83,1%	70,0%	123%	132%	464%	25,1%	48,4%	74,5%	190%	70,3%	78%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

пятница

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		B1	B2	C	A	E	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																	
901.01	Масло сливочное порционно	10	0,05	8,25	0,1	74,8	0,002	0,01	0	0,10	0,1	1,2	1,9	0,01	0	0,0	0,02
3,01	Сыр твердых сортов порционно	15	3,45	4,5		54,30	0,02	0,05	0,11	0,05	0,08	132	75	0,6	0	5,25	0,20
340,07	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,3	19,0	5,0	255,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,38	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51
430	Чай 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	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак молочный			23,0	32	40	530,4	0,18	0,35	10,31	0,19	2,9	277,8	359,6	2,0	0,03	31,2	3,04
Обед (полноценный рацион питания)																	
20,10	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,05	5,7	0,02	0,1	97,0	65,7	0,4	0,01	13,8	0,84
106.	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200//50	14,5	15,4	33,1	320,7	0,21	0,15	0,34	0,03	0,060	42,66	161	1,88	0	24,6	1,91
333.56 ГОСТ	Котлеты "Куриные"	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	1,40
144.01	Овощи тушеные с рисом	180	4,44	4,80	46,68	236,01	0,04	0,02	19	0,04	0	17,92	95,28	0,00	0,0010	33,46	0,70
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,0	0	0	8,0	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			41,5	31,5	134,7	954,6	0,5	0,43	29,6	0,1	3,104	219,4	506,0	4,7	0,093	114,9	7,28
Полдник																	
401.25	Оладьи с творогом со сгущенным молоком	150/20	17,8	18,0	48,7	415,8	0,10	0,43	0,80	0,08	1,8	276,20	287,80	2,2	0,01	36,1	0,87
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,020	0,02	22,95	0,020	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (Клюква)	200	0,1	0,02	20,73	78			2,50	0,0040	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,7	0,15
Итого за Полдник			18,3	18,2	74,8	517,3	0,1	0,5	26,3	0,10	2,60	295,2	301,3	2,4	0,012	44,4	1,77
Итого в день			82,8	81,8	249,3	2002,2	0,82	1,23	66,1	0,38	8,57	792,4	1167,0	9,07	0,138	190,58	12,09
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			92,0%	88,9%	65,1%	73,8%	58,5%	76,6%	94,5%	42%	71,4%	66,0%	64,8%	64,8%	115%	63,5%	71%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период

2 вариант меню (для столовых, работающих на сырье и полуфабрикатах)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека Ульяновской области



А. Бородков
2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Министр Просвещения и воспитания Ульяновской области

Н.В. Семенова

« 24 » августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АНО «Агентство здорового и
социального питания»



А.П. Волков

2020 г.

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Г.УЛЬЯНОВСК, 2020

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Образовательные учреждения

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Неделя: 1 понедельник

Сезон: осенне-весенний

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																		
33	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100-120	0,6	0,6	15	64,05	0,06	0,03	15	0,03	0,3	24	16,5	0	0,003	13,5	3,3	
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,3	3,4	0,0	45,3	0,00	0,03	0	0	0,05	88,00	50,00	0,40	0	3,50	0,10	
71,13	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0	0,001	65,69	1,53	
693,03	Какао с молоком йодированным	200	3,50	3,70	25,50	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	178,4	1,00	0,013	24,80	1,00	
5,31	Батон пшеничный йодированный	25	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0,0	0	0,7	7,00	31,60	0,010	0,010	9,40	0,78	
Итого за Завтрак				15,0	17,8	76,2	510,6	0,38	0,29	17,97	0,17	1,45	364,18	498,88	1,41	0,047	116,89	6,71
Обед (полноценный рацион питания)																		
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,30	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60	
*20,1 ОП *	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84	
102,89	Суп картофельный с горохом с мясными изделиями	200/10	4,8	3,1	16,9	110,6	0,21	0,07	7,00	0,001	0,200	42,10	142,5	0,90	0,01	38,60	0,80	
441.01	Котлеты мясные	80	10,77	8,69	4,27	137,28	0,06	0,18	0,60	0,20	0,016	58,99	147,86	1,82	0,024	23,89	1,54	
74,05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,32	185,19	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,12	157,03	0,89	0,0013	104,45	3,55	
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,02	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78	
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22	
Итого за Обед (осенний период)				27,8	21,1	95,2	658,0	0,4	0,4	16,2	0,3	5,0	231,2	560,9	4,7	0,1	191,8	7,9
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				25,7	19,5	93,1	627,3	0,4	0,4	24,1	0,4	5,2	190,5	516,4	4,5	0,1	200,6	7,6
Полдник																		
9,00	Ватрушка "Венгерская" с яблоком	100	4,13	13,15	31,92	254,6	0,06	0,04	0	0,01	0,05	12,19	37,24	0,00	0,010	6,37	0,50	
484	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	
Итого за Полдник				9,9	18,2	40,3	354,3	0,10	0,30	0,60	0,05	0,05	260,19	221,24	0,400	0,011	34,37	0,70
Итого в день				52,7	57,0	211,7	1522,9	0,88	0,95	34,81	0,49	6,47	855,60	1281,1	6,542	0,127	343,09	15,29
суточная норма				77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы				68,4%	72,1%	63,2%	64,8%	73,3%	67,6%	58,0%	71%	64,7%	77,8%	77,6%	65,4%	127,3%	137,2%	127%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Образовательные учреждения

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
340,12	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
306 О П	Овощи натуральные / Зелёный горошек,кукуруза	30	1,08	0,01	0,84	23,28	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
441.02	Бифштекс рубленый	80	14,83	20,69	3,81	261,5	0,18	0,21	0,43	0,04	0,060	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
21,05	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,0010	27,9	0,59
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
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
Итого за Завтрак			21,8	25,0	83,1	625,5	0,3	0,3	4,3	0,1	0,8	78,7	295,9	2,4	0,0	56,5	3,2
Итого за Завтрак(осенний период)			22,7	25,0	83,2	644,7	0,3	0,3	4,0	0,1	0,8	78,2	311,0	2,4	0,0	58,6	3,2
Обед (полноценный рацион питания)																	
53.15	Салат из белокочанной капусты с огурцом "Зайчик"	60	0,77	2,04	2,26	30,97	0,02	0,02	19,95	0,01	78,66	25,65	13,62	0,17	0,030	9,00	0,28
514.19	Фрикадельки мясные с бульоном	80//120	16,44	9,5	0,6	159,88	0,056	0,16	0,4	0,02	0,059	18,48	166,08	1,52	0,03	25,76	1,25
66235,01	Рыба, запеченная с овощами и сыром	80	16,16	9,66	1,66	157,78	0,16	0,14	2,10	0,03	0,3	68,89	33,41	0,8	0,0	23,17	0,73
520,07	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,5	42,54	97,8	0,299	0,005	33,06	1,19
349,1	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			39,7	28,7	67,8	678,6	0,46	0,48	49,20	0,16	82,42	189,16	363,16	3,40	0,128	103,39	5,11
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,02	0,1	5	0	0	14	29	0,3	0,010	12	1,20
Итого за Полдник			5,2	11,4	65,5	368,5	0,09	0,14	5	0,01	0	28,3	69,27	0,3	0,010	20,61	1,78
Итого в день			66,7	65,0	216,4	1672,6	0,81	0,87	59	0,25	83	296,1	728,32	6,0	0,183	180,54	10,09
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			86,6%	82,3%	64,6%	71,2%	67,1%	61,9%	98,2%	36%	832%	26,9%	44,1%	60,5%	183%	72,2%	84,1%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Образовательные учреждения

среда

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
33	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100-120	0,6	0,6	15,0	64,1	0,06	0,03	15,00	0,03	0,3	24,00	16,50	0,000	0,00	13,50	3,30
0,11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	54,1	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12
223,28	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	170	14,92	14,38	31,51	307,3	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36	216,0	414,6	1,2	0,020	93,9	2,53
386	Кисломолочный напиток / Снежок	200	6,0	5,6	24,0	164,0	0,11	0,22	2,56	0	0	134,4	209	1,11	0,011	20,9	0,22
5,31	Батон пшеничный йодированный	25	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0,0	0	0,7	7,00	31,60	0,010	0,010	9,40	0,78
Итого за Завтрак			22,9	20,8	92	622,5	0,48	0,69	20,99	0,32	2,45	384,98	674,44	2,33	0,045	138,57	6,96
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с луком с растительным маслом	60	0,30	2,00	1,60	25,20	0,06	0,04	12,40	0,00	1,50	28,20	32,30	0,30	0,00	18,60	0,50
49 О П	Салат "Витаминный"(капуста консервированная, зел.горошек)	60	0,94	7,22	5,27	57,42	0,03	0,03	12,40	0,00	1,50	19,17	20,31	0,30	0,00	9,98	0,34
514,20	Борщ со свежей капустой и картофелем с отварным мясом	200/10	1,89	2,43	9,34	64,46	0,05	0,05	16,3	0,59	0,20	38,57	45,64	0,58	0,009	19,78	1,03
291,33	Плов с птицей	230	23,72	30,80	52,16	567,69	0,78	0,76	4,12	0,46	0	42,45	289,09	0	0	61,71	2,66
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			29,8	35,8	100,0	816,4	1,0	1,0	37,3	1,1	3,6	151,3	429,6	1,5	0,0	117,5	5,9
Итого за Обед (осенний период)			30,4	41,0	103,7	848,6	1,0	0,9	37,3	1,1	3,6	142,3	417,6	1,5	0,0	108,9	5,7
Полдник																	
8,1	Слойка с яблоком	80	3,64	11,31	29,62	227,43	0,06	0,04	0,8	0,01		10,66	32,75	1		5,62	0,45
409,01	Напиток из яблок и лимона	200	0,16	0,16	27,9	107	0,01	0,01	6,6	0,01	0,4	6,88	4,40	0,08	0,010	3,6	0,95
Итого за Полдник			3,8	11,5	57,5	334,0	0,07	0,05	7,4	0,02	0,4	17,5	37,2	1,1	0,010	9,2	1,40
Итого в день			56,5	68,1	249,1	1772,9	1,59	1,70	66	1,39	6	553,8	1141,2	4,9	0,089	265,28	14,26
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			73,4%	86,2%	74,4%	75,4%	132,2%	121,4%	109,5%	199%	64,5%	50,3%	69,2%	49,0%	89%	106,1%	119%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Образовательные учреждения

четверг

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
529	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	30	0,32	0,06	1,32	6,8	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30
*340,12 О П *	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом	20//40	3,06	3,52	8,83	77,0	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76
441.03	Тефтели под овощным соусом (2 вариант)	80/20	11,7	14,1	15	229,7	0,16	0,13	0,3	0,009	0,01	12,65	138,55	1,99	0,030	20,29	1,73
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
375,01	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
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
Итого за Завтрак			21,1	18,0	87,6	574,3	0,3	0,2	11,4	0,3	3,4	60,3	243,3	3,0	0,0	41,7	4,2
Итого за Завтрак(осенний период)			23,8	21,4	95,1	644,6	0,3	0,3	6,9	2,9	2,4	75,1	270,3	3,0	0,0	50,2	4,7
Обед (полноценный рацион питания)																	
20,08	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
96,35	Рассольник "Домашний" со сметаной на м/к бульоне	200/10	1,7	6,0	12,8	108,4	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
441.04	Котлеты "Московские"	80	13,5	10,9	5,3	171,6	0,07	0,23	0,75	0,200	0,02	73,74	184,82	2,28	0,030	29,86	1,93
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	222,78	0,64	0,13	0,00	0,0	0,01	66,31	161,0	3,500	0,017	62,53	4,98
349,09	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
66 037,03	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			37,1	25,0	114	801,8	0,9	0,5	12,8	0,69	3,23	238	502,4	7,132	0,083	139,9	10,40
Полдник																	
456,08	Пирожок с мясом и рисом	75	11	9,5	31,5	247,6	0,1	0,3	0,6	0,04	0,8	18,6	113,8	1,6	0,00	17,4	0,60
420,05	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,43	74			0,2		0,2	22,5	7,7	0,1	0,001	3	0,65
Итого за Полдник			11,2	9,5	50,9	321,4	0,10	0,30	0,8	0,04	1,0	41,1	121,5	1,7	0,00	20,4	1,25
Итого в день			69,4	52,5	252,7	1697,4	1,27	0,97	25,0	1,03	7,66	339,9	867,2	11,85	0,125	201,92	15,85
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			90,1%	66,4%	75,4%	72,2%	106,0%	69,1%	41,7%	148%	77%	30,9%	52,6%	118,5%	125%	80,8%	1,3

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Образовательные учреждения

пятница

Сезон:

осенне- весенний

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
244.01	Зеленый горошек овощной	20	4,60	0,24	10,66	60,5	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	3,4	0,0	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88,0	50,0	0,4	0	3,50	0,10
340,07	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
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			29,8	26,7	60,9	592,6	0,4	0,4	2,9	0,1	4,91	353,0	569	3,40	1,086	71,3	3,05
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
140,10	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне (собственное производство)	200	9,90	8,90	25,20	214,20	0,20	0,05	6,60	0,02	0	39,45	74,65	0,000	0,000	21,82	0,30
441.05	Биточки паровые	80	10,4	11,0	10,6	180,7	0,168	0,104	0,3	0,0072	0,008	11,7	131,8	1,7	0,024	36,3	2,04
518,02/ 301	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / Капуста тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		50	1,13	2,60	6,67	52,93	0,03	0,03	2,9333	0,01	0,5	12,97	19,93	0,10	0,0017	5,67	0,20
409,02	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			27,0	28,4	93,2	713,4	0,6	0,3	41,7	0,1	4,0	159,1	327,9	2,8	0,1	95,4	6,3
Полдник																	
679,17	Сырники из творога с подливом из сгущенного молока	100//20	18,6	15,4	29,40	323,25	0,07	0,36	0,56	0,06	1,80	241,20	268,93	2,20	0,01	31,44	0,65
519,01	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
Итого за Полдник			18,7	15,4	50,1	401,4	0,07	0,36	3,06	0,06	2,000	245,20	272,23	2,28	0,01	33,14	0,80
Итого в день			75,4	70,5	204,3	1707,4	1,01	1,04	47,6	0,25	10,96	757,3	1168,8	8,48	1,151	199,79	10,14
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			97,9%	89,2%	61,0%	72,7%	84,1%	74,3%	79,4%	35%	109,6%	68,8%	70,8%	84,8%	1151%	79,9%	85%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Образовательные учреждения

понедельник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
458	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	150	1,35	0,3	12,15	53,7	0,060	0,05	90,00	0,012	0,3	51,00	34,50	0,300	0,003	22,50	0,45
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,3	2,95	0,0	45,3	0,00	0,03	0,07	0,02	0,05	88,00	50,00	0,400	0,02	3,50	0,10
345,01	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,3	12,5	54,3	345,3	0,14	0,18	3,35	0,04	1,3	147,60	198,60	0,000	0,00	57,80	1,30
303,16	Кофейный напиток на молоке	200	2,8	3,2	24,7	132,5	0,0	0,2	1,3	0,030	0,06	120,4	90,0	1	0,0	14,0	0,12
5,31	Батон пшеничный йодированный	25	1,32	0,24	6,84	33,09	0,04	0,02	0,00	0,000	0,7	7,00	31,6	0,01	0,010	9,40	0,78
Итого за Завтрак			15,1	19,2	98,0	609,9	0,28	0,43	94,72	0,10	2,41	414,00	404,70	1,81	0,043	107,20	2,75
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,29	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,7	2,2	44,0	0,06	0,04	22,4	0,1	0,5	22,1	28,6	0,30	0,002	14,9	0,90
38,26 О П	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
66236,00	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19,00	0,74	0,1	43,11	48,75	1,3	0,003	22,44	0,80
413,02	Колбасные изделия отварные / Сосиска отварная	80	16,8	17,6	1,3	230,5	0,192	0,032	0,8	0	1,28	213,8	508,8	0	0,02	57,0	0,96
332,02	Макароны отварные с маслом.	150	5,70	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	1,25	13,3	46,21	0,01	0,002	8,47	0,86
407,00	Сок натуральный	200	0,50	0,10	33,10	127	0,02	0,02	2,0	0	0,1	7,00	7,00	0,150	0	4,00	1,40
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			28,2	27,9	102,5	748,0	0,5	0,2	44,6	0,9	5,1	310,3	684,0	2,4	0,1	116,2	5,9
Итого за Обед (осенний период)			28,2	27,9	104,1	753,8	0,4	0,2	35,8	0,9	5,1	310,0	671,0	2,4	0,1	111,4	5,7
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
Итого за Полдник			4,2	11,2	66,0	365,2	0,07	0,04	3,1	0,0	0,20	18,3	43,9	0,08	0,001	10,2	0,73
Итого в день			47,5	58,2	266,5	1723,0	0,83	0,66	142,5	1,01	7,74	742,6	1132,5	4,26	0,110	233,58	9,40
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			61,7%	73,7%	79,5%	73,3%	69,0%	47,3%	237,4%	144%	77,4%	67,5%	68,64%	42,6%	110%	93,4%	78%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Образовательные учреждения

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
340,00	Холодная закуска: Яйцо отварное / Огурец	20//20	2,60	1,52	0,62	26,54	0,02	0,10	2	0,05	0,27	13,62	31,82	0,043	0,001	5,06	0,60
340 О П	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом	20//40	3,06	3,52	8,83	77,03	0,03	0,12	3	2,87	0,39	33,10	49,80	0,180	0,000	16,20	0,76
441.063	Шницель натуральный рубленый	80	14,8	20,69	3,81	261,52	0,18	0,21	0,43	0,040	0,01	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
345,24	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
430,06	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
Итого за Завтрак			24,12	27,53	64,30	587,21	0,38	0,43	15,66	0,13	1,03	202,72	427,47	2,34	0,04	89,01	4,14
Итого за Завтрак(осенний период)			24,58	29,53	72,51	637,71	0,39	0,45	16,46	2,95	1,15	222,20	445,45	2,48	0,04	100,15	4,30
Обед (полноценный рацион питания)																	
0,09	Салат овощной "Фасолька"	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,00	21,30	0,80
124,99	Щи из свежей капусты с мясом отварным	200//10	1,97	5,18	8,97	88,14	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,74	24,20	1,16	0,00	12,40	0,40
606,02	Рыба, запеченная под соусом польским	80	17,77	9,32	2,39	163,9	0,18	0,15	0,8	0,03	0,1	33,3	10,1	0,2	0,009	18,42	0,63
520,07	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,50	42,54	97,75	0,3	0,005	33,06	1,19
66112	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0	0,4	0,08
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			29,1	26,1	95,5	709,5	0,47	0,43	47,5	0,22	3,88	216,6	232,0	2,5	0,042	98,0	4,76
Полдник																	
738,36	Пирожки с зеленым луком и яйцом	100	10,3	7,6	30,1	222,5	0,1	0,20	10	0,2	1	54,7	113,9	1	0	19,5	0,60
407	Сок натуральный	200	0,5	0,1	33,1	127	0,02	0,02	2	0	0,1	7	7	0,15	0,02	4	1,40
Итого за Полдник			10,8	7,7	63,2	349,5	0,12	0,22	12	0,2	1,1	61,7	120,9	1,2	0,02	23,5	2,00
Итого в день			64,0	61,4	223,0	1646,2	0,97	1,08	75,2	0,56	6,01	481,0	780,4	6,04	0,106	210,49	10,90
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			83,2%	77,7%	66,6%	70,1%	80,8%	77,1%	125,3%	80%	60,1%	43,7%	47,3%	60,4%	106%	84,2%	91%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Образовательные учреждения

среда

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
458	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	15,00	0,30
11,18	Молоко сгущенное порционно	30	1,5	0,06	11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04
315,12	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	170	15,23	17,5	36,7	355,90	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143,7	290,6	2,2	0,008	48,51	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	Батон пшеничный йодированный	25	1	0,2	6,8	33,1	0,0	0,02	0	0	0,7	7,0	31,6	0,010	0,010	9,4	0,78
Итого за Завтрак			19,95	18,18	83,25	555,61	0,26	0,54	64,68	0,24	2,74	277,17	406,97	2,61	0,02	87,71	3,15
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат Фруктовый с сахарной пудрой	60	0,39	0,18	5,37	23,32	0,02	0,02	22,95	0,02	2,20	15,00	10,20	0,13	0,00	6,60	0,75
151,25	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью (собственное производство)	200	6,9	6,95	18,76	160,5	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99
288,20	Птица, порционная запеченная	80	16,9	9,66	0,15	155,10	0,08	0,17	0,02	0	0	17,3	1,42	0	0	15,18	1,65
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	222,78	0,64	0,13	0	0,025	0,010	66,31	161,03	3,5	0,017	62,53	4,98
375,01	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			43,6	19,8	92,2	697,9	1,0	0,5	30,5	0,9	4,5	152,4	302,9	4,4	0,0	113,5	10,2
Полдник																	
432,13	Эчпочмак (татарское национальное блюдо)	110	12,6	12,3	32,3	282,2	0,2	0,20	0,6	0,04	1,8	25,1	125,1	1,6	0,010	26,4	0,70
420,01	Напиток из свежих фруктов	200	0,1		15,7	59,3	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			12,7	12,3	48	342	0,22	0,21	8,60	0,06	2,00	35,90	126,80	1,71	0,011	32,20	2,30
Итого в день			76,2	50,2	223,4	1595,0	1,46	1,29	103,8	1,16	9,21	465,4	836,7	8,68	0,074	233,36	15,69
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			99,0%	63,6%	66,7%	67,9%	121,9%	91,9%	173,0%	166%	92,1%	42,3%	50,7%	86,8%	74%	93,3%	131%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Образовательные учреждения

четверг

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
529,00	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
54.47 О П	Овощи натуральные: Фасоль красная с раст.маслом	30	2,20	4,30	12,30	93,63	0,010	0,01	1	0,020	0,03	5,68	38,38	0,040	0,020	4,20	0,18
441,13	Тефтели под овощным соусом (1 вариант)	80/10	15,12	20,69	5,27	268,6	0,19	0,22	2,6	0,060	0,04	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
332,02	Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
303	Кофеинный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0,0			0,06
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	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			24,1	24,5	82,1	626,7	0,3	0,3	6,5	0,1	2,0	85,9	271,7	3,1	0,1	41,8	3,7
Итого за Завтрак(осенний период)			26,1	28,7	93,7	716,3	0,3	0,3	4,3	0,1	2,0	84,7	297,5	3,1	0,1	41,8	3,7
Обед (полноценный рацион питания)																	
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,3	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60
*38,26 О П *	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,60	0,10	0,5	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
99,54	Суп "Летний" с картофелем и отварной птицей	200/10	4,98	7,69	9,46	124,6	0,20	0,18	8,39	0,12	2,00	22,3	71,48	0,2	0,014	18,71	0,88
436,81	Жаркое по- домашнему	230	16,4	17,26	29,34	331,0	0,25	0,23	36,00	0,070	0,42	48,53	250,9	4,2	0,002	64,25	3,82
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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			24,9	28,5	78,4	649,8	0,6	0,5	60,9	0,4	4,8	142,1	391,4	5,3	0,0	116,7	6,4
Итого за Обед (осенний период)			24,9	29,1	80,0	661,1	0,5	0,5	60,9	0,3	5,0	107,6	385,9	5,4	0,0	104,2	6,5
Полдник																	
456,14	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
420,05	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
Итого за Полдник			11,2	9,5	50,9	321,4	0,10	0,30	0,8	0,1	2,0	41,1	121,5	1,7	0,011	20,4	1,25
Итого в день			60,2	62,4	211,4	1597,9	1,00	1,08	68,2	0,58	8,84	269,2	784,6	10,17	0,146	178,88	11,35
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			78,2%	79,0%	63,1%	68,0%	83,5%	77,1%	114%	82%	88%	24,5%	47,6%	101,7%	146%	71,6%	95%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Образовательные учреждения

пятница

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
244.01	Зеленый горошек овощной	20	4,60	0,24	10,7	60,5	0,16	0,04	0	0,01	1,82	23,0	65,8	0,64	0,01	21,4	0,00
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	3,4	0,01	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88	50	0,4	0	3,50	0,10
340,07	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,3	19,0	5,0	255,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,38	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51
430	Чай 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	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			26,5	23	50	507,2	0,32	0,36	10,27	0,07	4,6	255,6	398,5	2,4	0,06	50,9	2,92
Обед (полнценный рацион питания)																	
20,10	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,7	0,02	0,1	97	65,7	0,43	0,010	13,8	0,84
20,08 О П	Винегрет овощной	60	1,2	3,5	6,7	60,9	0,04	0,03	7,0	0,90	0,2	26,6	25,6	0,01	0,040	12,9	0,70
106,00	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30	12,4	11,1	31,5	267,8	0,25	0,06	8,25	0,030	0,000	49,31	93,3	0,001	0,03	27,28	0,38
441,07	Котлеты рубленые из кур	80	12,2	4,6	8,1	121,0	0,072	0,06	0,19	0,0008	0,0592	11,2	75,2	0,94	0,032	13,0	1,12
144	Овощи тушеные с рисом	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	15,85	0,04	0	14,94	79,38	0,00	0,0010	27,89	0,59
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,0	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
0,33	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед (осенний период)			34,44	28,30	116,56	829,8	0,522	0,32	40,99	1	1,5592	237,2	388,8	1,977	0,133	112,2	5,13
Итого за Обед (полнценный рацион питания)			33,3	23,8	122,1	805,0	0,5	0,28	35,7	1,0	2,1592	144,2	336,1	1,6	0,126	98,4	4,51
Полдник																	
401,25	Оладьи с творогом со сгущенным молоком	150/20	17,8	18,0	48,7	415,8	0,10	0,43	0,80	0,08	1,8	276,20	287,80	2,2	0,01	36,1	0,87
519,02	Напиток фруктовый (клюква)	200	0,1	0,02	20,73	78			2,50	0,00	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,7	0,15
Итого за Полдник			17,9	18,0	69,4	494,0	0,1	0,4	3,3	0,08	2,00	280,2	291,1	2,3	0,011	37,8	1,02
Итого в день			77,6	64,8	241,9	1806,1	0,95	1,07	49,3	1,12	8,72	680,0	1025,7	6,24	0,200	187,09	8,45
суточная норма			77,0	79,0	335,0	2350,0	1,20	1,40	60	0,70	10	1100	1650	10	0,1	250	12,00
% от суточной нормы			100,7%	82,0%	72,2%	76,9%	79,4%	76,7%	82,2%	160%	87,2%	61,8%	62,2%	62,4%	200%	74,8%	70%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на осенний период (сезонность)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Образовательные учреждения

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период(сезонность)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак молочный																			
33,00	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,6	0,6	15,0	64,1	0,06	0,03	15	0,03	0,30	24,00	16,50	0,00	0,00	13,50	3,30		
3,01	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,3	2,95	0,0	45,3	0,00	0,03	0	0,02	0,05	88,00	50,00	0,40	0,02	3,50	0,10		
71,13	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0,00	0,001	65,69	1,53		
693,03	Какао с молоком йодированным	200	3,50	3,70	25,50	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	178,4	1,00	0,013	24,80	1,00		
5,31	Батон пшеничный йодированный	30	1,98	0,36	10,26	49,6	0,06	0,03	0,0	0	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,17		
Итого за Завтрак			15,6	17,4	79,6	527,1	0,40	0,30	17,97	0,17	1,45	367,68	514,68	1,41	0,047	121,59	7,10		
Обед (полноценный рацион питания)																			
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,30	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60		
20,1 ОП	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84		
102,89	Суп картофельный с горохом с мясными изделиями	250/10	6,0	3,84	20,92	137,0	0,26	0,09	8,67	0,00	0,250	52,12	176,43	1,11	0	47,79	0,99		
441.011	Котлеты мясные	100	13,46	10,86	5,34	171,61	0,07	0,23	0,75	0,20	0,020	73,74	184,82	2,28	0,030	29,86	1,93		
74,05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	7,88	5,03	38,78	222,23	0,07	0,04	0	0,04	3,06	21,74	188,44	1,07	0,0016	125,34	4,26		
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15		
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56		
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,67	0,005	0,002	0	0,15		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			31,6	23,4	108,2	743,3	0,6	0,5	25,8	0,4	6,7	224,6	646,0	5,9	0,1	246,1	9,6		
Итого за Обед (осенний период)			33,7	25,0	110,3	774,0	0,5	0,5	17,9	0,3	6,5	265,3	690,5	6,2	0,1	237,3	9,9		
Полдник																			
9	Ватрушка "Венгерская" с яблоком	100	4,13	13,15	31,92	254,6	0,06	0,04	0,0	0,01	0,05	12,19	37,24	0,00	0,010	6,37	0,05		
484,00	Кисломолочный напиток / Ряженка	100	2,90	2,50	4,20	51,0	0,02	0,13	0,6	0,02	0	124,00	92,00	0,00	0,000	14,00	0,10		
519,01	Компот из ягодной смеси/ Клюква	200	0,1	0,02	20,73	78			2,50	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0,001	1,7	0,15		
Итого за Полдник			7,1	15,7	56,9	383,8	0,08	0,17	3,10	0,03	0,25	140,19	132,54	0,080	0,011	22,07	0,30		
Итого в день			54,4	56,5	244,6	1654,2	1,04	0,94	46,88	0,60	8,40	732,44	1293,2	7,435	0,153	389,75	17,04		
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00		
% от суточной нормы			60,4%	61,4 %	63,9%	61,0%	74,0%	58,9%	67%	67%	70%	61,0%	71,8%	53,1%	127,3%	130%	100%		

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Вторник			Энергетическая ценность (ккал)	Сезон: осенне-весенний					Возраст: 12-18 лет					
			Неделя: 1				Витамины (мг)										
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак мясной																	
340,12	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,009	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,064	0,001	4,20	0,18
*306 О П *	Овощи натуральные / Зелёный горошек,кукуруза	30	1,08	0,01	0,84	23,28	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
441.022	Бифштекс рубленый	100	17,80	26,22	4,57	326,4	0,22	0,25	0,52	0,05	0,08	58,14	213,49	2,74	0,050	29,34	2,32
21,05	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,44	4,76	46,66	235,58	0,050	0,030	0	0,050	0	13,00	96,95	0	0,0012	31,96	0,70
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0		0,06	
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
Итого за Завтрак мясной			25,5	31,3	91,6	729,7	0,3	0,3	4,4	0,1	0,8	86,4	349,0	2,8	0,1	65,5	3,7
Итого за Завтрак(осенний период)			26,4	31,3	91,7	749,0	0,3	0,3	4,1	0,1	0,8	85,9	364,1	2,8	0,1	67,5	3,7
Обед (полноценный рацион питания)																	
53.15	Салат из белокочанной капусты с огурцом "Зайчик"	60	0,77	2,04	2,26	31,0	0,02	0,02	19,95	0,01	78,660	25,7	13,62	0,17	0,030	9,00	0,28
514.19	Фрикадельки мясные с бульоном	100//150	16,44	9,5	0,6	153,51	0,056	0,16	0,34	0,030	0,06	42,66	166,08	1,52	0,03	25,76	1,25
66235,01	Рыба, запеченная с овощами и сыром	100	20,20	12,07	2,08	197,23	0,20	0,17	2,63	0,03	0,3	74,26	37,32	0,8	0,040	27,55	0,84
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	191,97	0,19	0,15	31,33	0,12	1,8	51,05	117,3	0,360	0,005	39,67	1,43
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0,00	3,0	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			45,2	32,7	76,3	761,9	0,6	0,6	54,7	0,2	83,7	232,9	413,9	4,1	0,1	123,8	6,2
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
1..65	Йогурт фруктовый	125	3,75	3,50	15,00	102,75	0,06	0,12	1,62	0	0	84,0	130,62	0,63	0,006	13,06	0,13
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,02	0,1	5	0	0	14	29	0,3	0,010	12	1,20
Итого за Полдник			8,9	14,9	80,5	471,3	0,15	0,26	7	0,01	0	112,3	199,89	0,9	0,016	33,67	1,91
Итого в день			79,7	78,9	248,4	1963,0	1,03	1,11	66	0,30	84	431,6	962,82	7,8	0,218	222,95	11,78
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			88,5%	85,7 %	64,8%	72,4%	73,2%	69,4%	95%	34%	704%	36,0%	53,5%	55,7%	182%	74,3%	69,3%

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
28..01	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,002	9,00	2,20
0,11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	30	0,15	0	21,45	81,0	0,02	0,02	3,75	0,12	0,14	5,36	4,28	0,01	0,001	1,35	0,18
223,21	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	200	17,55	16,92	37,07	361,5	0,3	0,5	1,1	0,25	1,60	254,1	487,8	1,2	0,020	110,5	2,98
386	Кисломолочный напиток/ Снэжок	100	3,0	2,8	12,0	82,0	0,1	0,1	1,3	0	0	67,2	104	1	0,006	10,4	0,11
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	57,5	0	0,01	0,1	0	0,05	5,3	8	0	0	4,4	0,87
5,31	Батон пшеничный йодированный	30	1,98	0,36	10,26	49,6	0,06	0,03	0,0	0	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,17
Итого за Завтрак молочный			23,3	20,5	106	673,6	0,48	0,67	22,73	0,38	2,69	358,41	663,13	1,81	0,039	149,74	7,51
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с луком с растительным маслом	60	0,30	2,00	1,60	25,20	0,06	0,04	12,40	0,001	1,50	28,20	32,30	0,30	0,002	18,60	0,50
*49 О П *	Салат "Витаминный"(капуста консервированная,зел.горошек)	60	0,94	7,22	5,27	57,42	0,03	0,03	12,40	0,001	1,50	19,17	20,31	0,30	0,002	9,98	0,34
514.201	Борщ со свежей капустой и картофелем с отварным мясом	250/10	2,34	3,01	11,56	79,80	0,06	0,06	20,18	0,73	0,25	47,75	56,51	0,72	0,010	24,49	1,28
291,17	Плов с птицей	250	25,79	33,48	56,70	617,05	0,85	0,83	4,48	0,46	0	46,14	314,23	0	0	67,08	2,89
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31	18	0	0	8	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			33,1	39,3	110,3	899,4	1,1	1,1	41,3	1,2	4,6	169,9	492,9	2,2	0,1	137,0	7,1
Итого за Обед (осенний период)			33,7	44,5	114,0	931,6	1,1	1,0	41,3	1,2	4,6	160,8	480,9	2,2	0,1	128,3	6,9
Полдник																	
406,0	Пирожок печенья мясо-капустный	100	10,95	7,94	46,58	289,94	0,26	0,21	14,38	0,16	0,18	42,35	110,45	0,59	0,01	20,38	1,50
28..01	Фрукт порционно //Апельсин	120	1,08	0,24	9,72	42,93	0,04	0,03	72,0	0,01	0,24	40,80	27,60	0	0	18,00	0,36
409,01	Напиток из яблок и лимона	200	0,16	0,16	27,9	106,6	0,01	0,01	6,6	0,01	0,4	6,88	4,40	0,08	0,01	3,6	0,95
Итого за Полдник			12,2	8,3	84,2	439,5	0,31	0,25	93,0	0,18	0,8	90,0	142,5	0,9	0,020	42,0	2,81
Итого в день			68,6	68,1	300,1	2012,5	1,93	1,97	157	1,75	8	618,3	1298,49	4,9	0,113	328,69	17,42
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,12	300	17,00
% от суточной нормы			76,2%	74,0 %	78,3%	74,2%	137,9%	123,2%	224%	194%	67,8%	51,5%	72,1%	35,3%	94%	110%	102%

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

четверг

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																		
529	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	30	1,32	0,03	1,32	10,5	0,02	0,024	7,3	0,27	1,41	18,3	22,8	0,21	0,004	7,7	0,30	
340 / 62	Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом	20//40	3,06	3,52	8,83	77,0	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76	
441.031	Тефтели под овощным соусом (2 вариант)	100/20	14,1	16,9	18	275,7	0,19	0,16	0,4	0,011	0,01	15,18	166,26	2,39	0,036	24,35	2,08	
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	180	6,84	4,11	43,74	228,4	0,11	0,03	0	0,040	1,5	15,94	55,45	0,94	0,0018	10,16	1,03	
375,01	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	
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	
Итого за Завтрак			25,5	21,4	97,9	662,0	0,4	0,2	11,5	0,3	3,7	65,5	280,3	3,6	0,0	47,4	4,7	
Итого за Завтрак(осенний период)			27,3	24,9	105,4	728,6	0,4	0,3	7,0	2,9	2,7	80,3	307,3	3,5	0,0	56,0	5,2	
Обед (полноценный рацион питания)																		
20,08	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	
96,35	Рассольник "Домашний" со сметаной на м/к бульоне	250/10	2,14	7,4	15,8	134,2	0,07	0,05	7,12	0,56	1,24	37,17	75,81	0	0	23,78	0,98	
441.041	Котлеты "Московские"	100	16,88	13,63	6,68	215,2	0,09	0,29	0,94	0,250	0,030	92,18	231,03	2,85	0,040	37,33	2,41	
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	19,56	3,01	43,20	267,33	0,77	0,16	0,00	0,0	0,01	79,57	193,2	3,500	0,017	75,03	5,98	
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66	
66037.03	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	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0,000	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56	
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			45,0	29,9	129	934,1	1,1	0,6	14,3	0,85	4,45	283	622,7	8,374	0,113	173,8	12,78	
Полдник																		
456,08	Пирожок с мясом и рисом	75	11	9,5	31,5	247,6	0,1	0,3	0,6	0,04	0,8	18,6	113,8	1,6	0,00	17,4	0,60	
484	Кисломолочный напиток/ Ряженка	100	2,90	2,5	4,2	49,9	0,02	0,13	0,6	0,02	0	124,0	92,0	0	0	14,0	0,10	
420,05	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22		19,43	74			0,2			0,2	22,5	7,7	0,1	0,001	3	0,65
Итого за Полдник			14,1	12,0	55,1	371,2	0,12	0,43	1,4	0,06	1,0	165,1	213,5	1,7	0,00	34,4	1,35	
Итого в день			84,7	63,3	282,3	1967,3	1,53	1,24	27,1	1,23	9,13	513,6	1116,4	13,65	0,161	255,61	18,85	
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00	
% от суточной нормы			94,1%	68,8 %	73,7%	72,5%	109,4%	77,5%	38,7%	137%	76%	42,8%	62,0%	97,5%	134%	85,2%	110,9%	

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак молочный																			
244.01	Зеленый горошек овощной	20	4,60	0,24	10,66	60,5	0,16	0,04	0	0,01	1,82	23,0	65,8	0,64	0	21,40	0,00		
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	2,95	0,0	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88,0	50,0	0,4	0	3,50	0,10		
340,07	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		
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00		
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,84	0,04	0,01	0,88	0	0,7	8,00	26,0	0,008	0,003	0	0,44		
Итого за Завтрак молочный				29,8	26,2	60,9	592,6	0,4	0,4	2,9	0,1	4,91	353,0	569	3,40	0,076	71,3	3,05	
Обед (полноценный рацион питания)																			
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,020	0,02	22,95	0,020	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75		
140,10	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне (собственное производство)	250	12,38	11,13	31,50	267,82	0,25	0,06	8,25	0,03	0	49,31	93,31	0,000	0,000	27,28	0,38		
441.05	Биточки паровые	100	13,0	13,8	13,3	225,9	0,21	0,13	0,4	0,009	0,01	14,7	164,8	2,1	0,030	45,4	2,55		
518,02/ 301	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / Капуста тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40		
		80	1,81	4,16	10,67	84,69	0,05	0,05	4,69	0,01	0,8	20,75	31,89	0,16	0,0027	9,07	0,32		
409,02	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		
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0,000	2,400	14,00	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56		
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,67	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				33,6	35,2	109,8	862,3	0,7	0,4	45,0	0,1	5,3	185,3	418,8	3,9	0,1	122,7	7,7	
Полдник																			
679,17	Сырники из творога с подливом из сгущенного молока	100/20	18,60	15,40	29,4	323,3	0,07	0,36	0,56	0,06	1,80	241,20	268,93	2,20	0,010	31,44	0,65		
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,50	0	0,20	4,00	3,30	0,08	0,001	1,70	0,15		
Итого за Полдник				18,7	15,4	50,1	401,4	0,07	0,36	3,06	0,06	2,000	245,20	272,23	2,28	0,01	33,14	0,80	
Итого в день				82,0	76,8	220,8	1856,3	1,15	1,12	51,0	0,27	12,23	783,5	1259,7	9,56	0,167	227,12	11,56	
суточная норма				90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00	
% от суточной нормы				91,1%	83,5 %	57,6%	68,4%	82,2%	69,8%	73%	30%	102%	65,3%	70,0%	68,3%	139%	75,7%	68%	

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Образовательные учреждения

понедельник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,3	2,95	0,0	45,3	0,00	0,03	0,1	0,02	0,05	88,00	50,00	0,40	0,020	3,5	0,10
458	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,9	0,2	8	35,8	0,04	0,03	60,00	0,01	0,2	34,00	23,00	0,20	0,002	15,00	0,30
345,01	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,30	12,50	54,30	345,3	0,14	0,18	3,35	0,037	1,30	147,60	198,60	0	0	57,80	1,30
303,16	Кофеинный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	0,04	0,15	1,30	0,03	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
5,31	Батон пшеничный йодированный	30	1,98	0,36	10,26	49,64	0,06	0,03	0,00	0,00	0,7	10,50	47,4	0,01	0,010	14,10	1,17
Итого за Завтрак молочный			15,3	19,2	97,3	608,5	0,28	0,42	64,72	0,10	2,31	400,50	409,00	1,71	0,042	104,40	2,99
Обед (полноценный рацион питания)																	
38,26	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,7	2,2	44,0	0,06	0,04	22,4	0,1	0,5	22,1	28,6	0,30	0,002	14,9	0,90
*38,26 О П *	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
66236,00	Борщ "Сибирский" с фасолью	250	2,21	3,31	15,93	98,37	0,06	0,06	23,75	0,93	0,13	53,89	60,94	1,63	0,004	28,05	1,00
413,02	Колбасные изделия отварные/ Сосиска отварная	100	21,0	22,0	1,6	288,1	0,24	0,04	1,0	0	1,6	267,3	636,0	0	0,02	71,2	1,20
332,02	Макароны отварные с маслом.	180	6,84	4,11	43,74	228,38	0,11	0,03	0	0,04	1,25	15,9	55,45	0,01	0,002	10,16	1,03
407,00	Сок натуральный	200	0,50	0,10	33,10	127	0,02	0,02	2,0	0	0,1	7,00	7,00	0,150	0	4,00	1,40
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			34,8	33,8	116,9	881,6	0,6	0,2	49,4	1,1	6,5	382,9	859,9	3,3	0,1	147,1	7,2
Итого за Обед (осенний период)			34,8	33,8	118,4	887,5	0,5	0,2	40,6	1,1	6,5	382,6	846,9	3,3	0,1	142,3	7,0
Полдник																	
45,00	Слойка с джемом	80	4,18	11,16	45,29	287,00	0,07	0,04	0,6	0,01	0	14,3	40,57	0	0	8,51	0,58
1..65	Йогурт молочный или сливочный	125	3,75	3,50	15,00	102,75	0,06	0,12	1,6	0,00	0	84,0	130,62	1	0	13,06	0,13
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,02	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
Итого за Полдник			8,0	14,7	81,0	467,9	0,13	0,16	4,7	0,0	0,20	102,3	174,5	0,71	0,007	23,3	0,86
Итого в день			58,1	67,7	295,2	1958,0	0,99	0,82	118,9	1,20	8,96	885,7	1443,4	5,72	0,139	274,78	11,09
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			64,5%	73,6 %	77,1%	72,2%	71,0%	51,3%	170%	133%	74,7%	73,8%	80,19%	40,8%	115%	91,6%	65%

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак мясной																			
340	Холодная закуска: Яйцо отварное / Огурец	20//20	2,60	1,52	0,62	26,41	0,02	0,10	2	0,05	0,27	13,62	31,82	0,043	0,001	5,06	0,60		
*340,12 О П *	<i>Холодная закуска: Яйцо отварное / Салат из моркови с растит.маслом</i>	20//40	3,06	3,52	8,83	77,03	0,03	0,12	3	2,87	0,39	33,10	49,80	0,180	0,000	16,20	0,76		
441.062	Шницель натуральный рубленый	100	17,8	24,23	4,57	308,43	0,22	0,25	0,52	0,050	0,07	58,14	213,49	2,74	0,050	29,34	2,32		
345,24	Каша "Дружба" с маслом сливочным	180	4,2	6,0	30,22	184,1	0,17	0,12	4,02	0,040	0	152,88	220,2	0	0	66,1	0,36		
430.06	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		
Итого за Завтрак			27,84	32,12	70,10	665,34	0,45	0,49	16,42	0,14	1,09	237,89	499,75	2,80	0,05	104,92	4,59		
Итого за Завтрак(осенний период)			28,30	34,12	78,31	715,97	0,46	0,51	17,22	2,96	1,21	257,37	517,73	2,94	0,05	116,06	4,75		
Обед (полноценный рацион питания)																			
0,09	Салат овощной "Фасолька"	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,004	21,30	0,80		
124,99	Щи из свежей капусты с мясом отварным	250//10	2,44	6,41	11,11	109,11	0,02	0,02	11,39	0,05	0,10	45,49	29,96	1,44	0,002	15,35	0,50		
606,02	Рыба, запеченная под соусомпольским	100	22,21	11,65	2,99	204,9	0,23	0,19	1,05	0,0320	0,12	41,65	12,60	0,27	0,010	23,02	0,79		
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	191,97	0,19	0,15	31,33	0,12	1,80	51,05	117,30	0,36	0,005	39,67	1,43		
66112	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,08	0,4		
349,09	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66		
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56		
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			35,5	31,3	106,2	821,8	0,58	0,51	55,0	0,25	5,19	247,8	287,1	3,5	0,063	121,5	5,97		
Полдник																			
738,36	Пирожки с зеленым луком и яйцом	100	10,3	7,6	30,1	222,5	0,1	0,20	10	0,2	1	54,7	113,9	1	0	19,5	0,60		
33	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,002	9,00	2,20		
407	Сок натуральный	200	0,5	0,1	33,1	127	0,02	0,02	2	0	0,1	7	7	0,15	0,02	4	1,40		
Итого за Полдник			11,2	8,1	73,0	391,5	0,16	0,24	29	0,2	1,3	77,7	131,9	1,2	0,02	32,5	4,20		
Итого в день			74,5	71,5	249,3	1878,6	1,19	1,24	99,9	0,62	7,58	563,4	918,8	7,51	0,139	258,96	14,76		
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00		
% от суточной нормы			82,8%	77,7%	65,1%	69,2%	85,0%	77,5%	143%	69%	63,1%	47,0%	51,0%	53,7%	116%	86,3%	87%		

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	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																	
458	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	13,00	0,30
11,18	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	0,001	6,8	0,04
315,10	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	200	17,9	20,6	43,2	418,71	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	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
5..31	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
Итого за Завтрак молочный			23,32	21,36	93,19	635,01	0,34	0,59	64,86	0,29	2,74	306,02	474,05	2,61	0,02	98,97	3,80
Обед (полноценный рацион питания)																	
1,36	Салат Фруктовый с сахарной пудрой	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,020	0,02	22,95	0,020	2,2	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
151,25	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью (собственное производство)	250	8,54	8,60	23,23	198,7	0,22	0,21	5,22	1,02	0,37	43,0	93,95	0,12	0,001	17,96	1,23
288,20	Птица, порционная запеченная	100	21,1	12,08	0,19	193,88	0,10	0,17	0,03	0	0	21,6	1,78	0	0	18,98	2,06
250,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	19,56	3,01	43,20	267,33	0,77	0,16	0	0,03	0,010	79,57	193,23	3,5	0,017	75,03	5,98
375,01	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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			53,5	24,5	107,4	837,7	1,2	0,6	31,4	1,1	5,5	183,9	380,8	5,0	0,1	142,6	12,6
Полдник																	
432,13	Эчпочмак (татарское национальное блюдо)	110	12,6	12,3	32,3	282,2	0,2	0,20	0,6	0,04	1,8	25,1	125,1	1,6	0,010	26,4	0,70
484,00	Кисломолочный напиток/ Ряженка	100	2,9	2,5	4,2	49,9	0,02	0,13	0,6	0,02	0	124,0	92,0	0	0	14,0	0,10
420,01	Напиток из свежих фруктов	200	0,1		15,7	59,3	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			15,6	14,8	52	391	0,24	0,34	9,20	0,08	2,00	159,90	218,80	1,71	0,011	46,20	2,40
Итого в день			92,4	60,7	252,8	1864,0	1,78	1,55	105,4	1,44	10,25	649,8	1073,7	9,29	0,093	287,78	18,80
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			102,7%	66,0 %	66,0%	68,7%	127,0%	97,0%	151%	160%	85,4%	54,2%	59,6%	66,4%	78%	95,9%	111%

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

четверг

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		B1	B2	C	A	E	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																	
529,00	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец	30	0,24	0,03	0,75	4,04	0,01	0,01	3	0,003	0,03	6,90	12,60	0,06	0,001	4,20	0,18
*54,47 О П *	Овощи натуральные: Фасоль красная с раст.маслом	30	2,20	4,30	12,30	93,63	0,01	0,01	1	0,020	0,03	5,68	38,38	0,04	0,020	4,20	0,18
441,131	Тефтели под овощным соусом (1 вариант)	100/10	15,12	22,69	5,27	286,6	0,19	0,22	2,6	0,640	45,37	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
332,02	Макаронный изделия с маслом сливочным	180	6,84	4,12	43,74	228,5	0,11	0,04	0	0,040	1,5	15,94	55,45	0,94	0,002	10,16	1,03
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0			0,06
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	0,04	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0	0,44
Итого за Завтрак мясной			25,2	27,2	89,4	682,8	0,3	0,3	6,5	0,7	47,6	88,6	281,0	3,3	0,1	43,5	3,8
Итого за Завтрак(осенний период)			27,2	31,4	101,0	772,3	0,4	0,3	4,3	0,7	47,6	87,4	306,7	3,3	0,1	43,5	3,8
Обед (полноценный рацион питания)																	
10,37	Салат из свежих овощей "Ассорти"	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,60	0,16	0,30	56,3	21,1	0,20	0,01	22,6	0,60
*38,26 О П *	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с клюквой)	60	0,6	3,7	3,8	49,8	0,01	0,04	13,60	0,10	0,50	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
99,53	Суп "Летний" с картофелем и отварной птицей	250//15	6,28	9,70	11,94	157,2	0,25	0,22	10,59	0,15	2,53	28,14	90,20	0,25	0,020	23,61	1,11
436,53	Жаркое по-домашнему	250	17,8	18,76	31,89	359,8	0,28	0,25	39,13	0,070	0,42	52,75	272,7	4,2	0,002	69,84	4,15
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
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			28,4	32,2	87,0	729,5	0,7	0,6	66,1	0,4	6,3	157,9	459,2	5,9	0,1	136,5	7,7
Итого за Обед (осенний период)			28,4	32,8	88,6	740,8	0,6	0,6	66,1	0,3	6,5	123,4	453,7	6,0	0,1	124,0	7,8
Полдник																	
456,14	Пирожок с мясом и рисом	50	7,33	6,33	21,0	165,0	0,06	0,20	0,40	0,08	1,20	12,40	75,86	1,08	0,006	11,60	0,40
3003,03	Драники с соусом (белорусское национальное блюдо)	50//10	1,79	5,38	12,92	104,0	0,08	0,05	13,06	0,04	0,36	19,55	46,61	0,03	0,060	16,35	0,70
420,05	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
Итого за Полдник			9,3	11,7	53,4	342,8	0,14	0,25	13,7	0,1	1,8	54,5	130,2	1,2	0,067	31,0	1,75
Итого в день			63,0	71,0	229,7	1755,1	1,16	1,12	86,2	1,19	55,68	300,9	870,3	10,43	0,228	211,01	13,29
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			70,0%	77,2%	60,0%	64,7%	83,1%	70,0%	123%	132%	464%	25,1%	48,4%	74,5%	190%	70,3%	78%

ПРИМЕЧАНИЕ: * Замена на осенний период (сезонность)

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рацион: Образовательные учреждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

пятница

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		B1	B2	C	A	E	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																	
244.01	Зеленый горошек овощной	20	4,60	0,24	10,7	60,5	0,16	0,04	0	0,01	1,82	23,0	65,8	0,64	0	21,4	0,00
3,11	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж.45%	10	2,32	3,0	0,01	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88	50	0,4	0	3,50	0,10
340,07	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,3	19,0	5,0	255,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,38	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51
430	Чай 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	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак молочный			26,5	23	50	507,2	0,32	0,36	10,27	0,07	4,6	255,6	398,5	2,4	0,06	50,9	2,92
Обед (полноценный рацион питания)																	
20,10	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,05	5,7	0,02	0,1	97,0	65,7	0,4	0,01	13,8	0,84
106.	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/50	12,4	11,1	31,5	267,8	0,25	0,06	8,25	0,03	0,060	49,31	161	0,07	0,025	27,3	0,38
441.071	Котлеты рубленые из кур	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	1,40
144.01	Овощи тушеные с рисом	180	4,44	4,80	46,68	236,01	0,04	0,02	19	0,04	0	17,92	95,28	0,00	0,0010	33,46	0,70
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,0	0	0	8,0	0,72
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	66,2	0,08	0,04	0	0	2,4	14,0	63,2	1,20	0,04	18,8	1,56
0,33	Хлеб пшеничный	20	1,01	0,11	6,56	29,6	0,01	0,01	0,29	0	0,47	2,7	8,7	0,005	0,002	0,0	0,15
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			39,4	27,2	133,1	901,7	0,6	0,34	37,5	0,1	3,104	226,1	506,0	2,9	0,118	117,6	5,75
Полдник																	
401.25	Оладьи с творогом со сгущенным молоком	150/20	17,8	18,0	48,7	415,8	0,10	0,43	0,80	0,08	1,8	276,20	287,80	2,2	0,01	36,1	0,87
1,36	Салат фруктовый с сахарной пудрой (десерт)	60	0,39	0,18	5,37	23,3	0,020	0,02	22,95	0,020	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
519,01	Компот из быстрозамороженных ягод (Клюква)	200	0,1	0,02	20,73	78			2,50	0,0040	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,7	0,15
Итого за Полдник			18,3	18,2	74,8	517,3	0,1	0,5	26,3	0,10	2,60	295,2	301,3	2,4	0,012	44,4	1,77
Итого в день			84,1	67,9	258,3	1926,2	1,00	1,15	74,0	0,26	10,26	776,9	1205,9	7,69	0,193	212,83	10,44
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2713,0	1,40	1,60	70	0,90	12	1200	1800	14	0,1	300	17,00
% от суточной нормы			93,5%	73,8%	67,4%	71,0%	71,5%	71,6%	105,7%	29%	85,5%	64,7%	67,0%	54,9%	161%	70,9%	61%

Ассортимент блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов для питания детей указанных в примерном циклическом меню

Наименование блюд и кулинарных изделий	Вид кулинарной продукции ⁷	№ рецептур разработчика	Сборник технических нормативов ⁸	№ ссылки рецептур по сборнику	Особенности технологии приготовления или изменения рецептуры	Примерный объем порции (выход) для разных возрастных групп детей и подростков ⁹		Кратность использования в меню ¹⁰	Примечание
						7-11 лет	11-18 лет		
Джем фруктовый	З	0,11	1 III	82	Джем, обогащённый незаменимыми микронутриентами	20	30	½	ТУ
Молоко сгущённое порционно	Д	11,18		1		30	30	½	ТУ
Масло сливочное порционно	З	901,01	1 III	14			10	½	ТУ
Сыр твёрдо-мягкий с порционно	З	3,11/ 3,01	1 III	15	Неострый сыр твёрдых сортов	10	15	2	ТУ
Колбасные изделия отварные /Сосиска отварная	Б	413,02	1 III	243	Сосиски отвариваются в очищенном виде, не менее 5-10 минут	80		½	ТУ
Овощи порционно/Огурец	З	340,12	1 III	71		30	30	3	в летний период
Овощи порционно/Помидор	З	529	1 III	71		30	30	½	в летний период
Овощи порционно/Зелёный горошек	З	244,01	1 III	131		20	20	½	
Кукуруза овощная отварная	З	11,22	1 III	133		15	15	½	
Овощи натуральные (зелёный горошек, кукуруза)	З	11,07	1 III	131/133		30	30	½	
Овощи натуральные (Фасоль красная с маслом растительным)	З	54,47	1 III	132	Фасоль красную(сухую) перебирают, промывают, заливают кипятком и отваривают до полной готовности на медленном огне, не допуская переваривания	30	30	½	
Салат фруктовый с сахарной пудрой	З	1,36/ 1,53	1 III	341		60	100	½	
Салат из свежих помидор и огурцов с луком	З	38,26/38, 29	1 III	24		60	100	½	в летний период
Салат из свеклы	З	20,08	1 III	52	Использование в отварном виде	60	100	½	
Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	З	20,10	1 III	52	Сыр натёртый посыпается сверху на салат	60	60	½	
Яйцо отварное порционно/ Морковь тёртая с маслом растительным	З	62,15	1 III	209/62	Яйца варим не менее 10 минут, после закипания	20/40	20/40	½	Морковь, урожая прошлого года- в период до 1 марта

Салат овощной «Фасолька»	3	0,09	1 III	49	Фасоль красную перебирают, промывают, заливают кипятком и отваривают до полной готовности на медленном огне, не допуская переваривания	60	60	$\frac{1}{2}$	Морковь, свежая капуста урожая прошлого года- в период до 1 марта
Салат из свежих овощей «Ассорти»	3	10,37	1 III	29		60	100	$\frac{1}{2}$	Морковь, свежая капуста урожая прошлого года- в период до 1 марта
Салат из капусты белокочанной с огурцом «Зайчик»	3	54,15	1 III	29		60	60	$\frac{1}{2}$	
Салат «Витаминный» (капуста консервированная, зелёный горошек)	3	10,30/ 10,41	1 III	47	С использованием капусты консервированной без уксуса, с добавлением отварного зелёного горошка, с заправкой растительным маслом	60	60	$\frac{1}{2}$	В осенне-весенний период с 1 марта
Салат «Витаминный 2» (капуста консервированная с клюковой)	3	47,01/ 47,02	1 III	47	С использованием капусты консервированной без уксуса, с добавлением клюквы ,с заправкой растительным маслом	60	60	$\frac{1}{2}$	В осенне-весенний период с 1 марта
Винегрет овощной	3	72,20/ 72,24	1 III	67	С использованием огурцов и капусты консервированных без уксуса, с заправкой растительным маслом	60	100	$\frac{1}{2}$	В осенне-весенний период с 1 марта
Яйцо отварное порционно/ Огурец свежий порционно	3	340	1 III	209/71		20/20	20/20	$\frac{1}{2}$	
Огурец свежий порционно	3	340,12	1 III	71		30	30	$\frac{1}{2}$	
Бульон мясной прозрачный	C	0,01	1 III	106				2	
Бульон из кур прозрачный	C	0,02	1 III	107				2	
Суп картофельный с рыбной фрикаделькой	C	106	1 III	97/107		200/30	200/50	$\frac{1}{2}$	
Суп картофельный с горохом с мясными изделиями	C	102,89/ 102,45	1 III	102/241		200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	
Суп картофельный с горохом и фрикаделькой «Детской»	C	102,36/ 102,45	1 III	102		200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	
Фрикадельки мясные с бульоном	C	514,19	1 III	80/105		80/120	100/150	$\frac{1}{2}$	
Борщ со свежей капустой и картофелем с мясом отварным	C	83,18/ 514,2	1 III	82/241	То же	200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	
Борщ со свеж.капустой и картофелем с	C	83,18/	1 III	82		200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	

фрикаделькой «Школьной»									
Суп картофельный с вермишелью на м/к бульоне	С	140,1	1 III	103		200	250	$\frac{1}{2}$	
Рассольник «Домашний» со сметаной на м/к бульоне	С	96,35	1 III	96		200	250	$\frac{1}{2}$	
Борщ «Сибирский» с фасолью	С	66236,0	1 III	84		200	250	$\frac{1}{2}$	
Щи из свежей капусты с мясом отварным	С	124,99	1 III	88/241		200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	
Щи из свежей капусты с картофелем с фрикаделькой «Детской»	С	124,26	1 III	88		200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	
Суп-лапша домашняя с птицей отварной и свежей зеленью	С	151,25	1 III	113/288		200/10	250/10	$\frac{1}{2}$	
Суп «Летний» с картофелем и отварной птицей	С	99,54 99,53	1 III	99/288		200/10	250/15	$\frac{1}{2}$	
Пельмени «Детские»	Б	33,25	1 III	390/391/3 92/80		100/100	130/120	$\frac{1}{2}$	
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	Г	332,02	1 III	203		150	180	3	
Рис отварной с маслом сливочным	К	21,05	1 III	303		150	180	$\frac{1}{2}$	
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	К	74,05	1 III	173 303		150	180	$\frac{1}{2}$	
Каша «Дружба» с маслом сливочным	К	345,24	1 III	175		150	180	$\frac{1}{2}$	
Гороховое пюре с маслом сливочным	К	250,01	1 III	199		150	180	$\frac{1}{2}$	
Картофельное пюре с маслом сливочным	Г	520,07 520,08	1 III	312		150	180	$\frac{1}{2}$	
Драники с соусом (Белорусское нац.блюдо)	Г	3003,03	1 III	159/330		---	50/10	$\frac{1}{2}$	
Сложный гарнир: Картофель отварной с маслом сливочным/Капуста тушеная с томатом	Г	518,02/ 301	1 III	310/ 321		100/50	100/80	$\frac{1}{2}$	
Рагу из овощей с рисом	Г	144/ 144,01	1 III	144		150	180	1/2	
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	К	71,13	1 III	173		200	200	2	
Каша гречневая молочная с маслом	К	345,01	1 III	173		200	200	2	
Омлет натуральный с маслом	Я	340,07	1 III	210		200	200	2	

сливочным								
Пудинг творожно-пшённый с сахарной пудрой	Т	223,28/ 223,21	КБ	06010/ 369 06002/ 061	Пшено добавляется отварное	170	200	2
Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	Т	315,12 315,10	1 III	222	Рис добавляется отварной	170	200	2
Рыба, запечённая с овощами и сыром	Б	66235,01	1 III	233	Рыбное филе с кожей без костей	80	100	2
Рыба, запечённая под соусомпольским	Б	606,02	1 III	232	То же	80	100	2
Плов из птицы	Б	291,33/ 291,17	1 III	291		230	250	½
Птица ,порционная запечённая	Б	288,20	1 III	293		80	100	½
Жаркое по-домашнему	Б	436,81/ 436,53	1 III	259		230	250	½
Котлеты мясные	Б	441,011	1 III	268		80	100	½
Котлеты «Куриные»	Б	33,56/ 33,57	Г 12	268		100	120	1/2
Крокеты «Детские»	Б	331,39	1 III	268		80	100	½
Крокеты «Детские»	Б	33,22/ 33,47	Г 12			100	120	½
Котлеты «Говяжьи Школьные»	Б	33,18/ 33,42	1 III			80	100	½
Тефтели под овощным соусом	Б	441,03	1 III	279/333		80/20	100/20	½
Тефтели под сметано-томатным соусом	Б	441,06	1 III	278/331		80/10	100/10	½
Тефтели «Детские» с овощами тушёными	Б	33/29/ 33,3	1 III	279		80/20	100/20	½
Котлеты «Московские»	Б	441,04	1 III	270		80	100	½
Тефтели запечённые под соусом томатным с овощами	Б	441,03 441,131	1 III	278/367		80/10	100/20	½
Тефтели «Детские»	Б	33,45/ 33,48	1 III			100	120	½
Биточки «Детские» тушёные	Б	33,09	1 III	268		80	100	½
Биточки паровые	Б	441,05	1 III	281		80	100	½
Бифштекс рубленный «Детский»	Б	33,07/ 33,08	1 III	266		80	100	½
Котлеты мясные	Б	441,01	1 III	268		80	100	½
Котлеты рубленные из кур	Б	441,071	1 III	295		80	100	½
Шницель натуральный рубленый	Б	441,0634 41,062	1 III	267		80	100	½
Ёжики «Детские»	Б	33,61/ 33,62	1 III	279		80/10	100/10	½

Палочки «Детские»	Б	33,69/ 33,68	1 III			80	100	$\frac{1}{2}$	
Палочки мясные с овощами «Детские» запечённые	Б	33,22	1 III	268		80	100	$\frac{1}{2}$	
Фрикадельки «Детские»	Б	33,63/ 33,64	Г 12			80	100	$\frac{1}{2}$	
Фрукт порционно/Яблоко	З	33,00	1 III	338		100	100	2	
Фрукт порционно /Апельсин	З	458 28,1	1 III	341		100	120	2	
Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	Н	349,09	1 III	349		200	200	3	
Напиток фруктовый	Н	409,02	1 III	345		200	200	$\frac{1}{2}$	
Сок фруктовый	Н	407	1 III	389	Тару ополаскивают ,протирают и разливают из тары	200	200	$\frac{1}{2}$	
Компот из быстрозамороженных ягод(компотная смесь)	Н	519,01	1 III	345		200	200	2	
Напиток из яблок и лимона	Н	409,01	1 III	344		200	200	$\frac{1}{2}$	
Напиток из яблок витаминизированный	Н	420,05	1 III	348		200	200	2	
Чай с сахаром	Н	430	1 III	376		200	200	2	
Чай с лимоном	Н	375,01	1 III	375/377		204	204	2	
Чай витаминизированный с сахаром	Н	430,06	1 III	376/388	Шиповник отваривают, настаивают и процеживают отвар в готовый чай	200	200	2	
Какао с молоком йодированном	Н	693,03	1 III	382		200	200	$\frac{1}{2}$	
Кофейный напиток с сахаром	Н	303,03	1 III	381		200	200	$\frac{1}{2}$	
Кофейный напиток на молоке	Н	303,16	1 III	379		200	200	$\frac{1}{2}$	
Кисломолочный напиток/Ряженка	Н	484	1 III	386	Разливается из тары	200	100	$\frac{1}{2}$	
Кисломолочный напиток /Снежок	Н	386	1 III	386	То же	200	100	$\frac{1}{2}$	
Йогурт порционный	Н	1,65		386	То же	---	125	$\frac{1}{2}$	
Оладьи «Домашние» на молоке со сгущённым молоком	Д	401	1 III	401		150/20	150/20	$\frac{1}{2}$	
Оладьи из творога со сгущенным молоком	Т	401,25	1 III	225			150/20	$\frac{1}{2}$	
Сырники из творога с подливом из сгущённого молока	Т	679,19	1 III	219			100/20	$\frac{1}{2}$	
Слойка с яблоком	И	8,1	Ф	16		80	80	$\frac{1}{2}$	
Слойка с джемом	И	45	Ф	16		80	80	2	
Ватрушка «Венгерская» с яблоком	И	9	Ф	16		100	100	1	
Пирожок с мясом и рисом	И	456,08 456,14	1 III	406/459		75	50	$\frac{1}{2}$	
Пирожок мясо-капустный	И	406	1 III	406/409/4 57		75	75 /100	$\frac{1}{2}$	

Эчпочмак (татарское национальное блюдо)	И	432,13	Ф	16		110	110	$\frac{1}{2}$	Фирменное блюдо
Пирожок с зелёным луком и яйцом	И	738,36	ОП			100	100	$\frac{1}{2}$	
Кондитерское изделие /Мармелад	И	66112,0				18	18	$\frac{1}{2}$	ТУ
Кондитерское изделие /Печенье	И	66037,03				20	20	$\frac{1}{2}$	То же
Батон пшеничный йодированный	И	5,31				20	30		То же
Хлеб ржано-пшеничный	И	5,08				20	20/40		То же
Хлеб пшеничный	И	0,33				30	40/20		То же

Примечание

⁷ «З» - салаты, холодные закуски, бутерброды, порционные гастрономические продукты; «С»- супы; «К» - блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; «Я» -блюда из яиц; «Т» - блюда из творога; «Б» - горячие блюда из мяса, рыбы, птицы; «Г» -гарниры и горячие блюда из овощей; «О»- соусы; «Д» - сладкие блюда, десерты; «Н» - напитки, компоты, кисели; «М» -мучные блюда; «И» -хлебобулочные и мучные кондитерские изделия; «П» - готовые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

⁸ «1Ш» - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Де Ли прнт 2002

Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ".

«Г12» - Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинфор 2014

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Де Ли прнт 2002

Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

«Ф» - Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва, Стандартинфор,2010.

«ОП» - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

«КБ» - Картотека блюд для детского питания.Утвержден Руководителем Роспотребнадзора по г. Москве и Директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от 25.06.2010).

⁹ указанные рекомендуемые массы порции, в зависимости от финансовых возможностей объем порции отдельных блюд (масса одного изделия) может быть уменьшен; прочерк в графе соответствующей возрастной группы означает, что в питании детей этой возрастной группы данное блюдо или кулинарное изделие не используется; для изделий промышленного производства масса может превышать рекомендованную, но не более чем на 30-40 % .

¹⁰ «1» - 1-2 раза в неделю, « $\frac{1}{2}$ » - один раз за две недели (10 дней), «2» - 2-3 раза в неделю.

Технологические карты на используемые блюда

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной порционный йодированный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 пищеблоки хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при растоянии 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

ЗАПАХ: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	33,1	ВитаминВ1	0,04	Магний	9,4
Белки	1,32	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	31,6
Жиры	0,24	ВитаминС	0	Железо	0,78
Углеводы	6,84	Витамин Е	0,7	Цинк	0,01
ВитаминA	0	Кальций	7	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,09

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки "Детские" тушеные
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки "Детские"" ГОСТ	100	100	10	10
Набор для супа ЦБ (зам)	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.

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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

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

ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	180,7	ВитаминВ1	0,17	Магний	36,28
Белки	10,4	ВитаминВ2	0,1	Фосфор	131,8
Жиры	11	ВитаминС	0,3	Железо	2,04
Углеводы	10,63	Витамин Е	0,01	Цинк	1,67
ВитаминA	0,01	Кальций	11,7	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки паровые
 Номер рецептуры: 281

Сборник 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 общебобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	80	59	8,0	5,9
Хлеб пшеничный	14	14	1,4	1,4
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формуют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или пропускают под крышкой 15-20мин. отпускают биточки с гарниром и соусом.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 ВНЕШНИЙ ВИД: биточки правильной округло-приплюснотой формы, поверхность и края ровные, сбоку уложен гарнир.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
 ЦВЕТ: поверхности и на разрезе светло-серый.
 ВКУС: мясной, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	180,7	ВитаминB1	0,168	Магний	36,30
Белки	10,4	ВитаминB2	0,104	Фосфор	131,8
Жиры	11,0	ВитаминC	0,3	Железо	2,04
Углеводы	10,60	Витамин E	0,008	Цинк	1,70
ВитаминA	0,0072	Кальций	11,7	Иод	0,024

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бифштекс рубленый "Детский"
 Номер рецептуры: 266

Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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 общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бифштекс "Детский" ГОСТ 100г	100	100	10	10
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
 ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
 ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	234,55	ВитаминB1	0,18	Магний	24,45
Белки	14,83	ВитаминB2	0,21	Фосфор	177,91
Жиры	17,69	ВитаминC	0,43	Железо	1,93
Углеводы	3,81	Витамин E	0,06	Цинк	2,28
ВитаминA	0,040	Кальций	48,45	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бифштекс рубленый
 Номер рецептуры: 266

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	124	91	12,4	9,1
Грудка ЦБ	15	13,5	1,5	1,35
Молоко	7,5	7,5	0,75	0,75
Соль йодированная	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В измельченное мясо добавляют соль, молоко, вымешивают, разделяют в виде биточек 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. 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.) 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 соленый, без явного привкуса хлеба. ЗАПАХ: жаренного мяса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	261,50	ВитаминВ1	0,18	Магний	24,45
Белки	14,83	ВитаминВ2	0,21	Фосфор	177,91
Жиры	20,69	ВитаминC	0,43	Железо	1,93
Углеводы	3,81	Витамин Е	0,06	Цинк	2,28
ВитаминаA	0,040	Кальций	48,45	Йод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 679.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики с начинкой пром.производства
 Номер рецептуры: 398

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли принт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/Ф Блины с начинкой пром.производства	120	120	12	12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Молоко сгущеное	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	120/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Блинчики размораживают, выкладывают на смазанный р/м противень и запекают в жарочном шкафу при средней температуре не менее 10 минут.

Подают по два блинчика на порцию в горячем виде.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: блинчики с завернутым в них фаршем, равномерно поджарены с обеих сторон.

КОНСИСТЕНЦИЯ: блинчиков - мягкая, фарша - нежная, однородная.

ЦВЕТ: поверхности - равномерный, золотистый или светло-коричневый.

ВКУС: жаренного блинчика со сладким фаршем.

ЗАПАХ: жаренного блинчика со сладким фаршем.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	288,8	ВитаминB1	0,11	Магний	22,1
Белки	10,8	ВитаминB2	0,12	Фосфор	69,8
Жиры	8,7	ВитаминC	10,7	Железо	1,73
Углеводы	44,6	Витамин E	1,2	Цинк	1,7
ВитаминA	0,06	Кальций	30,4	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 514,2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со свежей капустой и картофелем с говядиной отварной
 Номер рецептуры: 82/241

Сборник 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
Говядина	15	10	1,5	1,5
Свекла	41	33	4,1	3,3
Капуста	20	16	2	1,6
Картофель	27	20	2,7	0,2
или Картофель свежий сублимированный ПФО	20	20	2,0	2,0
Морковь	7	6	0,7	0,6
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
или Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Зелень (сухая)	0,1	0,1	0,01	0,01
* Бульон или вода	160	160	16	16
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 брусками, 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 всуп 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) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия. 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. 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	64,46	ВитаминВ1	0,05	Магний	19,78
Белки	1,89	ВитаминВ2	0,05	Фосфор	45,64
Жиры	2,43	ВитаминC	16,3	Железо	1,03
Углеводы	9,34	Витамин Е	0,2	Цинк	0,58
ВитаминA	0,59	Кальций	38,57	Иод	0,009

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83.18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со свежей капустой и картофелем с фрикаделькой Школьной (Пром.производства)
 Номер рецептуры: 82

Сборник 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
Фрикадельки "Школьные" (Пром.производства)	15	10	1,5	1,5
Свекла	41	33	4,1	3,3
Капуста	20	16	2	1,6
Картофель	27	20	2,7	2,0
ИЛИ Картофель свежий сублимированный ПФО	20	20	2	2
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
ИЛИ Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
ИЛИ Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Зелень (сухая)	0,1	0,1	0,01	0,01
* Бульон или вода	160	160	16	16
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 брусками, 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 всуп 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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.

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. 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 микрэлементы на 1 порцию

Калорийность	64,46	ВитаминB1	0,05	Магний	19,78
Белки	1,89	ВитаминB2	0,05	Фосфор	45,64
Жиры	2,43	ВитаминC	16,3	Железо	1,03
Углеводы	9,34	Витамин E	0,2	Цинк	0,58
ВитаминA	0,59	Кальций	38,57	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66236.00Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский" с фасолью**Номер рецептуры: **84**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Де Ли прнт 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	38	30	3,8	3
Капуста	23	18	2,3	1,8
Картофель	27	20	2,7	2,0
ИЛИ Картофель свежий сублимированный ПФО	20	20	2	2
Фасоль красная	3	3	0,3	0,3
Морковь	8,5	7	0,85	0,7
ИЛИ Морковь свежая ПФО	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7
ИЛИ Лук репчатый свежий ПФО	7	7	0,7	0,7
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Зелень (сухая)	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,001	0,001	0,0001	0,0001
*Бульон или вода	160	160	16,0	16,0
Выход готового блюда	-	200	-	-

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 припущеные 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.

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: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. 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	78,71	Витамин В1	0,05	Магний	22,44
Белки	1,77	Витамин В2	0,05	Фосфор	48,75
Жиры	2,65	Витамин С	19	Железо	0,8
Углеводы	12,74	Витамин Е	0,1	Цинк	1,3
Витамин А	0,74	Кальций	43,11	Иод	0,003

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0,01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бульон мясной прозрачный
 Номер рецептуры: 106

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпроминформ" Подписано в печать 17.08.2004 Редактор Чебатуркина Н.М.

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
Набор суповой говяжий	250	250	25,0	25,0
Морковь	10,0	8	1,0	0,8
или Морковь свежая ПФО	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Вода	1400	1400	140	140
Выход готового блюда	-	1000	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении, затем бульон сливают и вновь и заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. 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. При необходимости можно готовить вторичный бульон.

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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: однородная жидкость без взвешенных частиц.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая.

ЦВЕТ: светло-серый, с коричневым оттенком.

ВКУС: костного бульона.

ЗАПАХ: костного бульона, с ароматом кореньев

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	25,0	ВитаминВ1	0	Магний	0
Белки	4,0	ВитаминВ2	0	Фосфор	0
Жиры	1,0	ВитаминС	0	Железо	0
Углеводы	0	Витамин Е	0,08	Цинк	0,01
ВитаминA	0	Кальций	10,0	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0,02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бульон из кур прозрачный
 Номер рецептуры: 107

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпроминформ" Подписано в печать 17.08.2004 Редактор Чебатуркина Н.М.

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
Набор суповой из кур	260	260	26,0	26,0
Морковь	13,0	10	1,3	1,0
или Морковь свежая ПФО	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Вода	1300	1300	130	130
Выход готового блюда	-	1000	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют 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. При необходимости можно готовить вторичный бульон.

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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: однородная жидкость без взвешенных частиц.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая.

ЦВЕТ: светло-серый, с коричневым оттенком.

ВКУС: костного бульона.

ЗАПАХ: костного бульона, с ароматом кореньев

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	25,0	ВитаминВ1	0	Магний	0
Белки	4,0	ВитаминВ2	0	Фосфор	0
Жиры	1,0	ВитаминС	0	Железо	0
Углеводы	0	Витамин Е	0,08	Цинк	0,01
ВитаминA	0	Кальций	10,0	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной
 Номер рецептуры: 67

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прингт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прингт 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
Картофель	30	22	3	2,2
ИЛИ Картофель свежий сублимированный ПФО	22	22	2,2	2,2
Свекла	19	15	1,9	1,5
Морковь	10	8	1	0,8
ИЛИ Морковь свежая ПФО	8	8	0,8	0,8
Огурцы консервированные	10	9	1	0,9
Капуста кашеная	8	7	0,8	0,7
Зеленый горошек	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
ИЛИ Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При изготовлении салатов и винегретов следует соблюдать следующие основные правила:

- продукты используемые для приготовления должны быть охлаждены до Т +8-10 °С;
- овощные наборы для салатов из вареных овощей можно подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.
- заправляют непосредственно перед отпуском.

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту кашеную 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.

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: картофель, морковь, огурцы, нарезаны ломтиками, рубленная кашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезаны, винегрет полит растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: капусты, огурцов - хрустящая, картофеля, свеклы, моркови - мягкая.

ЦВЕТ: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

ВКУС: умеренно соленый, соответствующий овощам.

ЗАПАХ: овощей, растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	75,06	ВитаминВ1	0,03	Магний	11,71
Белки	0,84	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	25,96
Жиры	6,02	ВитаминС	5,77	Железо	0,49
Углеводы	4,37	Витамин Е	0,002	Цинк	0,0001
ВитаминаA	0,04	Кальций	18,74	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 250.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гороховое пюре с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 199

Сборник 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 общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох	71	71	7,1	7,1
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Горох перебирают удаляя сорные примеси.
 Перед варкой горох заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят на медленном огне в закрытой посуде.
 Продолжительности варки гороха 1-1,5 ч. Закладывают масло сливочное непосредственно в котел при упревании.
 При необходимости пропускают через протирочную машину. В полученное пюре добавляют соль и растопленное сливочное масло.
ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: пюре полупрозрачное.
КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная.
ЦВЕТ: соответствует виду бобовых.
ВКУС: умеренно соленый, соответствует виду бобовых.
ЗАПАХ: соответствует виду бобовых.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	222,78	ВитаминВ1	0,64	Магний	62,53
Белки	16,3	ВитаминВ2	0,13	Фосфор	161
Жиры	2,51	ВитаминС	0	Железо	4,98
Углеводы	36	Витамин Е	0,01	Цинк	3,5
Витамина А	0	Кальций	66,31	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Джем фруктовый
Номер рецептуры: 82

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Джем	21	20	2	2
	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Джем промышленного производства. Проверить целостность упаковки. Хранить согласно маркировочного ярлыка производителя.
Соответствует декларации
ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: однородная масса с кусочками фруктов.
КОНСИСТЕНЦИЯ: вязкая.
ЦВЕТ: свойственный данному виду джема.
ВКУС: свойственный данному виду джема.
ЗАПАХ: свойственный данному виду джема.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	54,1	ВитаминB1	0,01	Магний	0,9
Белки	0,1	ВитаминB2	0,01	Фосфор	2,9
Жиры	0	ВитаминC	2,5	Железо	0,12
Углеводы	14,3	Витамин E	0,09	Цинк	0,01
ВитаминаA	0,08	Кальций	3,6	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Утверждаю:	_____

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ежики "Детские"
 Номер рецептуры: 279

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
Ежики "Детские" ГОСТ 100г	100	100	10	10
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Морковь	7,5	6,0	0,75	0,6
ИЛИ Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
ИЛИ Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 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)
ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	268,58	ВитаминВ1	0,19	Магний	29,15
Белки	15,12	ВитаминВ2	0,22	Фосфор	186,9
Жиры	20,69	ВитаминС	2,58	Железо	2,11
Углеводы	5,27	Витамин Е	0,04	Цинк	2,29
ВитаминA	0,06	Кальций	57,34	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 436.81

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему с говядиной**
 Номер рецептуры: **259**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеоЛи принт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеоЛи 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	89	66	8,9	6,6
Картофель	255	190	25,5	19
ИЛИ Картофель свежий сублимированный ПФО	190	190	19	19
Лук репчатый	15	13	1,5	1,3
ИЛИ Лук репчатый свежий ПФО	13	13	1,3	1,3
Морковь	16	13	1,6	1,3
ИЛИ Морковь свежая ПФО	13	13	1,3	1,3
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатная паста	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	0,5	0,5	0,050	0,050
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
<i>Масса тушёного мяса</i>	-	40	-	-
<i>Масса готовых овощей</i>	-	190	-	-
Выход готового блюда	-	230	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. 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)

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: Мясо уложено вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки

КОНСИСТЕНЦИЯ: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

ЦВЕТ: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

ВКУС: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

ЗАПАХ: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микрозлементы на 1 порцию

Калорийность	331	ВитаминB1	0,25	Магний	64,25
Белки	16,4	ВитаминB2	0,23	Фосфор	250,9
Жиры	17,26	ВитаминC	36	Железо	3,82
Углеводы	29,34	Витамин E	0,42	Цинк	4,2
ВитаминA	0,07	Кальций	48,53	Йод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 315.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным

Номер рецептуры: 222

Справочник работника Общественного питания. Голубев В.И. Могильный М.П. Шленская Т.В.

Наименование сборника рецептур: 2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	134	133	13,4	13,3
Крупа рисовая	18	17	1,8	1,7
Молоко	40	40	4,0	4,0
<i>Масса отварной молочной каши</i>	-	45	-	-
Ванилин	0,02	0,02	0,002	0,002
Яйцо С -1 (столовое)	9	9	0,9	0,9
Сахар	3	3	0,3	0,3
Сухари	1,5	1,5	0,15	0,15
Сметана	2,0	2,0	0,20	0,20
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20
Выход готового блюда	-	170	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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%

МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ - 170 гр

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.

ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.

ЗАПАХ: слабовыраженный - творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	355,9	ВитаминВ1	0,09	Магний	48,51
Белки	15,23	ВитаминВ2	0,3	Фосфор	290,6
Жиры	17,5	ВитаминС	0,48	Железо	1,31
Углеводы	36,7	Витамин Е	1,8	Цинк	2,2
ВитаминA	0,22	Кальций	143,7	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 244.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек зеленый (порционно)

Номер рецептуры: 131

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Зеленый горошек б/з	21	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откладывают на дуршлаг.

Горошек зеленый быстрозамороженный кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 минут, затем откладывают на дуршлаг.

Температура подачи: не ниже 40 °С. Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: горошек сохранил форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.

ЦВЕТ: зеленый с желтыми колечками.

ВКУС: умеренно соленый.

ЗАПАХ: отварного горошка.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	60,5	ВитаминB1	0,16	Магний	21,4
Белки	4,6	ВитаминB2	0,04	Фосфор	65,8
Жиры	0,24	ВитаминC	0	Железо	0,004
Углеводы	10,66	Витамин E	1,82	Цинк	0,64
ВитаминA	0,002	Кальций	23	Иод	1,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 301

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста белокачанная, тушеная с томатом
 Номер рецептуры: 321

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи принг, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи принг 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	71	57	7,1	5,7
Морковь	2,5	2	0,25	0,2
или Морковь свежая ПФО	2	2	0,2	0,2
Лук репчатый	2,5	2	0,25	0,2
или Лук репчатый свежий ПФО	2	2	0,2	0,2
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Мука	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нашинкованную соломкой капусту кладут в котел добавляют воду в небольшом колличестве, тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные овощи с томатом. за 5 мин до конца тушения заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, соль, лавровый лист и вновь доводят до кипения. 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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами.

Консистенция: сочная,слабо хресящая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: свойственный-коричневый

Запах: тушеной капусты.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	52,93	Витамин В1	0,03	Магний	5,67
Белки	1,13	Витамин В2	0,03	Фосфор	19,93
Жиры	2,6	Витамин С	2,93	Железо	0,2
Углеводы	6,67	Витамин Е	0,5	Цинк	0,1
Витамин А	0,01	Кальций	12,97	Иод	0,0017

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 518.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной в молоке
 Номер рецептуры: 310

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	134	100	13,4	10
или Картофель свежий сублимированный ПФО	100	100	10	10
Молоко	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с водой, варят до полуготовности, воду сливают и заливают горячим молоком , солят и варят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом.

ДОПУСКАЕТСЯ: варить картофель непосредственно в молоке. Картофель нарезать крупным кубиком или дольками, залить горячим молоком и варить до полной готовности, заправить растопленным сливочным маслом.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: заливать картофель ХОЛОДНЫМ молоком или погружать нарезанный картофель в ХОЛОДНОЕ молоко (приведет к появлению серого цвета)

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: форма нарезки картофеля сохранена.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.

ЦВЕТ: белый или светло-кремовый.

ВКУС: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	105,9	ВитаминB1	0,07	Магний	11,3
Белки	2,3	ВитаминB2	0,07	Фосфор	39,9
Жиры	5,2	ВитаминC	5,9	Железо	0,4
Углеводы	13,3	Витамин E	1	Цинк	0,2
ВитаминаA	0,01	Кальций	25,9	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 520.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре с маслом сливочным
Номер рецептуры: 312

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Картофель	170	128	17	12,8
или Картофель свежий сублимированный ПФО	128	128	12,8	12,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: протертая картофельная масса.

КОНСИСТЕНЦИЯ: густая, пышная, однородная.

ЦВЕТ: белый с кремовым оттенком.

ВКУС: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
ЗАПАХ: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	159,99	ВитаминВ1	0,16	Магний	33,06
Белки	3,29	ВитаминВ2	0,13	Фосфор	97,75
Жиры	7,06	ВитаминС	26,11	Железо	1,19
Углеводы	22,21	Витамин Е	1,5	Цинк	0,3
ВитаминA	0,1	Кальций	42,54	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая с маслом
 Номер рецептуры: 173

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
*Вода	120	120	12	12
Крупа гречневая	52	52	5,2	5,2
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.Хлебпродинформ, 1996)

Категория: рассыпчато-вязкая (ядрица поджаренные)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: Зерна крупы набухшие, разваренные., каша заправленная сливочным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, вязкая, зерна мягкие.

ЦВЕТ: свойственный данной крупе.

ВКУС: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

ЗАПАХ: свойственный данному виду крупы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	185,19	ВитаминВ1	0,06	Магний	104,45
Белки	6,57	ВитаминВ2	0,03	Фосфор	157,03
Жиры	4,19	ВитаминС	0	Железо	3,55
Углеводы	32,32	Витамин Е	2,55	Цинк	0,89
ВитаминA	0,03	Кальций	18,12	Иод	0,0013

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 345.24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша из смеси круп "Дружба" с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 175

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
*Вода	120	120	12	12
Крупа рисовая	16	16	1,6	1,6
Крупа пшено	18	18	1,8	1,8
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М., Хебпродинформ, 1996)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправленная растопленным сливочным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

ЦВЕТ: свойственный соответствующему виду круп.

ВКУС: умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом сливочного масла.

ЗАПАХ: соответствующий виду каши в сочетании с маслом сливочным.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	152,8	ВитаминВ1	0,1	Магний	55,1
Белки	3,5	ВитаминВ2	0,1	Фосфор	183,5
Жиры	5	ВитаминС	3,4	Железо	0,3
Углеводы	25,2	Витамин Е	0	Цинк	0
ВитаминаA	0,04	Кальций	127,4	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 484

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток Ряженка

Номер рецептуры: 386

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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	206	200	20,6	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 продукта.

ВКУС: молочно-кислый.

ЗАПАХ: кисломолочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	99,7	ВитаминВ1	0,04	Магний	28
Белки	5,8	ВитаминВ2	0,26	Фосфор	184
Жиры	5	ВитаминС	0,6	Железо	0,2
Углеводы	8,4	Витамин Е	0,001	Цинк	0,4
Витамина А	0,04	Кальций	248	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток Снежок
 Номер рецептуры: 386

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли пресс, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли пресс 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
Снежок	202	200	20,2	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Напиток наливают непосредственно в стакан.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: стакан с густой жидкостью, соответствует цвету входящего продукта.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая, слегка сметанообразная.

ЦВЕТ: соответствует входящему в состав продукту.

ВКУС: молочно-кислый.

ЗАПАХ: кисломолочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	164	ВитаминВ1	0,11	Магний	20,9
Белки	6	ВитаминВ2	0,22	Фосфор	209
Жиры	5,6	ВитаминС	2,56	Железо	0,22
Углеводы	24	Витамин Е	0	Цинк	1,11
Витамина А	0	Кальций	134,4	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 333,56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты "Куриные" запеченные с овощами
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты "Куриные" ГОСТ	100	100	10	10
Набор для супа ЦБ (зам)	20	20	2	2
Лук репчатый	5,4	4	0,54	0,4
или Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, запить 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.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 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)
ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	121	ВитаминВ1	0,07	Магний	13
Белки	12,2	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	75,2
Жиры	4,6	ВитаминС	0,19	Железо	1,12
Углеводы	8,1	Витамин Е	0,06	Цинк	0,94
ВитаминA	0,0008	Кальций	11,2	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленные из кур
 Номер рецептуры: 295

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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	68	60	6,8	6,0
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3
Молоко	19	19	1,90	1,90
Сухари	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
 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)
ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	121,0	ВитаминВ1	0,072	Магний	13,0
Белки	12,2	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	75,2
Жиры	4,6	ВитаминC	0,19	Железо	1,12
Углеводы	8,1	Витамин Е	0,0592	Цинк	0,94
ВитаминA	0,0008	Кальций	11,2	Иод	0,032

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты "Московские"
 Номер рецептуры: 270

Сборник 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
Говядина	66	48	6,6	4,8
Грудка ЦБ	11	10	1,1	1
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Сухари	4	4	0,2	0,2
Хлеб пшеничный	14	14	1,4	1,4
*Вода	20	20	2	2
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	4	4	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При повторном измельчении мясного фарша добавляют замоченный хлеб, затем мелко нарезанный лук, соль и вымешивают, разделяют в виде котлет, панируют в сухарях и придают овально-приплюснутой форму с заостренным концом. 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. 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.). ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса, умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	171,60	ВитаминВ1	0,07	Магний	29,86
Белки	13,50	ВитаминВ2	0,23	Фосфор	184,82
Жиры	10,90	ВитаминС	0,75	Железо	1,93
Углеводы	5,3	Витамин Е	0,02	Цинк	2,28
Витамина А	0,20	Кальций	73,74	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты мясные

Номер рецептуры: 268

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прнт 2002Наименование 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	80	59	8,0	5,9
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5
Молоко	19	19	1,9	1,9
Сухари	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	5	5	0,3	0,3
	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом
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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

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 соленый, без явного привкуса хлеба.

ЗАПАХ:

жаренного мяса, заправленного в сухарях

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	192,00	ВитаминВ1	0,18	Магний	17,53
Белки	6,47	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	82,39
Жиры	14,63	ВитаминС	2,15	Железо	1,05
Углеводы	8,24	Витамин Е	0,016	Цинк	1,82
ВитаминA	0,0	Кальций	12,74	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12,34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты "Говяжьи Школьные"
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
Котлеты "Говяжьи Школьные" ГОСТ 100г	100	100	10	10
Суповой набор из мяса говядины (охл)	10	10	1	1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 Г/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	261,52	ВитаминB1	0,18	Магний	24,45
Белки	14,83	ВитаминB2	0,21	Фосфор	177,91
Жиры	20,69	ВитаминC	0,43	Железо	1,93
Углеводы	3,81	Витамин E	0,01	Цинк	2,28
ВитаминA	0,04	Кальций	48,45	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 331,39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Крокеты "Детские"
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Крокеты "Детские" 100 ГОСТ	100	100	10	10
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, запить 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
 ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
 ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микрозлементы на 1 порцию

Калорийность	137,28	Витамин В1	0,06	Магний	23,89
Белки	10,77	Витамин В2	0,18	Фосфор	147,86
Жиры	8,69	Витамин С	0,6	Железо	1,54
Углеводы	4,27	Витамин Е	0,02	Цинк	1,82
Витамин А	0,2	Кальций	58,99	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 332,02Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны отварные с маслом.**Номер рецептуры: **203**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прингт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прингт 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
Макаронные изделия	52	52	5,2	5,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия в дошкольных и школьных учреждениях подаются припущеные во избежании распространения кишечных инфекций. 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.

ТРЕБОВАНИЯ В КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, упругая, в меру плотная.

ЦВЕТ: белый с кремовым оттенком

ВКУС: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый.

ЗАПАХ: отварных макаронных изделий со слабо выраженным ароматом сливочного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	190,4	ВитаминB1	0,09	Магний	8,47
Белки	5,7	ВитаминB2	0,03	Фосфор	46,21
Жиры	3,43	ВитаминC	0	Железо	0,86
Углеводы	36,45	Витамин E	1,25	Цинк	0,78
ВитаминаA	0,03	Кальций	13,28	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Палочки мясные с овощами "Детские" запеченные
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 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
Палочки мясные с овощами "Детские" ГОСТ	100	100	10	10
Набор для супа ЦБ (зам)	10	10	1	1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
 ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
 ВКУС: жареного мяса, умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	197,89	ВитаминВ1	0,08	Магний	18,81
Белки	14,72	ВитаминВ2	0,1	Фосфор	99,85
Жиры	7,31	ВитаминС	6,28	Железо	1,48
Углеводы	10,6	Витамин Е	0,01	Цинк	0,95
Витамина	0,02	Кальций	17,77	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,25Наименование кулинарного изделия (блюда): Пельмени "Детские" с бульоном и зеленью (Пром. производства)Номер рецептуры: 390/391/392/80Сборник 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
Пельмени Детские (Пром.производства)	95	102	9,5	9,5
Набор для супа (Бульон)	20	20	2	2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Укроп свежий	2	1,5	0,2	0,15
Выход готового блюда	-	100/100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пельмени промышленные (замороженные, весовые).
 Подготовленные пельмени кладут в кипящую воду (на 1 кг пельмени берут 4 л воды и 15 гр соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5 - 7 мин. Когда пельмени всплынут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом. Пельмени при отпуске кладут в подготовленный бульон и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими партиями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить форму.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: пельмени полукруглые, размером 2,5-3 см, места соединения аккуратно защищены, поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

КОНСИСТЕНЦИЯ: оболочки- мягкая, плотная; фарша - сочная, мягкая.

ЦВЕТ: оболочки- от светло-кремового до светло-желтого, фарша - серый.

ВКУС: вареного теста и мяса с луком, костного бульона, в меру соленый.

ЗАПАХ: мяса, слегка репчатого лука.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	274,90	ВитаминВ1	0,19	Магний	20,32
Белки	12,60	ВитаминВ2	0,13	Фосфор	134,10
Жиры	13,30	ВитаминC	0,36	Железо	1,57
Углеводы	27,90	Витамин Е	0,059	Цинк	1,52
ВитаминаA	0,02	Кальций	34,48	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 291.33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы (грудка)

Номер рецептуры: 291

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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 Ц.Б. (охл.)	70	62	7	6,2
Крупа рисовая	60	60	6	6
Морковь	21	17	2,1	1,7
или Морковь свежая ПФО	17	17	1,7	1,7
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
или Лук репчатый свежий ПФО	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	10	10	1	1
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса тушенной птицы	-	50	-	-
Масса готового риса с овощами	-	180	-	-
Выход готового блюда	-	230	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши).

Вес готового блюда 230 гр.(птица 50 гр, рис с овощами - 180 гр)

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: обжаренный кусок птицы, рассыпчатый рис с овощами.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мяса - мягкая, риса - мягкая.

ЦВЕТ: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

ВКУС: тушенного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

ЗАПАХ: мяса птицы с ароматом риса и овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	567,69	ВитаминВ1	0,78	Магний	61,71
Белки	23,72	ВитаминВ2	0,76	Фосфор	289,09
Жиры	30,8	ВитаминC	4,12	Железо	2,66
Углеводы	52,16	Витамин E	0	Цинк	0
ВитаминаA	0,46	Кальций	42,45	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 288.20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица, запеченая (окорочек куриный)

Номер рецептуры: 293

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли принт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли принт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Окорочек Ц.Б.(охл.)	110	86	11	8,6
Сметана	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: куски аккуратно нарубленные, сохранили свою форму, с румянной корочкой. Уложены на тарелке, сбоку положен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

ЦВЕТ: птицы - золотистый, на разрезе окорочек - темно-серый.

ВКУС: мяса запеченной птицы, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный запеченному мясу птицы, приятный

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	155,1	ВитаминB1	0,08	Магний	15,18
Белки	16,9	ВитаминB2	0,17	Фосфор	1,42
Жиры	9,66	ВитаминC	0,02	Железо	1,65
Углеводы	0,15	Витамин E	0	Цинк	0
ВитаминA	0	Кальций	17,3	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 223.28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой
 Номер рецептуры: 06010/ 369

Картотека блюд для детского питания. Утверждено Руководителем Роспотребнадзора по г. Москве и Директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от 25.06.2010)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	145	144	14,5	14,4
Крупа пшено	21	20	2,1	2,0
Молоко	40	40	4	4
<i>Масса отварной молочной каши</i>	-	50	-	-
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	4	4	0,4	0,4
Сухари	2	2	0,2	0,2
Сахарная пудра	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	170	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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**
 Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.
 Потери при тепловой обработки: 12%.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.

ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	307,3	ВитаминВ1	0,3	Магний	93,9
Белки	14,92	ВитаминВ2	0,4	Фосфор	414,6
Жиры	14,38	ВитаминC	0,9	Железо	2,53
Углеводы	31,51	Витамин Е	1,36	Цинк	1,2
ВитаминA	0,21	Кальций	216	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 223.28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой
 Номер рецептуры: 06010/ 369

Картотека блюд для детского питания. Утверждено Руководителем Роспотребнадзора по г. Москве и Директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от 25.06.2010)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	110	110	11	11
Крупа пшено	21	21	2,1	2,1
Молоко	40	40	4	4
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Сахар	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	4	4	0,4	0,4
Сухари	2	2	0,2	0,2
Сахарная пудра	3	3	0,3	0,3
	-	170	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, полны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.

ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.

ЗАПАХ: слабовыраженный творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	307,3	ВитаминВ1	0,3	Магний	93,9
Белки	14,92	ВитаминВ2	0,4	Фосфор	414,6
Жиры	14,38	ВитаминС	0,9	Железо	2,53
Углеводы	31,51	Витамин Е	1,36	Цинк	1,2
ВитаминA	0,21	Кальций	216	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 144Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ragu из овощей с рисом**Номер рецептуры: **144**

Сборник 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
Картофель	67	50	6,7	5
или Картофель свежий сублимированный ПФО	50	50	5	5
Морковь	27	20	2,7	2,0
или Морковь свежая ПФО	20	20	2	2
Капуста	50	40	5	4
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
или Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1	1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Крупа рисовая	18	50 ¹	1,8	5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лук зеленый (перо)	1	0,6	0,1	0,06
Выход готового блюда	-	150	-	-

¹- масса готовой каши**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Очищенный картофель нарезать крупным кубиком или дольками, морковь- средним кубиком или средними дольками, лук - мелким кубиком. Каждый вид продукта пассеруют раздельно.

Капусту белокочанную нарезать шашками и припустить.

Подготовленные овощи соединить в одной емкости для запекания, перемешать не нарушая форму нарезки и тушить до полной готовности.

Рис пребрать, промыть, отварить до состояния рассыпчатой каши, заправить растопленным сливочным маслом, уменьшить нагрев и оставить для упревания в наплитной посуде.

Для получения консистенции рассыпчатой каши на данную порцию требуется 5 гр воды.

На тарелку уложить отдельно рагу овощное, посыпать мелко порезанной зеленью лука, рядом положить кашу рисовую.

Температура подачи: 65-70оС.

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

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)

МАССА ОСНОВНОГО ПРОДУКТА: овощное рагу - 100 гр, каша рисовая рассыпчатая - 50 гр..

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: картофель нарезан крупным кубиком или брусками, овощи - сохранили форму нарезки, равномерно запеченная корочка.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, плотная.

ЦВЕТ: корочки - от светло-золотистого до золотисто-оранжевого.

ВКУС: умеренно соленый, свойственный запеченному картофелю в сочетании с овощами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	196,24	ВитаминВ1	0,03	Магний	27,89
Белки	3,70	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	79,4
Жиры	3,96	ВитаминС	15,9	Железо	0,59
Углеводы	38,88	Витамин Е	0,00	Цинк	0,00
Витамина А	0,04	Кальций	15	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96.35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник "Домашний" с крупой перловой со сметаной**
 Номер рецептуры: **96**

Сборник 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 общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
*Бульон или вода	150	150	15	15
Картофель	63	50	6,3	5
или Картофель свежий сублимированный ПФО	50	50	5	5
Сметана	10	10	1	1
Огурцы консервированные	17	15	1,7	1,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь	6,2	5	0,62	0,5
или Морковь свежая ПФО	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
или Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущеные морковь, лук и припущеные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и сметану заранее прогретую.

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. 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.

Температура подачи: от 60 до 65С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

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. Отпускается с прокипяченной сметаной (кипятить не менее 5 минут)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: огурцы без семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья -соломкой.

КОНСИСТЕНЦИЯ: овощей -мягкая. сочная, огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

ЦВЕТ: бульона - желтый, овощей - натуральный.

ВКУС: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

ЗАПАХ: огуречного рассола, овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	108,41	Витамин В1	0,06	Магний	19,21
Белки	1,73	Витамин В2	0,04	Фосфор	61,23
Жиры	5,96	Витамин С	5,75	Железо	0,79
Углеводы	12,76	Витамин Е	1	Цинк	0,31
Витамин А	0,45	Кальций	30,02	Иод	0,003

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21,05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной гарнирный с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 303

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	38	38	3,8	3,8
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 (САНПИН 2.4.5.24.09-08, пункт 8,22).

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: зерна частично разварены.
КОНСИСТЕНЦИЯ: вязкая, мягкая, однородная.
ЦВЕТ: белый.
ВКУС: каши с маслом, умеренно соленый
ЗАПАХ: риса и масла сливочного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	196,24	ВитаминВ1	0,03	Магний	27,9
Белки	3,7	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	79,4
Жиры	3,96	ВитаминС	0	Железо	0,59
Углеводы	38,88	Витамин Е	0	Цинк	0
ВитаминA	0,04	Кальций	14,9	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66235.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба "Аппетитная" запеченная с овощами и сыром
Номер рецептуры: 233

Сборник 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
Горбуша б/г	120	102	12,0	10,2
ИЛИ Пикша б/г	121	103	12,1	10,3
Масса рыбы после тепловой обработки		80		
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Морковь	17	15	1,7	2
или Морковь свежая ПФО	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	12,0	10	1,20	1
или Лук репчатый свежий ПФО	10	10	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
масса пассерованных овощей		13		
Сыр твердо-мягкий	4	4	0,4	0,4
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. 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)
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: целый кусок запеченной рыбы с овощами, уложен на тарелку, сбоку - гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.
ЦВЕТ: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - свойственный данному виду рыб.
ВКУС: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.
ЗАПАХ: запеченной рыбы с овощами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	157,78	ВитаминВ1	0,16	Магний	23,17
Белки	16,16	ВитаминВ2	0,14	Фосфор	33,41
Жиры	9,66	ВитаминC	2,1	Железо	0,73
Углеводы	1,66	Витамин Е	0,3	Цинк	0,8
ВитаминаA	0,03	Кальций	68,89	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 606.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная под соусом польским
Номер рецептуры: 232

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прингт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прингт 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
Горбуша б/г	120	102	12,0	10,2
ИЛИ Пикша б/г	121	103	12,1	10,3
Масса рыбы после тепловой обработки		80		
Сметана	10	10	1	1
Вода или бульон	10	10	0,1	0,1
Мука	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 польским соусом. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до готовности. 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 прокипяченую сметану, сливочное масло, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Рыбу подают с соусом, в котором запекалась.

Потери при тепловой обработке 18%.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: припущеная рыба в виде целого куска вместе с соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.

ЦВЕТ: рыбы на аррезез - свойственный данному виду рыбы.

ВКУС: запеченной рыбы, умеренной соленый.

ЗАПАХ: запеченной рыбы и соуса сметанного (польского).

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	163,9	ВитаминВ1	0,18	Магний	18,42
Белки	17,77	ВитаминВ2	0,15	Фосфор	10,1
Жиры	9,32	ВитаминС	0,8	Железо	0,63
Углеводы	2,39	Витамин Е	0,1	Цинк	0,2
ВитаминA	0,03	Кальций	33,3	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих овощей "Ассорти"
 Номер рецептуры: 29

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли пресс, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли пресс 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	45	5	4,5
Огурцы свежие	6	6	0,6	0,6
Морковь	7,5	6	0,75	1
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Зеленый лук	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные сырье овощи (морковь и свежие огурцы) нарезают тонкой соломкой, капусту - шинкуют. Овощи перемешивают. Перед раздачей салат заправляют растительным маслом и солят.
 Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.
 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.
 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)
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: овощей - упругая, сочная, хрустящая.
ЦВЕТ: овощей - натуральный.
ВКУС: умеренно соленый, без постороннего привкуса.
ЗАПАХ: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	26,01	Витамин В1	0,02	Магний	11,16
Белки	0,92	Витамин В2	0,02	Фосфор	18,37
Жиры	1,26	Витамин С	22,17	Железо	0,33
Углеводы	2,71	Витамин Е	99,8	Цинк	0,18
Витамина А	0,56	Кальций	28,36	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный" 2

Номер рецептуры: 47

Сборник 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
Капуста квашеная	50	49	5	4,9
Клюква свежезамороженная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Консервируанную 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.заправляют растительным маслом.

Допускается: подготовленный салат из квашеной капусты уложить в салатник и сверху положить нарезанную клюкву.

ВНЕШНИЙ ВИД: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая, сочная.

ВКУС: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	77,73	ВитаминВ1	0,01	Магний	8,69
Белки	0,72	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	16,35
Жиры	5,41	ВитаминС	7,87	Железо	0,64
Углеводы	6,32	Витамин Е	0	Цинк	0
ВитаминA	10	Кальций	26,85	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный"

Номер рецептуры: 47

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли пресс, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли пресс 2002Наименование сборника рецептур:
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная	54	54	5,4	5,4
Зеленый горошек	7	5	0,7	0,5
Сахар	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют сахар, зеленый горошек, предварительно прогретый, перед раздачей заправляют растительным маслом.

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 ощущимой сладостью, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	60,32	Витамин В1	0,02	Магний	9,69
Белки	0,91	Витамин В2	0,02	Фосфор	19,3
Жиры	4,15	Витамин С	7,79	Железо	0,69
Углеводы	4,56	Витамин Е	0,015	Цинк	0
Витамин А	0,02	Кальций	28,56	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидор и огурцов с луком с растительным маслом
Номер рецептуры: 24

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли принт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли принт 2002
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры	27	26	2,7	2,6
Огурцы свежие	31	30	3,1	3
Лук зеленый (перо)	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Примечание: Салат готовят в летне-осенний период. Температура подачи: от 10 до 14С.

Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.

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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Овощи заправлены растительным маслом. Уложены в салатник.

КОНСИСТЕНЦИЯ: упругая, сочная.

ЦВЕТ: помидор - красный, розовый или желтоватый. Огурцов неочищенных - белый с зеленою каймой, очищенных - белый.

ВКУС: свойственный овощам в сочетании с растительным маслом, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свежих овощей в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	25,2	ВитаминВ1	0,06	Магний	18,6
Белки	0,3	ВитаминВ2	0,04	Фосфор	32,3
Жиры	2	ВитаминС	12,4	Железо	0,5
Углеводы	1,6	Витамин Е	1,5	Цинк	0,3
ВитаминA	0	Кальций	28,2	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38.29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидор и огурцов с р/м
Номер рецептуры: 24

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прнт 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
Огурцы свежие	29	28	2,9	2,8
Помидоры	29	27	2,9	2,7
Лук репчатый или Лук репчатый свежий ПФО	2,5 2	2 2	0,25 0,2	0,2 0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Помытые подготовленные помидоры и огурцы нарезают ломтиками, лук -кольцами или полукульцами, лук зеленый мелко шинкуют. Укладывают в салатник, перед подачей поливают растительным маслом.
Примечание: салат готовят в летне-осенний период.
Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.
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. 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)
ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукульцами(кольцами), лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправленны растительным маслом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: помидоры, огурцы - упругая, сочная.
ЦВЕТ: помидоры - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.
ВКУС: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.
ЗАПАХ: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	44	ВитаминВ1	0,06	Магний	14,9
Белки	0,6	ВитаминВ2	0,04	Фосфор	28,6
Жиры	3,7	ВитаминС	22,4	Железо	0,9
Углеводы	2,2	Витамин Е	0,5	Цинк	0,3
ВитаминаA	0,1	Кальций	22,1	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20,10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с сыром с маслом растительным
Номер рецептуры: 52

Сборник 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
Свекла	75	55	7,5	5,5
Сыр	5,1	5	5,1	5,0
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. Сыр натереть на крупной терке, посыпать при отпуске и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: свекла нарезанна соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.

ЦВЕТ: темно-малиновый.

ВКУС: умеренно соленый, свойственный свекле.

ЗАПАХ: свеклы с ароматом растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	79,14	ВитаминВ1	0,010	Магний	13,79
Белки	2,70	ВитаминВ2	0,046	Фосфор	65,56
Жиры	4,70	ВитаминC	5,7	Железо	0,84
Углеводы	4,31	Витамин Е	0,1	Цинк	0,43
ВитаминA	0,02	Кальций	97,02	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с маслом растительным
 Номер рецептуры: 52

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 2002
 Наименование сборника рецептур:
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	76	57	7,6	5,7
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. При отпуске посыпают солью и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: свекла нарезанна соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.

ЦВЕТ: темно-малиновый.

ВКУС: умеренно соленый, свойственный свекле.

ЗАПАХ: свеклы с ароматом растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	50,13	ВитаминB1	0,01	Магний	12,9
Белки	0,86	ВитаминB2	0,02	Фосфор	25,64
Жиры	3,05	ВитаминC	5,7	Железо	0,84
Углеводы	5,13	Витамин E	0,1	Цинк	0,43
ВитаминаA	0,01	Кальций	26,61	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.09

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной "Фасолька"
 Номер рецептуры: 49

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли 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	40	5	4
Морковь	4	3	0,38	0,30
или Морковь свежая ПФО	3	3	0,3	0,3
Фасоль красная	5	5	0,5	0,5
Кукуруза	5	5	0,5	0,5
Лук зеленый (перо)	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. Быстро замороженную 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, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.

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. 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)

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: капуста, морковь нарезаны тонкой соломкой, овощи перемешаны с консервированными фасолью и кукурузой, с небольшими вкраплениями зелени. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: упругая, сочная, капуста, морковь, фасоли и кукурузы - мягкая.

ЦВЕТ: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

ВКУС: свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

ЗАПАХ: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	64,39	ВитаминB1	0,05	Магний	21,3
Белки	1,67	ВитаминB2	0,1	Фосфор	47,5
Жиры	2,35	ВитаминC	10,7	Железо	0,8
Углеводы	9,75	Витамин E	0,3	Цинк	0,26
ВитаминA	0,05	Кальций	69,36	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Слойка с замороженными яблоками
 Номер рецептуры: 16 Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,
 Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто слоеное	60	60	6	6
Яблоки быстрозамороженные	30	30	3	3
Сахар	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахарная пудра	1	1	0,1	0,1
Мука	1	1	0,1	0,1
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

П/Ф слоеного теста нарезать на порционные куски согласно технологии (60 гр), не допускать перегрева слоеного теста, это приведет к нарушению структурного слоя, что приведет к ухудшению качества готового кулинарного изделия.
 При поставке промышленностью яблок свежезамороженных - требуемое количество продукта положить на слоеное тесто, на которое предварительно положили сахар, защищить края к середине (придать форму "венгерской" ватрушки). Положить на смазанный растительным маслом кондитерский лист, смазать водой и выпекать до готовности.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: булочка в виде конвертика, хорошо видны слои теста.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, спомистая.

ЦВЕТ: от желтого до светло-коричневого.

ВКУС: выпеченного изделия из слоеного теста и яблок.

ЗАПАХ: выпеченного изделия из слоеного теста.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	227,43	ВитаминВ1	0,06	Магний	5,62
Белки	3,64	ВитаминВ2	0,04	Фосфор	32,75
Жиры	11,31	ВитаминС	0,8	Железо	0,45
Углеводы	29,62	Витамин Е	0	Цинк	1
Витамина	0,01	Кальций	10,66	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 413,02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиска отварная
 Номер рецептуры: 243

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли принт 2002
 Сб. рец и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сосиска	81	80	8,1	8
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сосиски промывают удаляют искусственную оболочку, закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.
 Отпускают с гарниром.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
 Внешний вид: сосиска не деформирована.
 Консистенция: упругая, плотная
 Цвет: розово серый
 Вкус: мяса
 Запах: свойственный вложенным продуктам (мяса и специи)
 Температура подачи не ниже 65°C.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	230,5	ВитаминB1	0,19	Магний	57
Белки	16,8	ВитаминB2	0,03	Фосфор	508,8
Жиры	17,6	ВитаминC	0,8	Железо	0,96
Углеводы	1,3	Витамин E	1,28	Цинк	0
ВитаминаA	0	Кальций	213,8	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102,89Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом и говядиной отварнойНомер рецептуры: 102/241

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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	15	10	1,5	1,5
Картофель	60	45	6,0	4,5
или Картофель свежий сублимированный ПФО	45	45	4,5	4,5
Горох	16	16	1,6	1,6
лук репчатый	9	8	0,9	0,8
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Морковь	11	9	1,1	0,9
или Морковь свежая ПФО	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Лук зеленый (перо)	1,5	1	0,15	0,1
*Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
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 воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованный лук и морковь и варят до готовности. Мясо говядины порционируют, 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)

При приготовлении 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. 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.

При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.

Приготовление бульона:Подготовленные кости

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	110,64	Витамин В1	0,21	Магний	38,6
Белки	4,84	Витамин В2	0,07	Фосфор	142,5
Жиры	3,1	Витамин С	7	Железо	0,8
Углеводы	16,9	Витамин Е	0,2	Цинк	0,9
Витамина А	0	Кальций	42,11	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102.36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом и фрикаделькой "Детской"(Пром.производства)
 Номер рецептуры: 102

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
*Бульон или вода	140	140	14	14
Фрикадельки "Детские" (Пром.производства)	15	10	1,5	1,5
Картофель	60	45	0,6	0,45
или Картофель свежий сублимированный ПФО	45	45	4,5	4,5
Горох	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,80
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Морковь	11	9	1	1
или Морковь свежая ПФО	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Лук зеленый (перо)	1,5	1	0,15	0,1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
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 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)

При приготовлении блюда используют 700гр воды или

бульона на 1л готового изделия.

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

КОНСИСТЕНЦИЯ: картофель - мягкий; горох лущенный - 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	110,64	ВитаминB1	0,21	Магний	38,6
Белки	4,84	ВитаминB2	0,07	Фосфор	142,5
Жиры	3,1	ВитаминC	7	Железо	0,8
Углеводы	16,9	Витамин E	0,2	Цинк	0,9
ВитаминA	0	Кальций	42,11	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями
 Номер рецептуры: 103

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли принт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
*Бульон или вода	140	140	14	14
Макаронные изделия	10	10	1	1
Лук репчатый	1,2	1,0	0,12	0,1
или Лук репчатый свежий ПФО	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Морковь	8,00	6,0	0,80	0,60
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001
Лук репчатый	5,00	4,00	0,50	0,40
или Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Картофель свежий сублимированный ПФО	52	52	5,2	5,2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные овощи нарезают. Картофель, морковь, лук, корень петрушки нарезают соломкой, или брусками, или кубиками в зависимости от формы используемых макаронных изделий. Измельченные морковь, лук, корень петрушки пропускают 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), пропущенные 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 пропущенные 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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ, 1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия

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. 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 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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	214,2	Витамин В1	0,2	Магний	21,8
Белки	9,9	Витамин В2	0,1	Фосфор	74,7
Жиры	8,9	Витамин С	6,6	Железо	0,3
Углеводы	25,2	Витамин Е	0	Цинк	0
Витамин А	0,02	Кальций	39,5	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбными фрикадельками
 Номер рецептуры: 97/107

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прингт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прингт 2002
 Наименование сборника рецептур:
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	120	90	12	9
Морковь	10	8	1,0	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20
*Бульон или Вода	140,0	140,0	14,00	14,00
Фрикаделька рыбная				
Пикша б/г	33	28	3,3	2,8
или Горбуша б/г	34	28	3,4	2,8
Яйца	1,5	1,5	0,15	0,15
Лук репчатый	7	6	0,7	1
*Бульон или вода	2,7	2,7	0,27	0,27
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	200/30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или пропущенные морковь, лук и варят до готовности. за 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Температура подачи: от 60 до 65С. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления.

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски , пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленных лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают.

сформированные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности. Бульон использовать в основном блюде.

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: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. 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. фрикадельки одинаковой формы.

КОНСИСТЕНЦИЯ: картофеля и овощей - мягкие.

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

ВКУС: овощей, умеренно соленый.

ЗАПАХ: овощей и рыбы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	267,8	ВитаминB1	0,25	Магний	27,28
Белки	12,38	ВитаминB2	0,06	Фосфор	93,31
Жиры	11,1	ВитаминC	8,25	Железо	0,38
Углеводы	31,5	Витамин E	0,06	Цинк	0,001
ВитаминA	0,03	Кальций	49,31	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 151.25Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняяНомер рецептуры: 113/288Сборник 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 общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	9	7	0,9	0,7
или Морковь свежая ПФО	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Макаронные изделия	16	16	1,6	1,6
или лапша (собственного производства)	16	16	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лук зеленый (перо)	4	3	0,4	0,3
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

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 мукою и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. пересыпанные мукою пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые режут попереck полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукою столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45°С.

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: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. 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.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: овощи и лапша сохранили форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: лук, морковь - мягкие, лапша- хорошо набухшая, мягкая.

ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

ВКУС: овощей, лапши, умеренно соленый.

ЗАПАХ: овощей и лапши.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	160,5	ВитаминB1	0,18	Магний	14,5
Белки	6,9	ВитаминB2	0,17	Фосфор	75,88
Жиры	6,95	ВитаминC	4,2	Железо	0,99
Углеводы	18,76	Витамин E	0,3	Цинк	0,1
ВитаминаA	0,82	Кальций	34,7	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99.54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной "Летний" с птицей отварной грудка
 Номер рецептуры: 99/288

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли принт 2002
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка Ц.Б. (охл.)	15	12	1,5	1,2
Картофель	47	35	4,70	3,50
или Картофель свежий сублимированный ПФО	35	35	3,5	3,5
Морковь	13	10	1,30	1,00
или Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Лук репчатый	9	8	0,90	0,80
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Фасоль красная	3	3	0,3	0,3
Перец болгарский (мелкий кубик) свежезамороженный	15	15	1,5	1,5
Помидоры свежезамороженные	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиком картофель, слегка пассерованные овощи (припустить 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), предварительно помятую и замороженные овощи. Готовое блюдо довести до вкуса. Порционные куски птицы отвариваются в небольшом количестве воды до полной готовности и кладут в суп при порционировании. 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: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. 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, часть картофеля может быть разварена, куски курицы - равномерные, не разваренные. **КОНСИСТЕНЦИЯ:** овощи мягкие, грудка - мягкая.

ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый, грудки - белый.

ВКУС: свойственный продуктам, в меру соленый.

ЗАПАХ: продуктов входящих с состав блюда.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ, ВИТАМИНЫ И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ

Калорийность	124,6	ВитаминB1	0,2	Магний	18,71
Белки	4,98	ВитаминB2	0,18	Фосфор	71,48
Жиры	7,69	ВитаминC	8,39	Железо	0,88
Углеводы	9,46	Витамин E	2	Цинк	0,2
ВитаминаA	0,12	Кальций	22,3	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,03

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели запеченные под соусом томатным с овощами**
 Номер рецептуры: **278/367**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002

Сборник рецептур на продукцию на питание детей в дошкольных образовательных организаций
 М.:ДеЛи плюс, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	70	51	7	5,1
Хлеб пшеничный	10	10	1	1
Молоко	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый	32	27	3,2	2,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная	3,2	3,2	0,32	0,32
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
<i>Соус томатный с овощами</i>				
*Вода	9,0	9,0	0,09	0,09
Масло сливочное	0,90	0,9	0,09	0,09
Мука пшеничная	0,4	0,4	0,04	0,04
Лук репчатый	1,2	1,0	0,12	0,10
Морковь	2,8	2,2	0,28	0,22
Петрушка	0,40	0,30	0,040	0,030
Томатное пюре	1,30	1,30	0,13	0,13
Сахар	0,09	0,09	0,01	0,01
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущеный лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, прекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом в который добавляют 10-20г воды и тушат 8-10мин.

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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

Отпускают фрикадельки по 2-3 шт на порцию с соусом в котором они тушились.

Приготовление соуса:
 Морковь, петрушку и лук репчатый режут мелкими кубиками, припускают. Затем соединяют с соусом томатным. Варят 10-15 мин, в конце приготовления заправляют сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: тушеного мяса в соусе.

ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	229,70	ВитаминВ1	0,16	Магний	20,29
Белки	11,7	ВитаминВ2	0,13	Фосфор	138,55
Жиры	14,10	ВитаминС	0,30	Железо	1,73
Углеводы	15,00	Витамин Е	0,01	Цинк	1,99
ВитаминA	0,009	Кальций	12,65	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,06

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели запеченные под сметанно-томатным соусом**
 Номер рецептуры: **278/331**

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	70	51	7	5,1
Хлеб пшеничный	10	10	1	1
Молоко	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый	32	27	3,2	2,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная	3,2	3,2	0,32	0,32
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
<i>Соус сметанно-томатный</i>				
Сметана	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	0,70	0,7	0,07	0,07
*Вода	7,5	7,5	0,75	0,75
Томатное пюре	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или пропущенный лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, складывают в неглубокую посуду, заливают соусом в который добавляют 10-20г воды и тушат 8-10мин.

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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

Отпускают фрикадельки по 2 шт на порцию с соусом в котором они тушились.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: тушеного мяса с соусом.

ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	268,00	ВитаминB1	0,08	Магний	17,67
Белки	11,4	ВитаминB2	0,14	Фосфор	130,34
Жиры	11,54	ВитаминC	0,19	Железо	1,67
Углеводы	10,18	Витамин E	0,02	Цинк	1,72
ВитаминA	0,02	Кальций	30,75	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели "Детские" с овощами тушенными
 Номер рецептуры: 279

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели "Детские"" ГОСТ	100	100	10	10
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Мука	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Лук репчатый свежий ПФО	6	6	0,6	0,6
Морковь	8	6	0,8	0,6
Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
* Вода	6	6	0,6	0,6
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда	-	80/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена. Готовые рубленные изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре изделий должна быть не менее 85°С

9.10. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9.11. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в даготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

9.12. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

После дефростации тефтели обжаривают и перекладывают в неглубокую посуду заливают водой и припускают до полуготовности, в конце добавляют пассерованные овощи и тушат 8-10 мин.

Подают с овощами в которых тушились тефтели. 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 овощей: лук пассеруют с морковью, в конце добавляют томат, соль, воду, лавровый лист и зелень.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: тушеного мяса в соусе.

ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	229,7	ВитаминВ1	0,16	Магний	20,29
Белки	11,7	ВитаминВ2	0,13	Фосфор	138,55
Жиры	14,1	ВитаминС	0,31	Железо	1,73
Углеводы	14,9	Витамин Е	0,01	Цинк	1,99
ВитаминA	0,01	Кальций	12,65	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,03

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели под овощным соусом**
 Номер рецептуры: **279/333**

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	69	51	6,9	5,1
*Вода	8	8	0,8	0,8
Крупа рисовая	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	28	24	2,8	2,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
<i>Приготовление соуса</i>				
Сметана	4,5	4,5	0,45	0,45
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
*Вода	13,5	13,5	1,3	1,3
Лук репчатый	5,0	4,0	0,5	0,4
Масло сливочное	0,4	0,4	0,04	0,04
Томатное пюре	2,0	2,0	0,20	0,20
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда	-	80/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слега пассерованный или припущененный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2 шт на порцию. Шарики панируют в муке, обжариваются, перекладываются в неглубокую посуду, заливаются соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушат 8-10 мин. Приготовление соуса: лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения. 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 овощей: лук пассеруют с морковью, в конце добавляют томат, соль, воду, лавровый лист и зелень.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.
ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.
ВКУС: тушеного мяса с ароматом овощей.
ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	243,0	ВитаминB1	0,23	Магний	16,68
Белки	8,1	ВитаминB2	0,06	Фосфор	94,11
Жиры	18,1	ВитаминC	0,40	Железо	0,92
Углеводы	9,0	Витамин E	0,01	Цинк	1,99
ВитаминаA	0,022	Кальций	9,09	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.99Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры:Фрикадельки "Детские" запеченные под молочным соусом
280/249

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки "Детские" ГОСТ 2/50 г	100	100	10	10
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Мука	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	80/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
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.
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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.).
Отпускают фрикадельки по 2 шт на порцию с соусом в котором они тушились.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: тушеного мяса в соусе.

ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микрэлементы на 1 порцию

Калорийность	168,97	ВитаминB1	0,07	Магний	15,17
Белки	9,67	ВитаминB2	0,12	Фосфор	111,3
Жиры	10,18	ВитаминC	0,63	Железо	1,42
Углеводы	9,14	Витамин E	0,02	Цинк	1,45
ВитаминаA	0,02	Кальций	28,43	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 514,19Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные с бульоном**Номер рецептуры: **80/105**Сборник 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 2002Наименование сборника рецептур:
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суповой набор говяжий	45	45	4,5	4,5
Морковь	1,2	1,0	0,12	0,10
Петрушка (корень)	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
*Вода	150	150	15,0	15,0
Фрикадельки мясные				
Говядина	124	92	12,4	9,2
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
*Вода	8	8	0,8	0,8
Яйца	6,4	6,4	0,64	0,64
Соль	1,0	1,0	0,10	0,10
Выход готового блюда	-	80/120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают 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.

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырьем мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо вымешивают. Сформированные шарики приpusкают в бульоне 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: бульон-однородная жидкость. Фрикадельки одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая , фрикадельки - упругие, сочные.

ЦВЕТ: светло-серый, с коричневым оттенком.

ВКУС: костного бульона, умеренно соленый.

ЗАПАХ: костного бульона, с ароматами кореньев.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	274,90	ВитаминB1	0,190	Магний	20,32
Белки	12,60	ВитаминB2	0,13	Фосфор	134,09
Жиры	13,34	ВитаминC	0,36	Железо	1,57
Углеводы	27,85	Витамин E	0,059	Цинк	1,52
ВитаминаA	0,02	Кальций	34,48	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.33Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30	30	3	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 пищеблоки хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

ЗАПАХ: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	44,4	Витамин В1	0,02	Магний	0
Белки	1,52	Витамин В2	0,01	Фосфор	13
Жиры	0,16	Витамин С	0,44	Железо	0,22
Углеводы	9,84	Витамин Е	0,7	Цинк	0,01
Витамина А	0	Кальций	4	Йод	0,003

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.08Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной(школа)	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 пищеблоки хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

ЗАПАХ: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	33,1	ВитаминВ1	0,04	Магний	9,4
Белки	1,32	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	31,6
Жиры	0,24	ВитаминС	0	Железо	0,78
Углеводы	6,84	Витамин Е	1,2	Цинк	0,6
ВитаминаA	0	Кальций	7	Йод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,063

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель натуральный рубленный
 Номер рецептуры: 267

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002
 Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	74	10	7,4
Грудка ЦБ	13,6	12	1,36	1,2
*Вода	7	7	0,7	0,7
Яйца	4	4	0,4	0,4
Сухари	13	13	1,3	1,3
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-ovalной формы, смачивают въезоне, панируют в сухарях. 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C. 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

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

ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	261,52	ВитаминВ1	0,18	Магний	24,45
Белки	14,8	ВитаминВ2	0,21	Фосфор	177,91
Жиры	20,69	ВитаминС	0,43	Железо	1,93
Углеводы	3,81	Витамин Е	0,01	Цинк	2,28
ВитаминA	0,04	Кальций	48,45	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 124.99

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем с говядиной отварной
 Номер рецептуры: 88

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах

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	15	10	1,5	1,5
Капуста	63	50	6,3	5
Картофель	35	25	3,5	2,5
или Картофель свежий сублимированный ПФО	25	25	2,5	2,5
Морковь	7	5	0,7	0,5
или Морковь свежая ПФО	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
или Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	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
Лук зеленый (перо)	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками, 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, припущеные 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. Мясо порционируют и отваривают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

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:

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. 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: капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусками или дольками.

КОНСИСТЕНЦИЯ: капуста упругая, овощи мягкие, .

ЦВЕТ: желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

ВКУС: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный овощам, капусты.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	88,14	ВитаминB1	0,02	Магний	12,4
Белки	1,97	ВитаминB2	0,02	Фосфор	24,2
Жиры	5,18	ВитаминC	9,2	Железо	0,4
Углеводы	8,97	Витамин E	0,08	Цинк	1,16
ВитаминаA	0,04	Кальций	36,74	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 124.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем с фрикаделькой "Детской" (Пром.производства)
 Номер рецептуры: 88

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах

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
Фрикадельки "Детские" (Пром.производства)	15	10	1,5	1,5
Капуста	63	50	6,3	5
Картофель	34	25	3,4	3
или Картофель свежий сублимированный ПФО	25	25	2,5	2,5
Морковь	6,5	5	0,65	0,050
или Морковь свежая ПФО	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
или Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	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
Лук зеленый (перо)	2	2	0,2	0,2
*Бульон или вода	160	160	16	16
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками, картофель очищенный – брусками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящую воду 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.

Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

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: 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, 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 К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусками или дольками. Фрикадельки одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: капуста упругая, овощи мягкие, фрикадельки - упругие, сочные.

ЦВЕТ: желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

ВКУС: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный овощам, капусты.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	88,14	Витамин В1	0,02	Магний	12,4
Белки	1,97	Витамин В2	0,02	Фосфор	24,2
Жиры	5,18	Витамин С	9,2	Железо	0,4
Углеводы	8,97	Витамин Е	0,08	Цинк	1,16
Витамина А	0,04	Кальций	36,74	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 458Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсин свежийНомер рецептуры: 341Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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
Апельсины	105	100	10	10
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Спелые апельсины перебирают, моют. Подают на десертной тарелке.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: апельсин положен на тарелке

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная.

ЦВЕТ: оранжевый.

ВКУС: кисло-сладкий, приятный.

ЗАПАХ: апельсинов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	35,8	ВитаминB1	0,04	Магний	15
Белки	0,9	ВитаминB2	0,03	Фосфор	23
Жиры	0,2	ВитаминC	60	Железо	0,3
Углеводы	8,1	Витамин E	0,2	Цинк	0,2
ВитаминаA	0,01	Кальций	34	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28.1Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсин свежийНомер рецептуры: 341Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Апельсины	120	120	12	12
	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Спелые апельсины перебирают, моют. Если фрукт крупный нарезать порционно. Подают на десертной тарелке.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: апельсины выложены на тарелке.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная.

ЦВЕТ: оранжевый.

ВКУС: кисло-сладкий, приятный.

ЗАПАХ: апельсинов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	42,93	ВитаминB1	0,04	Магний	18
Белки	1,08	ВитаминB2	0,03	Фосфор	27,6
Жиры	0,24	ВитаминC	72	Железо	0,36
Углеводы	9,72	Витамин E	0,24	Цинк	0
ВитаминA	0,01	Кальций	40,08	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5,31Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной порционный йодированный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон нарезной	30	30	3	3
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 пищеблоки хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при растоянии 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

ЗАПАХ: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	49,6	ВитаминB1	0,06	Магний	14,1
Белки	1,98	ВитаминB2	0,03	Фосфор	47,4
Жиры	0,36	ВитаминC	0	Железо	1,17
Углеводы	10,26	Витамин E	0,7	Цинк	0,01
ВитаминаA	0	Кальций	10,5	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.09

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки "Детские" тушеные
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки "Детские"" ГОСТ 120г	120	120	12	12
Набор для супа ЦБ (зам)	20	20	2	2
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.).
 ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
 ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
 ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	225,9	ВитаминВ1	0,21	Магний	45,4
Белки	13	ВитаминВ2	0,13	Фосфор	164,8
Жиры	13,8	ВитаминС	0,4	Железо	2,55
Углеводы	13,3	Витамин Е	0,01	Цинк	2,1
ВитаминаA	0,009	Кальций	14,7	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,05

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки паровые**
 Номер рецептуры: **281**

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	74	10,0	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко	23	23	2,3	2,3
Масло сливочное	3,7	3,7	0,37	0,37
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формуют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20мин. отпускают биточки с гарниром и соусом.

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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

ВНЕШНИЙ ВИД: биточки правильной округло-приплюснотой формы, поверхность и края ровные, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

ЦВЕТ: поверхности и на разрезе светло-серый.

ВКУС: мясной, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	146,8	ВитаминВ1	0,07	Магний	21,90
Белки	11,5	ВитаминВ2	0,12	Фосфор	120,1
Жиры	10,1	ВитаминС	0,2	Железо	0,96
Углеводы	7,60	Витамин Е	0,008	Цинк	1,67
ВитаминA	0,012	Кальций	31,2	Иод	0,024

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бифштекс рубленый "Детский"
 Номер рецептуры: 266

Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бифштекс "Детский" ГОСТ 120г	120	120	12	12
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.

Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, запить 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

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

ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микрозлементы на 1 порцию

Калорийность	326,41	Витамин В1	0,22	Магний	29,34
Белки	17,8	Витамин В2	0,25	Фосфор	213,49
Жиры	26,22	Витамин С	0,52	Железо	2,32
Углеводы	4,57	Витамин Е	0,079	Цинк	2,74
Витамина А	0,05	Кальций	58,14	Йод	0,05

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,022

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бифштекс рубленый**
 Номер рецептуры: **266**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	155	114	15,5	11,4
Грудка ЦБ	18	17	1,8	1,7
Молоко	9,3	9,3	0,93	0,93
Соль йодированная	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло растительное	9,0	9,0	0,90	0,90
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В измельченное мясо добавляют соль, молоко, вымешивают, разделяют в виде биточек 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.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
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 соленый, без явного привкуса хлеба.
ЗАПАХ:
 жаренного мяса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	232,50	ВитаминВ1	0,05	Магний	16,00
Белки	15,32	ВитаминВ2	0,11	Фосфор	137,03
Жиры	18,96	ВитаминС	0,03	Железо	2,23
Углеводы	0,20	Витамин Е	0,06	Цинк	2,28
ВитаминA	0,040	Кальций	11,02	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 679.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики с начинкой пром.производства
 Номер рецептуры: 398

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 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
П/Ф Блины с начинкой пром.производства	120	120	12	12
Молоко сгущенное	20	20	2	2
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Блинчики размораживают, выкладывают на смазанный р/м противень и запекают в жарочном шкафу при средней температуре не менее 10 минут .

Подают по два блинчика на порцию в горячем виде. При подаче поливают сгущенным молоком.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: блинчики с завернутым в них фаршем, равномерно поджарены с обеих сторон.

КОНСИСТЕНЦИЯ: блинчиков - мягкая, фарша - нежная, однородная.

ЦВЕТ: поверхности - равномерный, золотистый или светло-коричневый.

ВКУС: жаренного блинчика со сладким фаршем.

ЗАПАХ: жаренного блинчика со сладким фаршем.

Подают в горячем виде при t=65°C

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	371,3	ВитаминВ1	0,14	Магний	28,41
Белки	13,88	ВитаминВ2	0,15	Фосфор	89,74
Жиры	11,19	ВитаминС	13,75	Железо	2,22
Углеводы	57,3	Витамин Е	1,54	Цинк	2,18
ВитаминаA	0,08	Кальций	39,08	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83,18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем с говядиной отварной**
 Номер рецептуры: **82/241**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	15	10	1,5	1,5
Свекла	63	50	6,3	5
Капуста	31	25	3,1	2,5
Картофель	35	27	3,5	2,7
Картофель свежий сублимированный ПФО	27	27	2,7	2,7
Морковь	12	10	1,2	1,0
Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Лук репчатый	11	10	1	1
Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1	1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Сахар	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,3
Лавровый лист	0,1	0,1	0,10	0,10
Лук зеленый (перо)	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

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 брусками, 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 вспул при отпуске. Температура подачи: от 60 до 65°C.

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: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. 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 - ораньжевый.

ВКУС: кисло-сладкий, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный овощам.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	79,8	ВитаминВ1	0,06	Магний	24,49
Белки	2,34	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	56,51
Жиры	3,01	ВитаминС	20,18	Железо	1,28
Углеводы	11,56	Витамин Е	0,25	Цинк	0,72
Витамина А	0,73	Кальций	47,75	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66236.00Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский" с фасолью**Номер рецептуры: **84**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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	36	4,5	3,6
Капуста	23	18	2,3	1,8
Картофель свежий	25	20	2,5	2,0
или Картофель свежий сублимированный ПФО	20	20	2	2
Фасоль красная	5	5	0,5	0,5
Морковь свежая	12	10	1,2	1,0
или Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
лук репчатый свежий	11	10	1,1	1
или Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1	1
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Зелень (сухая)	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,001	0,001	0,0001	0,0001
Бульон или вода		200		20,0000
	-	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 припущеные 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.

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.

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	98,37	ВитаминВ1	0,06	Магний	28,05
Белки	2,21	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	60,94
Жиры	3,31	ВитаминC	23,75	Железо	1
Углеводы	15,93	Витамин Е	0,13	Цинк	1,63
ВитаминаA	0,93	Кальций	53,89	Иод	0,004

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка "Венгерская с яблоком"Номер рецептуры: 16

Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,

Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто слоеное	70	70	7	7
Яблоки быстрозамороженные	36	30	3,6	3
Сахар	4	4	0,4	0,4
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахарная пудра	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	0,2	0,2	0,02	0,02
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоко очистить от кожуры и семенного гнезда.

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)

П/Ф нарезать на квадраты, на середину которого положить требуемое количество сахара, порционный кусочек яблока (без кожуры), засыпать края к середине (придать форму "венгерской" ватрушки(не засыпывая края соединить к центру)).

Положить на смазанный растительным маслом кондитерский лист, смазать водой и выпекать до готовности.

Дать отстояться и обильно посыпать сахарной пудрой.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: булочка в виде конвертика, хорошо видны слои теста.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, слоистая.

ЦВЕТ: от желтого до светло-коричневого.

ВКУС: выпеченного изделия из слоеного теста с яблоком.

ЗАПАХА: выпеченного изделия из слоеного теста.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	254,6	ВитаминВ1	0,06	Магний	6,37
Белки	4,13	ВитаминВ2	0,04	Фосфор	37,24
Жиры	13,15	ВитаминС	0	Железо	0,5
Углеводы	31,92	Витамин Е	0,05	Цинк	0
ВитаминA	0,01	Кальций	12,19	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной**
 Номер рецептуры: **67**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Картофель свежий	31	25	3,1	2,5
Картофель свежий сублимированный ПФО	25	25	2,5	2,5
Свекла	31	25	3,1	2,5
Морковь свежая	12	10	1,2	1,0
или Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Огурцы консервированные	14	11	1,4	1,1
Капуста квашеная	11	11	1,1	1,1
Зеленый горошек	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий	10	9	1,0	0,9
или Лук репчатый свежий ПФО	9	9	0,9	0,9
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При изготовлении салатов и винегретов следует соблюдать следующие основные правила:

- продукты используемые для приготовления должны быть охлаждены до Т +8-10 °С;
- овощные наборы для салатов из вареных овощей можно подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.
- заправляют непосредственно перед отпуском.

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.

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: картофель, морковь, огурцы, нарезаны ломтиками, рубленная квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезаны, винегрет полит растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: капусты, огурцов - хрустящая, картофеля, свеклы, моркови - мягкая.

ЦВЕТ: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

ВКУС: умеренно соленый, соответствующих овощей.

ЗАПАХ: овощей, растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	125,1	ВитаминВ1	0,05	Магний	19,51
Белки	1,4	ВитаминВ2	0,03	Фосфор	43,26
Жиры	10,03	ВитаминC	9,61	Железо	0,81
Углеводы	7,28	Витамин Е	0,002	Цинк	0,0001
ВитаминA	0,06	Кальций	32,23	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 250,01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гороховое пюре с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 199

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли 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
Горох	85	85	8,5	8,5
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Горох перебирают удаляя сорные примеси.
 Перед варкой горох заливают холодной водой (2,5л воды на 1 кг бобовых) и варят на медленном огне в закрытой посуде.
 Продолжительности варки гороха 1-1,5ч.
 При необходимости пропускают через противоречную машину. В полученное пюре добавляют соль и растопленное сливочное масло.
ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:
 Внешний вид:пюре полотно маслом
 Консистенция:однородная
 Цвет:соответствует бобовым
 Вкус:умерено соленый
 Запах:соответствует бобовым

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	267,33	ВитаминВ1	0,77	Магний	75,03
Белки	19,56	ВитаминВ2	0,16	Фосфор	193,23
Жиры	3,01	ВитаминС	0	Железо	5,98
Углеводы	43,2	Витамин Е	0,01	Цинк	3,5
ВитаминА	0,03	Кальций	79,57	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0,11Наименование кулинарного изделия (блюда): Джем фруктовыйНомер рецептуры: 82

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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
Джем фруктовый	31	30	3	3
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Джем промышленного производства. Проверить целостность упаковки. Хранить согласно маркировочного ярлыка производителя.

Соответствует декларации.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: однородная масса с кусочками фруктов.

КОНСИСТЕНЦИЯ: вязкая.

ЦВЕТ: свойственный данному виду джема.

ВКУС: свойственный данному виду джема.

ЗАПАХ: свойственный данному виду джема.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	81	ВитаминB1	0,02	Магний	1,35
Белки	0,15	ВитаминB2	0,02	Фосфор	4,28
Жиры	0	ВитаминC	3,75	Железо	0,18
Углеводы	21,45	Витамин E	0,14	Цинк	0,01
ВитаминаA	0,12	Кальций	5,36	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3003.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Драники с соусом (белорусское национальное блюдо)
 Номер рецептуры: 159/330

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.: Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 2002
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий сублимированный ПФО	63	63	6,3	6,3
Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Мука	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сметана	7	7	0,7	0,7
Мука	1	1	0,1	0,1
* Вода	3	3	0,3	0,3
	-	50/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сырой очищенный картофель протирают (излишнее количество жидкости отжимают), добавляют пшеничную муку, соль, яйцо, тщательно перемешивают и НЕМЕДЛЕННО запекают в жарочном шкафу.

Подают с соусом сметанным.

Приготовление соуса:

Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С добавляют 1/4 часть воды или бульона и перемешивают.

В готовый белый соус добавить сметану и довести до кипения, но НЕ подвергать кипячению.

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: округлые, приplusplusнутые изделия, полные соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная.

ЦВЕТ: золотистый

ВКУС: умеренно-соленый, жареного картофеля

ЗАПАХ: жареного картофеля.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	109,61	Витамин В1	0,08	Магний	16,35
Белки	1,79	Витамин В2	0,05	Фосфор	46,61
Жиры	5,38	Витамин С	13,06	Железо	0,7
Углеводы	12,92	Витамин Е	369,61	Цинк	0,03
Витамина А	0,04	Кальций	19,55	Иод	0,06

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.62

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ежики "Детские"
 Номер рецептуры: 279

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
Ежики "Детские" ГОСТ 120г	120	120	12	12
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Морковь свежая	7,2	6	7,2	6,0
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свежий	6	5	6,0	5,0
или Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
	-	100/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 Г/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, запить 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 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)
 ВНЕШНИЙ ВИД:равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
 ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
 ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	333,47	Витамин В1	0,23	Магний	34,04
Белки	18,09	Витамин В2	0,26	Фосфор	222,48
Жиры	26,23	Витамин С	2,67	Железо	2,5
Углеводы	6,03	Витамин Е	46,33	Цинк	2,74
Витамина А	0,65	Кальций	67,03	Иод	0,09

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 436.53Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему с говядиной**Номер рецептуры: **259**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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	89	66	8,9	6,6
Картофель свежий	262	210	26,2	21,0
или Картофель свежий сублимированный ПФО	210	210	21	21
Лук репчатый свежий	15	13		
или Лук репчатый свежий ПФО	13	13	1,3	1,3
Морковь свежая	15	13		
или Морковь свежая ПФО	13	13	1,3	1,3
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатная паста	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	0,5	0,5	0,050	0,050
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушёного мяса		42		4,2
Масса готовых овощей		208		20,8
	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 закрывают крышкой и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания кладут лавровый лист.

отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. 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)

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: Мясо уложено вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки

КОНСИСТЕНЦИЯ: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

ЦВЕТ: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

ВКУС: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

ЗАПАХ: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	359,8	ВитаминB1	0,28	Магний	69,84
Белки	17,8	ВитаминB2	0,25	Фосфор	272,7
Жиры	18,76	ВитаминC	39,13	Железо	4,15
Углеводы	31,89	Витамин E	0,42	Цинк	4,2
ВитаминA	0,07	Кальций	52,75	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 315.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 222 Справочник работника Общественного питания. Голубев В.И. Могильный М.П. Шленская Т.В.
 Наименование сборника рецептур: 2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	161	160	16,1	16,0
Крупа рисовая	21	20	2,1	2,0
Молоко	50	50	5	5
<i>Масса готовой молочной каши</i>	-	50	-	-
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Сахар	4	4	0,4	0,4
Сухари	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу рисовую перебирают, отваривают на молоке до консистенции рассыпчатой каши. Привар крупы составляет 2,5%. Расчет готовой каши по массе нетто составляет - 50 гр.
 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 - 230 гр
 МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ - 200 гр
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
 ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.
 ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.
 ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.
 ЗАПАХ: слабовыраженный - творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	418,71	ВитаминВ1	0,11	Магний	57,07
Белки	17,9	ВитаминВ2	0,4	Фосфор	341,9
Жиры	20,6	ВитаминC	0,56	Железо	1,54
Углеводы	43,2	Витамин Е	1,8	Цинк	2,2
ВитаминаA	0,26	Кальций	169	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 315.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 222 Справочник работника Общественного питания. Голубев В.И. Могильный М.П. Шленская Т.В.
 Наименование сборника рецептур: 2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	135	135	13,5	13,5
Крупа рисовая	32	32	3,2	3,2
Молоко	10	10	1	1
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Сахар	12	12	1,2	1,2
Сухари	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу рисовую перебирают, отваривают на молоке до консистенции рассыпчатой каши. Привар крупы составляет 2,5%. Расчет готовой каши по массе нетто составляет - 70 гр.
 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 - 239 гр
 МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ - 200 гр
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
 ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.
 ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.
 ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.
 ЗАПАХ: слабовыраженный - творога.

Химический состав, витамины и микрэлементы на 1 порцию

Калорийность	418,71	ВитаминB1	0,11	Магний	57,07
Белки	17,9	ВитаминB2	0,4	Фосфор	341,9
Жиры	20,6	ВитаминC	0,56	Железо	1,54
Углеводы	43,2	Витамин E	1,8	Цинк	2,2
ВитаминаA	0,26	Кальций	169	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.07Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек отварной/ Кукуруза отварнаяНомер рецептуры: 131 133Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прнт 2002Наименование 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
Кукуруза	16	15	1,5	1,5
Зеленый горошек	16	15	1,6	1,5
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кукурузу не размораживая, припускают в небольшом количестве воды до готовности.непосредственно перед отпуском. Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откладывают на дуршлаг. Горошек зеленый быстрозамороженный кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 минут, затем откладывают на дуршлаг.

Температура подачи не ниже 40 С. Срок реализации не более 30 мин с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: горошек и кукуруза сохранили форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.

ЦВЕТ: зеленый с желтыми колечками. желтая

ВКУС: соответствует зеленому горошку, кукурузе ;умеренно соленый.

ЗАПАХ: отварного горошка и кукурузы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	56,41	ВитаминB1	0,12	Магний	16,08
Белки	3,75	ВитаминB2	0,04	Фосфор	56,82
Жиры	0,61	ВитаминC	0,69	Железо	0,064
Углеводы	9,45	Витамин E	1,361	Цинк	0,4801
ВитаминA	0,004	Кальций	18,65	Иод	0,7601

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт

Номер рецептуры: 386

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Де Ли прнт 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
Йогурт в инд. упаковке	125	125	12,5	12,5
Выход готового блюда	-	125	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке йогурта, поставляемого на производство, внимательно просмотреть герметичность упаковки, наличие бомбажа и сроки годности.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: упаковка герметично закрыта, йогурт - густой.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая, сметанообразная.

ЦВЕТ: от белого до светло-кремового.

ВКУС: свойственный данному виду продукта.

ЗАПАХ: свойственный данному виду продукта.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	102,8	ВитаминВ1	0,06	Магний	13,06
Белки	3,75	ВитаминВ2	0,12	Фосфор	130,62
Жиры	3,50	ВитаминС	1,62	Железо	0,13
Углеводы	15,00	Витамин Е	0	Цинк	0,63
Витамина А	0,0	Кальций	84	Иод	0,006

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 693.03Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком йодированнымНомер рецептуры: 382

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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
*Вода	35	35	3,5	3,5
Молоко	150	150	15	15
Какао	2	2	0,2	0,2
Сахар	15	15	1,5	1,5
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао-порошок смешивают с сахаром-песком, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, оставшуюся воду (кипяток), и доводят до кипения.

Готовое какао разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: от 60 до 65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая,

ЦВЕТ: светло-шоколадный.

ВКУС: сладкий, с привкусом какао и молока.

ЗАПАХ: свойственный какао.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	118,60	ВитаминВ1	0,05	Магний	21,34
Белки	4,07	ВитаминВ2	0,18	Фосфор	124,56
Жиры	3,5	ВитаминC	1,58	Железо	0,47
Углеводы	17,57	Витамин E	0,4	Цинк	3
ВитаминA	0,02	Кальций	152,22	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 301

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста белокачанная, тушеная с томатом
 Номер рецептуры: 321

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли 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	115	92	11,5	9,2
Морковь свежая	4	3	4,0	3,0
или Морковь свежая ПФО	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый свежий	3	3	3,0	3
или Лук репчатый свежий ПФО	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	3,5	3,5	0,35	0,35
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Мука	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нашинкованную соломкой капусту кладут в котел добавляют воду в небольшом количестве, тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные овощи с томатом, за 5 мин до конца тушения заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, соль, лавровый лист и вновь доводят до кипения. 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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: свойственный-коричневый

Запах: тушеной капусты.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	84,69	Витамин В1	0,05	Магний	9,07
Белки	1,81	Витамин В2	0,05	Фосфор	31,89
Жиры	4,16	Витамин С	4,69	Железо	0,32
Углеводы	10,67	Витамин Е	0,8	Цинк	0,16
Витамин А	0,01	Кальций	20,75	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 520.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 312

Сборник 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
 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	212	170	21,2	17
Картофель свежий сублимированный ПФО	170	170	17	17
Молоко	30	30	3	3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: протертая картофельная масса.

КОНСИСТЕНЦИЯ: густая, пышная, однородная.

ЦВЕТ: белый с кремовым оттенком.

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	191,97	ВитаминВ1	0,19	Магний	39,67
Белки	3,95	ВитаминВ2	0,15	Фосфор	117,3
Жиры	8,47	ВитаминС	31,33	Железо	1,43
Углеводы	26,65	Витамин Е	1,8	Цинк	0,36
ВитаминА	0,12	Кальций	51,05	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным
Номер рецептуры: 173

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прнт 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
Крупа овсяная "геркулес"	40	40	4	4
Молоко	200	200	20	20
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную крупу (предварительно перебрать) засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой). Добавляют соль ,сахар и варят, переодически помешивая, пока каша не загустеет.

Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Добавить в котел сливочное масло прошедшее тепловую обработку.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: зерна крупы разварены, каша заправлена сливочным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная зерна мягкие.

ЦВЕТ: свойственный данному продукту.

ВКУС: умерено сладкий и соленый с привкусом сливочного масла.

ЗАПАХ: свойственный данному продукту.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	225,2	ВитаминB1	0,22	Магний	65,69
Белки	7,23	ВитаминB2	0,2	Фосфор	222,38
Жиры	9,81	ВитаминC	1,3	Железо	1,53
Углеводы	28,8	Витамин E	0	Цинк	0
ВитаминаA	0,08	Кальций	142,58	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 303

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прінт, 2011.
 Хіміческий состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Інститут питания РАМН. М.;
 ДeЛи прінт 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
Крупа гречневая	75	75	7,5	7,5
* Вода	142	142	14,2	14,2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Гречневую крупу промывают только в теплой воде, при этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это необходимо учитывать при дозировании жидкости. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, солят. Периодически помешивают, пока каша не загустеет, добавляют предварительно растопленное сливочное масло, затем плотно закрывают крышкой и оставляют для упревания на плите с умеренным нагревом. Отпускают с маслом сливочным. Каша по классификации - рассыпчато-вязкая (ядрица поджаренные). Расчет жидкости используемой для приготовления каш, использовать: табл4 (стр.149) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий Оп (М., Хлебпродинформ, 1996) Внешний вид: Зерна набухшие, разваренные. Консистенция: однородная, вязкая. Цвет: свойственный данной крупе. Вкус: умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	222,23	ВитаминВ1	0,07	Магний	125,34
Белки	7,88	ВитаминВ2	0,04	Фосфор	188,44
Жиры	5,03	ВитаминC		Железо	4,26
Углеводы	38,78	Витамин E	3,06	Цинк	1,07
ВитаминA	0,04	Кальций	21,74	Иод	0,0016

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 345,01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая молочная с маслом
 Номер рецептуры: 173

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли 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
Крупа гречневая	50	50	5,0	5,0
Молоко	200	200	20	20
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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, добавляя сливочное масло прошедшее термическую обработку.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: зерна крупы полностью разварены, утратили форму, каша заправлена сливочным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

ЦВЕТ: свойственный виду каши.

ВКУС: умеренно-сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

ЗАПАХ: свойственный данному виду крупы и молока.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	345,3	ВитаминВ1	0,1	Магний	57,8
Белки	7,3	ВитаминВ2	0,2	Фосфор	198,6
Жиры	12,5	ВитаминС	3,4	Железо	1,3
Углеводы	54,3	Витамин Е	1,3	Цинк	0
ВитаминA	0,03	Кальций	147,6	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 345.24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша из смеси круп "Дружба" с маслом сливочным
Номер рецептуры: 175

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли принт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли 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
*Вода	142	142	14,2	14,2
Крупа рисовая	16	16	1,6	1,6
Крупа пшено	20	20	2	2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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: таюл.4 (149) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП (М., Хлебпродинформ, 1996)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправленная растопленным сливочным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

ЦВЕТ: свойственный соответствующему виду крупы.

ВКУС: умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом сливочного масла.

ЗАПАХ: соответствующий виду каши в сочетании с маслом сливочным.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	184,1	ВитаминВ1	0,17	Магний	66,1
Белки	4,2	ВитаминВ2	0,12	Фосфор	220,2
Жиры	6	ВитаминС	4,02	Железо	0,36
Углеводы	30,22	Витамин Е	0	Цинк	0
ВитаминаA	0,04	Кальций	152,88	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**484**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисломолочный продукт Ряженка**Номер рецептуры: **386**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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	105	105	10,5	10,5
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

ВКУС: молочно-кислый.

ЗАПАХ: кисломолочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	51	ВитаминB1	0,02	Магний	14
Белки	2,9	ВитаминB2	0,13	Фосфор	92
Жиры	2,5	ВитаминC	0,6	Железо	0,1
Углеводы	4,2	Витамин E	0	Цинк	0
ВитаминаA	0,02	Кальций	124	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток "Снежок"Номер рецептуры: 386Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Снежок	105	105	10,5	10,5
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Напиток наливают непосредственно в стакан.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: стакан с густой жидкостью, соответствует цвету входящего продукта.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая, слегка сметанообразная.

ЦВЕТ: соответствует входящему в состав продукту.

ВКУС: молочно-кислый.

ЗАПАХ: кисломолочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	82	ВитаминВ1	0,1	Магний	10,4
Белки	3	ВитаминВ2	0,1	Фосфор	104
Жиры	2,8	ВитаминС	1,3	Железо	0,11
Углеводы	12	Витамин Е	0	Цинк	1
ВитаминA	0	Кальций	67,2	Иод	0,006

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 349.09

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный
 Номер рецептуры: 349

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Сухофрукты	20	20	1	1
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	180	180	18	18
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности.
 Отпускают компот вместе с сухофруктами в горячем или охлажденном виде.
 Температура подачи: от 60 до 65 С или не ниже 15 С. Срок реализации: не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.
 В готовый компот добавляют аскорбиновую кислоту 2,5гр на 100стаканов. (МЕД РАБОТНИК)
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачна.
КОНСИСТЕНЦИЯ: компота - жидккая, плодов - мягкая.
ЦВЕТ: коричневый.
ВКУС: сладкий, с хорошо выраженным вкусом сухофруктов.
ЗАПАХ: сухофруктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	132,80	ВитаминB1	0,02	Магний	17,46
Белки	0,66	ВитаминB2	0,02	Фосфор	23,44
Жиры	0,09	ВитаминC	0,73	Железо	0,69
Углеводы	32,00	Витамин E	0	Цинк	0
ВитаминаA	0	Кальций	32,48	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 409.01Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из яблок и лимонаНомер рецептуры: 344Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Лимоны	10	8	1	1
Яблоки	45	40	4,5	4
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	170	170	17,0	17,0
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. 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. Быстро разваривающиеся 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.

Примечания:

1. Допускается взамен плодов свежих использовать плоды свежие быстрозамороженные соответствующего вида, которые направляют на термообработку без предварительного размораживания.
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. Температура подачи: не ниже 15 С или от 60 до 65 °C.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: сироп прозрачный, яблоки и лимоны сохранили свою форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сиропа - жидкая, яблок и лимонов - мягкая.

ЦВЕТ: присущий вареным плодам в сиропе.

ВКУС: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов.

ЗАПАХ: яблок и лимона.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	114,60	ВитаминB1	0,01	Магний	5,14
Белки	0,16	ВитаминB2	0,01	Фосфор	4,4
Жиры	0,16	ВитаминC	6,6	Железо	0,95
Углеводы	27,90	Витамин E	0,40	Цинк	0,08
ВитаминA	0,01	Кальций	14,18	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 519,01Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из быстрозамороженных ягодНомер рецептуры: 345Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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
Ягоды свежезамороженные	25	25	2,5	2,5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Быстрозамороженные ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, довести до кипения, добавить сахар, вновь довести до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: ягоды сохранили форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: компота - жидккая, ягод - мягкая.

ЦВЕТ: присущий вареным ягодам в сиропе.

ВКУС: сладко- кисловатый с хорошо выраженным притикусом ягод.

ЗАПАХ: типичный для вареных ягод.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	122,6	ВитаминВ1	0,014	Магний	2,3
Белки	0,520	ВитаминВ2	0,018	Фосфор	5,4
Жиры	0,18	ВитаминC	1,8	Железо	0,06
Углеводы	27,60	Витамин Е	0,2	Цинк	0,08
ВитаминA	0,18	Кальций	10	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,071Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленные из курНомер рецептуры: 295Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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	85	75	8,5	7,5
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Молоко	24	24	2,40	2,40
Сухари	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

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)

ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

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

ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	151,3	ВитаминB1	0,09	Магний	16,2
Белки	15,2	ВитаминB2	0,08	Фосфор	94
Жиры	5,8	ВитаминC	0,24	Железо	1,4
Углеводы	10,2	Витамин E	0,07	Цинк	1,17
ВитаминA		Кальций	14	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 333,56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты "Куриные" запеченные с овощами
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
Котлеты "Куриные" зам 120г	120	120	12	12
Набор для супа ЦБ (зам)	20	20	2	2
Лук репчатый	5	4	5	4
или Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Морковь свежая	7	6	7,0	6,0
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
	-	100/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 Готовность изделий из мяса и 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 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.(Санитарно-эпид. требования)
 9.10. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
 Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.
 9.11. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в готововочных или магазины кулинарии используют чистую обратную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
 9.12. При реализации продукции должны быть созданы условия для разделенного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. 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)
ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	151,3	Витамин В1	0,09	Магний	16,2
Белки	15,2	Витамин В2	0,08	Фосфор	94
Жиры	5,8	Витамин С	0,24	Железо	1,4
Углеводы	10,2	Витамин Е	0,07	Цинк	1,17
Витамина А		Кальций	14	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты "Московские"
 Номер рецептуры: 270

Сборник 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
Говядина	83	57	8,3	5,7
Грудка ЦБ	14	12	1,4	1,2
Лук репчатый	1,5	1,3	0,15	0,13
Сухари	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
*Вода	25	25	2,5	2,5
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При повторном измельчении мясного фарша добавляют замоченный хлеб, затем мелко нарезанный лук, соль и вымешивают, разделяют в виде котлет, панируют в сухарях и придают овально-приплюснутой форму с заостренным концом. 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. 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.). ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса, умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	269,60	ВитаминВ1	0,05	Магний	12,87
Белки	9,40	ВитаминВ2	0,07	Фосфор	89,46
Жиры	22,60	ВитаминС	0,17	Железо	1,55
Углеводы	7,3	Витамин Е	0,02	Цинк	2,28
Витамина А	36,50	Кальций	13,50	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,01

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты мясные**
 Номер рецептуры: **268**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Говядина	100	74	10,0	7,4
Хлеб пшеничный	19	19	1,9	1,9
Молоко	24	24	2,4	2,4
Сухари	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
 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 соленый, без явного привкуса хлеба.

ЗАПАХ:

жаренного мяса, заправленного в сухарях

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	192,00	ВитаминВ1	0,18	Магний	17,53
Белки	6,47	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	82,39
Жиры	14,63	ВитаминС	2,15	Железо	1,05
Углеводы	8,24	Витамин Е	0,016	Цинк	1,82
ВитаминA	0,0	Кальций	12,74	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета "Говяжьи Школьные" запеченные
Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
Сборник 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
Котлеты "Говяжьи Школьные" ГОСТ 120г	120	120	12	12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Суповой набор из мяса говядины (охл)	15	15	1,5	1,5
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. Умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	308,43	ВитаминВ1	0,22	Магний	29,34
Белки	17,8	ВитаминВ2	0,25	Фосфор	213,49
Жиры	24,23	ВитаминС	0,52	Железо	2,32
Углеводы	4,57	Витамин Е	7,1	Цинк	2,74
ВитаминA	0,05	Кальций	58,14	Иод	0,05

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с сахаром

Номер рецептуры: 381

Сборник 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 2002Наименование сборника рецептур:
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток растворимый	2	2	0,2	0,2
Сахар	15	15	1,5	1,5
* Вода	190	190	19	19
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения.
После отстаивания (3-5 мин.) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар и вновь доводят до кипения.

Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его использование.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидккая.

ЦВЕТ: светло-коричневый.

ВКУС: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка

ЗАПАХ: аромат кофейного напитка .

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	75	ВитаминВ1	0	Магний	0
Белки	0	ВитаминВ2	0	Фосфор	0
Жиры	0	ВитаминС	0	Железо	0,06
Углеводы	19,96	Витамин Е	0	Цинк	0
ВитаминA	0	Кальций	0,4	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на молоκе йодированном
Номер рецептуры: 379

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток растворимый	4	4	0,4	0,4
Сахар	15	15	1,5	1,5
*Вода	80	80	8	8
Молоко	100	100	10	10
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка .

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	100,60	ВитаминB1	0,04	Магний	14
Белки	3,2	ВитаминB2	0,15	Фосфор	90
Жиры	2,7	ВитаминC	1,3	Железо	0,13
Углеводы	15,94	Витамин E	0,06	Цинк	1,1
ВитаминаA	0,02	Кальций	125,7	Йод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 331.39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Крокеты "Детские"
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 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
Крокеты "Детские" 120 ГОСТ	120	120	12	12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.

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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

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

ВКУС: запеченного мяса, умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

ЗАПАХ: запеченного мяса с овощами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	171,61	ВитаминВ1	0,07	Магний	29,86
Белки	13,46	ВитаминВ2	0,23	Фосфор	184,82
Жиры	10,86	ВитаминС	0,75	Железо	1,93
Углеводы	5,34	Витамин Е	0,02	Цинк	2,28
ВитаминA	0,2	Кальций	73,74	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 331.39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Крокеты с кабачком "Детские"
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
Крокеты с кабачком Детские ГОСТ 2 шт/40г	100	100	10	10
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.

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

ВКУС: запеченного мяса. Умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

ЗАПАХ: запеченного мяса с овощами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	171,61	ВитаминВ1	0,07	Магний	29,86
Белки	13,46	ВитаминВ2	0,23	Фосфор	184,82
Жиры	10,86	ВитаминС	0,75	Железо	1,93
Углеводы	5,34	Витамин Е	0,02	Цинк	2,28
ВитаминA	0,2	Кальций	73,74	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кукуруза овощная отварная

Номер рецептуры: 133

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Кукуруза б/з	15	15	1,5	1,5
	-	15	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кукурузу не размораживая, припускают в небольшом количестве воды до готовности.непосредственно перед отпуском.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: форма круглая, без посторонних примесей.

КОНСИСТЕНЦИЯ: упругая, хрустящая.

ЦВЕТ: светло-зеленый свойственный зеленому горошку.

ВКУС: Зеленого горошка

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	11,04	ВитаминВ1		Магний	0,03
Белки	0,3	ВитаминВ2	0,01	Фосфор	7,47
Жиры	0,43	ВитаминС	0,69	Железо	0,06
Углеводы	1,46	Витамин Е	0,001	Цинк	0,0001
Витамина А	0,002	Кальций	1,4	Иод	0,0001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 332.02Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны отварные с маслом. Сливочным**Номер рецептуры: **203**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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
Макаронные изделия	62	62	6,2	6,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия в дошкольных и школьных учреждениях подаются припущеные во избежании распространения кишечных инфекций. 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.

ТРЕБОВАНИЯ В КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, упругая, в меру плотная.

ЦВЕТ: белый с кремовым оттенком.

ВКУС: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый.

ЗАПАХ: отварных макаронных изделий со слабовыраженным ароматом сливочного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	228,4	ВитаминB1	0,11	Магний	10,16
Белки	6,84	ВитаминB2	0,03	Фосфор	55,45
Жиры	4,11	ВитаминC	0	Железо	1,03
Углеводы	43,74	Витамин E	1,5	Цинк	0,94
ВитаминA	0,04	Кальций	15,94	Иод	0,0018

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66112

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия (мармелад)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МАРМЕЛАД	18	18	1,8	1,8
	-	18	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мармелад промышленного производства

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: форма - правильная, рисунок - ясный, контуры - четкие, без деформации. Поверхность чистая, равномерно обсыпанная сахаром-песком.

КОНСИСТЕНЦИЯ: железнообразная.

ЦВЕТ: ясно выраженный, свойственный данному мармеладу.

ВКУС: ясно выраженный, без посторонних привкусов, свойственный данному мармеладу.

ЦВЕТ: ясно выраженный, без посторонних запахов, свойственный данному мармеладу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	63,1	ВитаминВ1	0	Магний	0,4
Белки	1,4	ВитаминВ2	0	Фосфор	0,2
Жиры	1,81	ВитаминС	0	Железо	0,08
Углеводы	11	Витамин Е	0	Цинк	0
ВитаминА	0	Кальций	1	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 901.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное

Номер рецептуры: 14

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли принт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли 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
Масло сливочное	11	10	1	1
	-	10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Скоропортящиеся продукты: масло сливочное- следует хранить согласно маркировочного ярлыка производителя.

Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками завернутыми в пергамент, в лотках.

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы согласно выхода готового блюда.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: кусочки прямоугольной формы.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.

ВКУС: соответствует виду масла.

ЗАПАХ: соответствует виду масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	74,8	ВитаминВ1	0,002	Магний	0,04
Белки	0,05	ВитаминВ2	0,01	Фосфор	1,9
Жиры	8,25	ВитаминС	0	Железо	0,02
Углеводы	0,08	Витамин Е	1,5	Цинк	0,01
Витамина А	0,1	Кальций	1,2	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11.18Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко сгущенное порционноНомер рецептуры: 1Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущеное	31	30	3	3
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чистые обработанные банки, открывают ключом, и порционируют из банки чистой ложкой или соусничкой.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

КОНСИСТЕНЦИЯ: густая, эластичная, нежная.

ЦВЕТ: кремовый.

ВКУС: нежный.

ЗАПАХ: сгущенного молока.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	49	ВитаминB1	0,01	Магний	6,8
Белки	1,5	ВитаминB2	0,08	Фосфор	43,8
Жиры	0,06	ВитаминC	0,2	Железо	0,04
Углеводы	11,4	Витамин E	0,04	Цинк	0,2
ВитаминаA	0,01	Кальций	61,4	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное 1/2 /Морковь тертая с маслом растительным

Номер рецептуры: 209/62

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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)	20	20	2	2
Морковь свежая	54	45	5,4	4,5
или Морковь свежая ПФО	45	45	4,5	4,5
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
	-	20/40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанные в соответствии с СанПин яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят в крутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой перетирают с солью и сахаром, перед раздачей заправляют растительным маслом, выкладывают горкой. 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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: морковь нарезана соломкой.кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная,умеренно плотная

ЦВЕТ: оранжевый.белок - белый, желток - желтый.

ВКУС: свойственный моркови с сахаром .свежего вареного яйца, приятный.

ЗАПАХ: моркови, приятный.слабовыраженный - сероводорода.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	62,63	ВитаминВ1	0,04	Магний	19,49
Белки	3,05	ВитаминВ2	0,12	Фосфор	51,0
Жиры	4,04	ВитаминС	3,27	Железо	0,83
Углеводы	3,68	Витамин Е	0,269	Цинк	0,04
ВитаминA	0,054	Кальций	35,38	Иод	0,021

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 409,02Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток фруктовыйНомер рецептуры: 345

Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,

Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ягоды свежезамороженные	20	20	2,0	2,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	180	180	18	18
выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Готовят сироп: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 -12 мин и процеживают. В готовый сироп погружают подготовленные фрукты и доводят до кипения. Напиток отпускают охлажденным до температура 12-15°C.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: прозрачный без пленки на поверхности.

КОНСИСТЕНЦИЯ: компота - жидкая; плодов - мягкая.

ЦВЕТ: присущий вареным плодам в сиропе.

ВКУС: кисло-сладкий.

ЗАПАХ: входящих в состав продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	59,86	ВитаминВ1	0,018	Магний	5,80
Белки	0,10	ВитаминВ2	0,012	Фосфор	1,70
Жиры	0	ВитаминC	8,00	Железо	1,60
Углеводы	15,70	Витамин Е	0,2	Цинк	0,10
ВитаминаA	0	Кальций	10,80	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 420.05Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из яблок свежезамороженныхНомер рецептуры: 348

Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,

Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки быстрозамороженные	20	20	2	2
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	170	170	17	17
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Готовят сироп, в горячий сироп закладывают свежезамороженные яблоки и доводят до кипения, проваривают 2 - 3 минуты и убирают.
НЕ ДОПУСКАТЬ долгого кипения, т. к яблоки потеряют форму нарезки.

Если требуется можно провести С-витаминизацию согласно требований САНПИН.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: Напиток налит в стакан, прозрачный.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидккая.

ЦВЕТ: соответствует виду плодов входящим в концентрат.

ВКУС: сладкий.

ЗАПАХ: входящих в состав продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	114,6	ВитаминB1	0,01	Магний	5
Белки	0,16	ВитаминB2	0,01	Фосфор	4,4
Жиры	0,16	ВитаминC	0,9	Железо	0,90
Углеводы	27,88	Витамин E	0,2	Цинк	0,1
ВитаминаA		Кальций	14,2	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 340.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец свежий порционно
 Номер рецептуры: 71

Сборник 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 общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	31	30	3,1	3
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.12)
 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

КОНСИСТЕНЦИЯ: огурцов - упругая, хрустящая.

ЦВЕТ:огурцов - зеленый.

ВКУС: огурцов.

ЗАПАХ: огурцов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	4,04	ВитаминВ1	0,009	Магний	4,2
Белки	0,24	ВитаминВ2	0,01	Фосфор	12,6
Жиры	0,03	ВитаминС	3	Железо	0,18
Углеводы	0,75	Витамин Е	0,03	Цинк	0,064
ВитаминA		Кальций	6,9	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 401

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи "Домашние" на молоке со сгущенным молоком
 Номер рецептуры: 401
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 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	86	86	8,6	8,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Яйцо С -1 (столовое)	4	4	0,4	0,4
* Вода	12	12	1,2	1,2
Молоко	60	60	6	6
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи	3	3	0,3	0,3
Сахар	6	6	0,6	0,6
Молоко сгущеное	20	20	2	2
	-	150/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Воды на данное изделие требуется 72 гр. При подаче полить сливочным маслом прошедшими тепловую обработку.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: Три - четыри штуки на порцию, равномерно обжарены.

КОНСИСТЕНЦИЯ: тесто - равномерно-пористая, эластичная. Готовое изделие - мягкая, упругая.

ЦВЕТ: теста - кремовый. Готовое изделие - золотистый.

ВКУС: свойственной изделию из дрожжевого теста.

ЗАПАХ: жареных оладий.

Химический состав, витамины и микрозлементы на 1 порцию

Калорийность	430,03	ВитаминВ1	0,19	Магний	24,28
Белки	12,93	ВитаминВ2	0,16	Фосфор	145,44
Жиры	6,44	ВитаминС	0,78	Железо	1,3
Углеводы	79,49	Витамин Е	217,37	Цинк	0,65
Витамина А	0,03	Кальций	92,45	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 340.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 210

Сборник 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
 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	100	10,0	10,0
Молоко	80	80	8	8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,50	0,50	0,050	0,050
*Вода	45	45	4,5	4,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

К обработанным яйцам (САН ПИН) добавляют молоко, воду и соль, растопленное сливочное масло. Смесь тщательно взбивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу при Т 180-200 °C 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 сливочным маслом.

Размеры потерь при тепловой обработке составляет 12%.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	255	ВитаминВ1	0,12	Магний	21,55
Белки	16,29	ВитаминВ2	0,27	Фосфор	248,5
Жиры	18,99	ВитаминС	0,32	Железо	1,51
Углеводы	5,04	Витамин Е	1,94	Цинк	1,35
ВитаминаA	0,04	Кальций	131,38	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Палочки мясные с овощами "Детские" запеченные
 Номер рецептуры: 268

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Палочки мясные с овощами "Детские" ГОСТ	120	120	12	12
Набор для супа ЦБ (зам)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)
ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир.
КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная.
ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый.
ВКУС: жареного мяса. Умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	215,2	ВитаминB1	0,09	Магний	37,33
Белки	16,88	ВитаминB2	0,29	Фосфор	231,03
Жиры	13,63	ВитаминC	0,94	Железо	2,41
Углеводы	6,68	Витамин E	0,03	Цинк	2,85
ВитаминA	0,25	Кальций	92,18	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пельмени "Детские" с бульоном и зеленью (Пром.производства)
 Номер рецептуры: 390/391/392/80

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Пельмени Детские (Пром.производства)	125	132	12,5	12,5
Набор для супа (Бульон)	40	40	4	4
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Укроп свежий	2	1,5	0,2	0,15
Выход	-	130/120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пельмени промышенные (замороженные, весовые).
 Подготовленные пельмени кладут в кипящую воду (на 1 кг пельмени берут 4 л воды и 15 гр соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5 - 7 мин. Когда пельмени всплынут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом. Пельмени при отпуске кладут в подготовленный бульон и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими партиями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить форму. Продукция замороженная - изготовлена по ГОСТ Р 58111-2018

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: пельмени полукруглые, размером 2,5-3 см, места соединения аккуратно защищены, поверхность гладкая (без трещин и разрывов).
КОНСИСТЕНЦИЯ: оболочки- мягкая, плотная; фарша - сочная, мягкая.
ЦВЕТ: оболочки- от светло-кремового до светло-желтого, фарша - серый.
ВКУС: вареного теста и мяса с луком, костного бульона, в меру соленый.
ЗАПАХ: мяса, слегка репчатого лука.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	320,7	ВитаминB1	0,21	Магний	24,64
Белки	14,5	ВитаминB2	0,15	Фосфор	161,25
Жиры	15,38	ВитаминC	0,34	Железо	1,91
Углеводы	33,13	Витамин E	0,06	Цинк	1,88
ВитаминаA	0,03	Кальций	42,66	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66037,03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия Печенье

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье	20,5	20	2,05	2
	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Поступившее печенье отпускают по весу.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: печенье сохранившее форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: рассыпчатая.

ЦВЕТ: золотистый.

ВКУС: сладкий.

ЗАПАХ: приятный.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	78,9	ВитаминВ1	0,02	Магний	3
Белки	1,7	ВитаминВ2	0,01	Фосфор	17,4
Жиры	2,26	ВитаминС	0	Железо	0,2
Углеводы	13,8	Витамин Е	0,2	Цинк	0
Витамина А	0	Кальций	8,2	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**406**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок мясо-капустный (сдоба)**
 Номер рецептуры: **409/459**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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	55	55	5,5	5,5
Мука	2	2	0,2	0,2
Дрожжи	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар	5	5	0,5	0,5
Яйцо С -1 (столовое)	5	5	0,5	0,5
Маргарин	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Грудка Ц.Б. (охл.)	23	20	2,3	2,0
Соль йодированная	1,4	1,4	0,14	0,14
Капуста	38	30	3,8	3,0
Лук репчатый свежий	9	8	9,0	8,0
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 и предварительно мелко нацинкованной тушеною капустой. Требования к качеству фарши мясо-овощного: Внешний вид: фарш хорошо перемешан. Консистенция: сочная однородная. Цвет: светло-серый. Вкус: жареного мяса. Тесто дрожжевое приготавливают двумя способами (рецептура 406) : опарным и безопарным. 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 защищают 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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	303,13	Витамин В1	0,26	Магний	20,38
Белки	10,95	Витамин В2	0,21	Фосфор	110,45
Жиры	7,94	Витамин С	14,38	Железо	1,5
Углеводы	46,58	Витамин Е	179,62	Цинк	0,59
Витамина А	0,16	Кальций	42,35	Иод	0,1

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 406

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожок мясо-капустный

Номер рецептуры: 406/457/461

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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	55	55	5,5	5,5
Мука	2	2	0,2	0,2
Дрожжи	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар	5	5	0,5	0,5
Яйцо С -1 (столовое)	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Грудка Ц.Б. (охл.)	23	20	2,3	2
Капуста	38	30	3,8	3
Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 и предварительно мелко нацинкованной тушеной капустой.

Требования к качеству фарша мясо-овощного:

Внешний вид: фарш хорошо перемешан.

Консистенция: сочная однородная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: жареного мяса.

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 разведенную 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 помещение с температурой 35-40С. Когда

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	303,13	Витамин В1	0,26	Магний	20,38
Белки	10,95	Витамин В2	0,21	Фосфор	110,45
Жиры	7,94	Витамин С	14,38	Железо	1,5
Углеводы	46,58	Витамин Е	179,62	Цинк	0,59
Витамин А	0,16	Кальций	42,35	Иод	0,1

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 738.36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожки с зеленым луком и яйцом (сдоба)

Номер рецептуры: 406

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.:

Де Ли прнт 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	50	50	5	5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Маргарин	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Дрожжи	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Яйцо С-1 (столовое)	30	30	3	3
Лук зеленый (перо)	13	10	1,3	1
Масло растительное	0,2	0,2	0,02	0,02
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 35-40°C воду, предварительно разведенную в воде с температурой не выше 40°C 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 помещение с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60%-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенную 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 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остаточную 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 рассстояться 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 защищают 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 240°C в течение 8-10 мин, охлаждают. Температура подачи: от 15 до 25°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Соотношение 60 теста/40 начинки

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: изделие в форме лодочки, полумесяца, цилиндрическая.

КОНСИСТЕНЦИЯ: пористая, хорошо пропеченная.

ЦВЕТ: поверхности - светло-коричневый, на разрезе цвет теста - кремовый, фарша - свойственный виду фарша.

ВКУС: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

ЗАПАХ: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	222,5	Витамин В1	0,1	Магний	19,5
Белки	10,3	Витамин В2	0,2	Фосфор	113,9
Жиры	7,6	Витамин С	10	Железо	0,6
Углеводы	30,1	Витамин Е	1	Цинк	1
Витамина А	0,2	Кальций	54,7	Йод	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 456.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожок с мясом и рисом (сдоба)

Номер рецептуры: 406/459

Сборник 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
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	34	25	3,4	2,5
Лук репчатый свежий	4	3	4,0	3,0
или Лук репчатый свежий ПФО	3	3	0,3	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

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.

Требования к качеству фарша мясного:

Внешний вид: фарш хорошо перемешан.

Консистенция: сочная однородная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: жареного мяса.

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 оставшуюся 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 защищивают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесцы», 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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	247,6	ВитаминВ1	0,1	Магний	17,4
Белки	11	ВитаминВ2	0,3	Фосфор	113,8
Жиры	9,5	ВитаминС	0,6	Железо	0,6
Углеводы	31,5	Витамин Е	0,8	Цинк	1,6
ВитаминаA	0,04	Кальций	18,6	Иод	0,0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 456.14Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожок с мясом и рисом (сдоба)Номер рецептуры: 406/459Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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	26	26	2,6	2,6
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Дрожжи	0,8	0,8	0,08	0,08
Маргарин	2	2	0,2	0,2
Мука	2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая	2	6	0,2	0,6
Говядина	23	17	2,3	1,7
Лук репчатый свежий	2	2		
или Лук репчатый свежий ПФО	2	2	0,2	0,2
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
	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Требования к качеству фарша мясного:

Внешний вид: фарш хорошо перемешан.

Консистенция: сочная однородная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: жареного мяса.

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 разведенную 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 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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	165	Витамин В1	0,06	Магний	11,6
Белки	7,33	Витамин В2	0,2	Фосфор	75,86
Жиры	6,33	Витамин С	0,4	Железо	0,4
Углеводы	21	Витамин Е	1,2	Цинк	1,08
Витамин А	0,08	Кальций	12,4	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 291.17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы (грудка)
 Номер рецептуры: 291

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка Ц.Б. (охл.)	90	79	9	7,9
Крупа рисовая	55	55	5,5	5,5
Морковь свежая	20	17	2,0	1,7
или Морковь свежая ПФО	17	17	1,7	1,7
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
или Лук репчатый свежий ПФО	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	10	10	1	1
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Вес готового блюда 250 гр.(птица 60 гр, и рис 190гр)

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: обжаренный кусок птицы, рассыпчатый рис с овощами.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мяса - мягкая, риса - мягкая.

ЦВЕТ: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

ВКУС: тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

ЗАПАХ: мяса птицы с ароматом риса и овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	617,05	ВитаминВ1	0,85	Магний	67,08
Белки	25,79	ВитаминВ2	0,83	Фосфор	314,23
Жиры	33,48	ВитаминС	4,48	Железо	2,89
Углеводы	56,7	Витамин Е	0	Цинк	0
Витамина А	0,46	Кальций	46,14	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 529

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидор натуральный порционно

Номер рецептуры: 71

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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	32	30	3,2	3
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в 10% растворе поваренной соли. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: долыки.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.

ЦВЕТ: красный.

ВКУС: помидоров.

ЗАПАХ: помидоров.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	10,5	ВитаминВ1	0,02	Магний	7,7
Белки	1,32	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	22,8
Жиры	0,03	ВитаминС	7,3	Железо	0,3
Углеводы	1,32	Витамин Е	1,41	Цинк	0,21
ВитаминаA	0,27	Кальций	18,3	Иод	0,004

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 288.20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица, запеченая (окорочек куриный)

Номер рецептуры: 293

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДэЛи прнт 2002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Окорочек Ц.Б.(охл.)	131	102	13,1	10,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,5	0,5	0,050	0,050
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Птицу порционируют на куски, смазывают сметаной, солят, укладывают на противень смазанный маслом. Ставят в жарочный шкаф и запекают 20-30 мин.

При раздаче поливают полученным бульоном.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: куски аккуратно нарубленные, сохранили свою форму, с румянной корочкой. Уложены на тарелке, сбоку положен гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

ЦВЕТ: птицы - золотистый, на разрезе окорочков - темно-серый.

ВКУС: мяса запеченной птицы, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный запеченному мясу птицы, приятный

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	193,88	ВитаминB1	0,1	Магний	18,98
Белки	21,1	ВитаминB2	0,17	Фосфор	1,78
Жиры	12,08	ВитаминC	0,03	Железо	2,06
Углеводы	0,19	Витамин E	0	Цинк	0,00
ВитаминаA	0	Кальций	21,6	Иод	0,00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 223.21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой
 Номер рецептуры: 06002/0610

Картотека блюд для детского питания. Утверждено Руководителем Роспотребнадзора по г. Москве и Директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от 25.06.2010)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	161	160	16,1	16
Крупа пшено	24	23	2,4	2,3
Молоко	50	50	5	5
<i>Масса отварной молочной каши</i>	-	60	-	-
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	4	4	0,4	0,4
Сухари	2	2	0,2	0,2
Сахарная пудра	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 каши - 60гр.
 Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, полны соусом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.
ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.
ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.
ЗАПАХ: слабовыраженный творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	361,50	ВитаминВ1	0,30	Магний	110,50
Белки	17,55	ВитаминВ2	0,50	Фосфор	487,80
Жиры	16,92	ВитаминC	1,10	Железо	2,98
Углеводы	37,07	Витамин Е	1,6	Цинк	1,20
Витамина А	0,25	Кальций	254,10	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 223.21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой
 Номер рецептуры: 06002/0610

Картотека блюд для детского питания. Утверждено Руководителем Роспотребнадзора по г.
 Москве и Директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от
 25.06.2010)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	120	120	12	12
Крупа пшено	24	24	2,4	2,4
Молоко	40	40	4	4
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Сахар	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	4	4	0,4	0,4
Сухари	2	2	0,2	0,2
Сахарная пудра	3	3	0,3	0,3
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.
 Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест, полны соусом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: однородная, нежная.
ЦВЕТ: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса светло-коричневый.
ВКУС: свойственный продуктам входящим в состав блюда.
ЗАПАХ: слабовыраженный творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	361,50	ВитаминВ1	0,30	Магний	110,50
Белки	17,55	ВитаминВ2	0,50	Фосфор	487,80
Жиры	16,92	ВитаминC	1,10	Железо	2,98
Углеводы	37,07	Витамин E	1,6	Цинк	1,20
ВитаминA	0,25	Кальций	254,10	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 144.01Наименование кулинарного изделия (блюда): **Rагу из овощей с рисом**Номер рецептуры: **144**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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 свежий	88	70	8,8	7,0
или Картофель свежий сублимированный ПФО	70	70	7,0	7,0
Морковь свежая	24	20	2,4	2,0
или Морковь свежая ПФО	20	20	2,0	2,0
Капуста	69	55	6,9	5,5
Лук репчатый свежий	17	15	1,7	1,5
или Лук репчатый свежий ПФО	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль йодированная	0,3	0,3	0,030	0,030
Крупа рисовая	18	50	1,8	5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лук зеленый (перо)	1,5	1	0,15	0,1
	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Очищенный картофель нарезать крупным кубиком или дольками, морковь- средним кубиком или средними дольками, лук - мелким кубиком. Каждый вид продукта пассеруют раздельно.

Капусту белокочанную нарезать шашками и припустить.

Подготовленные овощи соединить в одной емкости для запекания, перемешать не нарушая форму нарезки и тушить до полной готовности.

Рис пребрать, промыть, отварить до состояния рассыпчатой каши, заправить растопленным сливочным маслом, уменьшить нагрев и оставить для упревания в наплитной посуде.

Для получения консистенции рассыпчатой каши на данную порцию требуется 5 гр воды.

На тарелку уложить отдельно рагу овощное, посыпать мелко порезанной зеленью лука, рядом положить кашу рисовую.

Температура подачи: 65-70°C.

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

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)

МАССА ОСНОВНОГО ПРОДУКТА: овощное рагу - 130 гр, каша рисовая рассыпчатая - 50 гр..

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: картофель нарезан крупным кубиком или брусками, овощи - сохранили форму нарезки, равномерно запеченная корочка.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, плотная.

ЦВЕТ: корочки - от светло-золотистого до золотисто-оранжевого.

ВКУС: умеренно соленый, свойственный запеченному картофелю в сочетании с овощами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	236,01	ВитаминB2	0,02	Магний	33,46
Белки	4,44	ВитаминC	19,00	Фосфор	95,28
Жиры	4,80	Витамин Е	0	Железо	0,70
Углеводы	46,68	Кальций	17,92	Цинк	0,00
ВитаминA	0,04			Иод	0,001
ВитаминB1	0,04				

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96,35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник "Домашний" с крупой перловой со сметаной**
 Номер рецептуры: **96**

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	88	70	8,8	7,0
или Картофель свежий сублимированный ПФО	70	70	7,0	7,0
Сметана	10	10	1	1
Огурцы консервированные	21	19	2,1	1,9
Крупа перловая	6	6	0,6	0,6
Морковь свежая	7	6	7,0	6,0
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свежий	6	5	6,0	5,0
или Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001
	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущеные морковь, лук и припущеные огурцы. 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. Отпускается с прокипяченной сметаной (кипятить не менее 5 минут)

Температура подачи: от 60 до 65С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: огурцы без семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья - соломкой.

КОНСИСТЕНЦИЯ: овощей -мягкая. сочная, огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

ЦВЕТ: бульона - желтый, овощей - натуральный.

ВКУС: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

ЗАПАХ: огуречного рассола, овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	134,23	ВитаминВ1	0,07	Магний	23,78
Белки	2,14	ВитаминВ2	0,05	Фосфор	75,81
Жиры	7,38	ВитаминC	7,12	Железо	0,98
Углеводы	15,8	Витамин Е	1,24	Цинк	0,38
ВитаминA	0,56	Кальций	37,17	Иод	0,004

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21,05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 303

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прингт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прингт 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
Крупа рисовая	51	51	5,1	5,1
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
* Вода	129	129	12,9	12,9
	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой, крупу перебирают, моют сначала в теплой, затем в горячей воде. Крупу заливают горячей кипяченной водой, солят и варят до полной готовности на умеренном огне, периодически помешивая. В котел закладывают сливочное масло прошедшее тепловую обработку и ставят для упревания.
 Гарнир варят в большом колличестве воды(соотношение 1:6).
 Готовый гарнир не промывают (САНПИН 2.4.5.24.09-08, пункт 8,22).

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТУ:
 Внешний вид:зерна крупы цельные,хорошо набухшие,легко разделяются.
 Консистенция:мягкая,однородная.
 Цвет:белый
 Вкус:отварного риса
 Запах:припущеного риса с маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	235,58	ВитаминB1	0,05	Магний	31,96
Белки	4,44	ВитаминB2	0,03	Фосфор	96,95
Жиры	4,8	ВитаминC	0,03	Железо	0,70
Углеводы	46,66	ВитаминE	0	Цинк	0
ВитаминаA	0,05	Кальций	13,00	Иод	0,0012

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66235.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба "Аппетитная" запеченная с овощами и сыром

Номер рецептуры: 233

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Горбуша б/г	133	113	13,3	11,3
или Пикша б/г	133	113	13	11
<i>Масса рыбы после тепловой обработки</i>	-	100	-	-
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Морковь	17	15	1,7	1,5
или Морковь свежая ПФО	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	12	10	1,1	1,0
или Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1	1
Масло сливочное	5	5	0,5	1
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
<i>Масса пассерованных овощей</i>	-	13	-	-
Сыр твердо-мягкий	4	4	0,4	0,4
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 рыбу. Седующим слоем укладывают смесь тертого сыра со сметаной. Запекают в жарочном шкафу до готовности.

Расчет дан на горбушу б/г- потери на хол.обработку- 15%, потери при тепловой обработке - 18%

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: целый кусок запеченной рыбы с овощами, уложен на тарелку, сбоку - гарнир.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая.

ЦВЕТ: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - свойственный данному виду рыб.

ВКУС: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

ЗАПАХ: запеченной рыбы с овощами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	197,23	ВитаминB1	0,2	Магний	27,55
Белки	20,2	ВитаминB2	0,17	Фосфор	37,32
Жиры	12,07	ВитаминC	2,63	Железо	0,84
Углеводы	2,08	Витамин E	0,3	Цинк	0,8
ВитаминаA	0,03	Кальций	74,26	Иод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 606,02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная под соусом польским
Номер рецептуры: 232

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи принг, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи принг 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
Горбуша б/г	135	115	14	10,5
ИЛИ Пикша б/г	136	116	12,1	10,3
Масса рыбы после тепловой обработки		100		
Сметана	10	10	1	1
Вода или бульон	10	10	1	1
Мука	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	100//10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 польским соусом. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С до готовности. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допускается пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, масло сливочное, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Потери при тепловой обработке 18%
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: припущенная рыба в виде целого куска вместе с соусом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.
ЦВЕТ: рыбы на арэзэ - свойственный данному виду рыбы.
ВКУС: запеченной рыбы, умеренно соленый.
ЗАПАХ: запеченной рыбы и соуса сметанного(польского).

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	204,9	ВитаминВ1	0,23	Магний	23,02
Белки	22,21	ВитаминВ2	0,19	Фосфор	12,6
Жиры	11,65	ВитаминC	1,05	Железо	0,79
Углеводы	2,99	Витамин E	0,12	Цинк	0,27
ВитаминA	0,03	Кальций	41,65	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10, 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих овощей "Ассорти"

Номер рецептуры: 29

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли принт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли 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	94	85	9,4	8,5
Огурцы свежие	10	10	1	1
Морковь свежая	12	10		
или Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Лук зеленый (перо)	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при Т +4-2 °C.

Подготовленную сырую морковь нарезать тонкой соломкой, свежие огурцы, капусту - соломкой.

Перед раздачей овощи заправляют растительным маслом и солят.

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)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: Овощи сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	64,33	ВитаминВ1	0,1	Магний	37,66
Белки	1	ВитаминВ2	0,12	Фосфор	35,16
Жиры	5,16	ВитаминС	22,66	Железо	1
Углеводы	3,66	Витамин Е	0,5	Цинк	0,33
ВитаминаA	0,26	Кальций	93,83	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный"2

Номер рецептуры: 47

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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 квашеная	84	82	8,4	8,2
Клюква свежезамороженная	10	10	1	1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Сахар	4	4	0,4	0,4
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Квашенную 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 .заправляют растительным маслом.Допускается: подготовленный салат из квашенной капусты уложить в салатник и сверху положить нарезанную клюкву.
ВНЕШНИЙ ВИД: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла.
КОНСИСТЕНЦИЯ: хрустящая, сочная.
ВКУС: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	117,74	ВитаминВ1	0,02	Магний	14,82
Белки	1,21	ВитаминВ2	0,03	Фосфор	27,9
Жиры	8,03	ВитаминС	13,57	Железо	1,09
Углеводы	9,68	Витамин Е	0,002	Цинк	0
Витамина А	0,002	Кальций	45,5	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10.41

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Витаминный"

Номер рецептуры: 47

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Де Ли прнт 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 квашеная	86	86	8,6	8,6
Зеленый горошек	10	10	1	1
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют сахар, зеленый горошек, предварительно прогретый, перед раздачей заправляют растительным маслом.

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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	100,53	ВитаминB1	0,03	Магний	16,15
Белки	1,51	ВитаминB2	0,03	Фосфор	32,16
Жиры	6,91	ВитаминC	12,98	Железо	1,15
Углеводы	7,6	Витамин E	0,03	Цинк	0
ВитаминаA	0,03	Кальций	47,6	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38.26Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидор и огурцов с маслом раст.Номер рецептуры: 24Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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
Огурцы свежие	46	45	4,6	4,5
Помидоры	48	45	4,8	4,5
Лук репчатый свежий	6	5	6,0	5,0
или Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Помытые подготовленные помидоры и огурцы нарезают ломтиками, лук -кольцами или полукольцами, лук зеленый мелко шинкуют. Укладывают в салатник, перед подачей поливают растительным маслом.

Примечание: салат готовят в летне-осенний период.

Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.

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)

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами(кольцами), лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправленны растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: помидоры, огурцы - упругая, сочная.

ЦВЕТ: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

ВКУС: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	42	ВитаминB1	0,1	Магний	31
Белки	0,5	ВитаминB2	0,06	Фосфор	53,83
Жиры	3,33	ВитаминC	20,66	Железо	0,83
Углеводы	2,66	Витамин E	2,5	Цинк	0,5
ВитаминаA		Кальций	47	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидор и огурцов с маслом растительным лук
Номер рецептуры: 24

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прнт, 2011.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
ДеЛи прнт 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
Огурцы свежие	41	40	4,1	4
Лук репчатый свежий	17	15		
Лук репчатый свежий ПФО	15	15	1,5	1,5
Помидоры	43	40	4,3	4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Помытые подготовленные помидоры и огурцы нарезают ломтиками, лук -кольцами или полукольцами, лук зеленый мелко шинкуют. Укладывают в салатник, перед подачей поливают растительным маслом.

Примечание: салат готовят в летне-осенний период.

Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промыть в большом количестве воды, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.

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.

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)

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами(кольцами), лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправленны растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: помидоры, огурцы - упругая, сочная.

ЦВЕТ: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

ВКУС: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	42	ВитаминB1	0,1	Магний	31
Белки	0,5	ВитаминB2	0,06	Фосфор	53,83
Жиры	3,33	ВитаминC	20,66	Железо	0,83
Углеводы	2,66	Витамин E	2,5	Цинк	0,5
ВитаминаA	0,001	Кальций	47	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20,08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с маслом растительным

Номер рецептуры: 52

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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	135	100	13,5	10
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вареную свеклу очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. При отпуске заправляют предварительно прокипяченным растительным маслом .

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.

ЦВЕТ: темно-малиновый.

ВКУС: умеренно соленый, свойственный свекле.

ЗАПАХ: свеклы с ароматом растительного масла.

Химический состав, витамины и микрозлементы на 1 порцию

Калорийность	83,55	ВитаминВ1	0,01	Магний	21,5
Белки	1,43	ВитаминВ2	0,03	Фосфор	42,73
Жиры	5,08	ВитаминC	9,5	Железо	1,4
Углеводы	8,55	Витамин Е	0,16	Цинк	0,71
ВитаминA	0,01	Кальций	44,35	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат-коктейль фруктовый
 Номер рецептуры: 341

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.: Де Ли прнт, 2011
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 2002
 Сб.пец. и кулин.
 Наименование сборника рецептур: 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
Апельсины	45	30	4,5	3
Яблоки	42	30	4,2	3
Сахарная пудра	5	5	0,5	0,5
	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают средним кубиком. Яблоки моют, убирают семенные гнезда, нарезают средним кубиком. Фрукты кладут в салатник слоями, при подаче посыпают сахарной пудрой.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: апельсины и яблоки нарезаны средним кубиком, уложены в салатник слоями и посыпаны сахарной пудрой.

КОНСИСТЕНЦИЯ: соответствует виду фруктов.

ЦВЕТ: апельсинов - оранжевый, яблок - белый.

ВКУС: кисло-сладкий

ЗАПАХ: апельсинов с яблоком.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	23,3	ВитаминB1	0,02	Магний	6,6
Белки	0,39	ВитаминB2	0,02	Фосфор	10,2
Жиры	0,18	ВитаминC	22,95	Железо	0,75
Углеводы	5,37	Витамин E	0,6	Цинк	0,13
ВитаминаA	0,02	Кальций	15	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат-коктейль фруктовый
 Номер рецептуры: 341

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Апельсины	75	50	7,5	5
Яблоки	70	50	7	5
Сахарная пудра	5	5	0,5	0,5
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

"Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают средним кубиком. Яблоки моют, убирают семенные гнезда, нарезают средним кубиком. Фрукты кладут в салатник слоями, при подаче посыпают сахарной пудрой.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: апельсины и яблоки нарезаны средним кубиком, уложены в салатник слоями и посыпаны сахарной пудрой.

КОНСИСТЕНЦИЯ: соответствует виду фруктов.

ЦВЕТ: апельсинов - оранжевый, яблок - белый.

ВКУС: кисло-сладкий

ЗАПАХ: апельсинов с яблоком."

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	38,83	ВитаминВ1	0,03	Магний	11
Белки	0,65	ВитаминВ2	0,03	Фосфор	17
Жиры	0,3	ВитаминС	38,25	Железо	1,25
Углеводы	8,95	Витамин Е	1	Цинк	0,21
Витамина А	0,03	Кальций	25	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.09Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной "Фасолька"Номер рецептуры: 49Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли принт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли принт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста	90	72	9	7,2
Морковь свежая	6	5	1	0,5
или Морковь свежая ПФО	5	5	0,5	0,5
Фасоль красная	10	10	1,0	1,0
Кукуруза	10	10	1,0	1,0
Зеленый лук	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сахар	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 раздражем заправляют растительным маслом.

Зелень перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды, дальнейшая обработка производится согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.19.

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. 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)

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: капуста, морковь нарезаны тонкой соломкой, овощи перемешаны с консервированными фасолью и кукурузой, с небольшими вкраплениями зелени. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: упругая, сочная, капуста, морковь, фасоли и кукурузы - мягкая.

ЦВЕТ: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

ВКУС: свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

ЗАПАХ: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	107,31	ВитаминB1	0,08	Магний	35,5
Белки	2,78	ВитаминB2	0,16	Фосфор	79,16
Жиры	3,91	ВитаминC	17,83	Железо	1,33
Углеводы	16,25	Витамин E	0,5	Цинк	0,43
ВитаминA	0,08	Кальций	115,6	Иод	0,004

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45Наименование кулинарного изделия (блюда): Слойка с джемомНомер рецептуры: 16

Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,

Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто слоеное	60	60	6	6
Масло растительное	0,2	0,2	0,02	0,02
Джем	25	25	2,5	2,5
Мука	5	5	0,5	0,5
Сахарная пудра	1	1	0,1	0,1
	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

П/ф слоеного теста каскательноают слоем толщиной 5-6 см в одну сторону для того чтобы не нарушить структурный слой слоеного теста. Нарезают квадраты, на середину которых 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 расточки. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.
ДОПУСКАЕТСЯ придать форму "венгерской" ватрушки с защипанными концами.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	287,00	ВитаминВ1	0,07	Магний	8,51
Белки	4,18	ВитаминВ2	0,04	Фосфор	40,57
Жиры	11,16	ВитаминС	0,6	Железо	0,58
Углеводы	45,29	Витамин Е	0	Цинк	0,04
Витамина	0,01	Кальций	14,30	Иод	0,00

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 407Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок натуральныйНомер рецептуры: 389

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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
Сок	200	200	20	20
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

ТУ 9163-042-51114834-01 "Соки и нектары";
ТУ 9163-043-51114834-01 "Соки и нектары";
ТУ 9163-044-51114834-01 "Соки и нектары";
ТУ 9185-036-47599748-98 "Напитки безалкогольные сокосодержащие и соковые витаминизированные";
ТУ 9163-015-18008485-2000 "Напитки фруктовые витаминизированные";
ТУ 9185-003-51032289-99 "Сокосодержащие фруктовые напитки концентрированные витаминизированные";
Соки, напитки предназначены для непосредственного употребления. Температура подачи: не ниже 15 С. Срок реализации: в течение одного часа после нарушения герметичности упаковки.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: сок наглит в стакан.
КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая.
ЦВЕТ: соответствует виду сока.
ВКУС: соответствует соку.
ЗАПАХ: соответствует соку.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	81,6	ВитаминВ1	0,08	Магний	8
Белки	1	ВитаминВ2	0,08	Фосфор	18
Жиры	0,2	ВитаминС	4	Железо	0,72
Углеводы	20,2	Витамин Е	0	Цинк	0
Витамина А	0	Кальций	31	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 413.02Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиска отварнаяНомер рецептуры: 243

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Сосиска	102	100	10,2	10
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сосиски промывают удаляют искусственную оболочку, закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.

Отпускают с гарниром.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: сосиска не деформирована.

Консистенция: упругая, плотная

Цвет: розово серый

Вкус: мяса

Запах: свойственный вложенными продуктами (мяса и специи)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	288,1	ВитаминB1	0,24	Магний	71,2
Белки	21	ВитаминB2	0,04	Фосфор	636
Жиры	22	ВитаминC	1	Железо	1,2
Углеводы	1,6	Витамин E	1,6	Цинк	0
ВитаминаA	0	Кальций	267,3	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102.45Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом и мясом отварнымНомер рецептуры: 102Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:ДеЛи прингт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Дели прингт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	15	10	1,5	1,5
Картофель	58	42	5,8	4,2
или Картофель свежий сублимированный ПФО	42	42	4,2	4,2
Горох лущеный	26	26	2,6	2,6
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
или Лук репчатый свежий ПФО	6	6	0,6	0,6
Морковь	8	6	0,8	0,6
или Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Лук зеленый (перо)	1,5	1	0,15	0,1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают средним кубиком, морковь и зелень мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох (предварительно перебрать и замочить), кладут в бульон или воду, доводят до кипения, и проваривают 10 мин, 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.

ДОПУСКАЕТСЯ: запечь предварительно в жарочном шкафу, выложить в емкость и залить сочками образовавшимися при запекании. 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: 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. 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	136,97	ВитаминB1	0,26	Магний	47,79
Белки	5,99	ВитаминB2	0,09	Фосфор	176,43
Жиры	3,84	ВитаминC	8,67	Железо	0,99
Углеводы	20,92	Витамин E	0,25	Цинк	1,11
ВитаминA	0	Кальций	52,12	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями
 Номер рецептуры: 103

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли принт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли принт 2002
 Наименование сборника рецептур:
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	125	100	12,5	10
или Картофель свежий сублимированный ПФО	100	100	10	10
Морковь свежая	13	10	1	1
Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Лук репчатый свежий	12	10	1,2	1
или Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1	1,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Макаронные изделия	10	10	1	1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Бульон или вода		175		17,5
	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные овощи нарезают. Картофель, морковь, лук, корень петрушки нарезают соломкой, или брусками, или кубиками в зависимости от формы используемых макаронных изделий. Измельченные морковь, лук, корень петрушки пропускают 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), припущеные 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 припущеные 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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ, 1996) При приготовлении блюда используют 700гр воды или бульона на 1л готового изделия.

ТРЕБОВАНИЯ К 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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	267,8	Витамин В1	0,25	Магний	27,28
Белки	12,38	Витамин В2	0,06	Фосфор	93,31
Жиры	11,1	Витамин С	8,25	Железо	0,38
Углеводы	31,5	Витамин Е	0	Цинк	0
Витамин А	0,03	Кальций	49,31	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 106Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбной фрикаделькойНомер рецептуры: 97/107Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	120	90	12	9
Морковь	10	8	1,0	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20
*Бульон или Вода	140,0	140,0	14,00	14,00
Фрикаделька рыбная				
Пикша б/г	55	47	5,5	4,7
ИЛИ Горбуша б/г	57	47	5,7	4,7
Яйца	2,5	2,5	0,25	0,25
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Бульон	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	200/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущеные морковь, лук и варят до готовности. за 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Температура подачи: от 60 до 65С. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления.

Филе рыбы с кожей без костей нарезают

на куски , пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленных лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. сформированные шарики массой 15-18 г пропускают в бульоне 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: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. 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. фрикадельки одинаковой формы.

КОНСИСТЕНЦИЯ: картофеля и овощей - мягкие.

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

ВКУС: овощей, умеренно соленый.

ЗАПАХ: овощей и рыбы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	267,8	ВитаминВ1	0,25	Магний	27,28
Белки	12,38	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	93,31
Жиры	11,1	ВитаминC	8,25	Железо	0,38
Углеводы	31,5	Витамин Е	0,06	Цинк	0,07
ВитаминA	0,03	Кальций	49,31	Иод	0,025

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 155.37Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецкамиНомер рецептуры: 108/109Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 2002Наименование 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 свежий сублимированный ПФО	40	40	4	4
Лук репчатый свежий ПФО	1	1	0,1	0,1
Морковь свежая ПФО	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий ПФО	5	5	0,5	0,5
Зелень (сухая)	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Мука	9	9	0,9	0,9
Яйцо С -1 (столовое)	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль.

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

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клещи одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: картофель и овощи мягкие, клещи упругие.

ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

ВКУС: свойственный картофельному супу с мучными изделиями, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	92,11	ВитаминВ1	0,07	Магний	14,56
Белки	2,52	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	48,19
Жиры	2,84	ВитаминС	9,05	Железо	0,74
Углеводы	13,67	Витамин Е	0,03	Цинк	
ВитаминA	0,02	Кальций	20,59	Иод	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 155.21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками вегитарианский
 Номер рецептуры: 108/109

Сборник 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
Картофель свежий сублимированный ПФО	40	40	4	4
Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1	1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	3	3	0,3	0,3
Мука	9	9	0,9	0,9
Яйцо С -1 (столовое)	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль.
 Клещи варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске блюда.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: картофели и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клещи одинакового размера.
КОНСИСТЕНЦИЯ: картофель и овощи мягкие, клещи упругие.
ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло- оранжевый.
ВКУС: свойственный картофельному супу с мучными изделиями, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	104,38	ВитаминВ1	0,08	Магний	17,1
Белки	2,63	ВитаминВ2	0,06	Фосфор	53,82
Жиры	3,84	ВитаминС	9,5	Железо	0,83
Углеводы	14,39	Витамин Е	0,03	Цинк	
ВитаминаA	0,02	Кальций	27,61	Иод	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 151.3Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняяНомер рецептуры: 113Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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	26	26	2,6	2,6
Яйцо С -1 (столовое)	10	10	1	1
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Лук репчатый свежий ПФО	7	7	0,7	0,7
Морковь свежая ПФО	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон кладут слегка пассерованный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. За 5 мин. до готовности добавляют зелень.

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 пластины складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые режут пополам 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.

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лук, морковь - мягкие, лапша- хорошо набухшая.

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

Вкус: овощной, лапши, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	123,58	Витамин В1	0,06	Магний	8,73
Белки	4,12	Витамин В2	0,06	Фосфор	49,43
Жиры	3,27	Витамин С	0,95	Железо	0,72
Углеводы	18,99	Витамин Е	0,02	Цинк	
Витамин А	0,01	Кальций	23,12	Иод	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 151.29Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняяНомер рецептуры: 113Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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	22	22	2,2	2,2
Яйцо С -1 (столовое)	7	7	0,7	0,7
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Бульон или вода	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон кладут слегка пассерованный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. За 5 мин. до готовности добавляют зелень.

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 пластины складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые режут пополам 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.

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лук, морковь - мягкие, лапша- хорошо набухшая.

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

Вкус: овощной, лапши, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	106,26	Витамин В1	0,05	Магний	8,25
Белки	3,35	Витамин В2	0,05	Фосфор	41,48
Жиры	2,88	Витамин С	1,1	Железо	0,61
Углеводы	16,38	Витамин Е	0,02	Цинк	
Витамин А	0,02	Кальций	21,57	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 151.25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя со свежей зеленью

Номер рецептуры: 113/288

Сборник 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
Макаронные изделия(пром.производства)	24	24	2,4	2,4
или лапша (собственного производства)	24	24	2,4	2,4
Лук репчатый свежий	9	8	0,9	0,8
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Морковь свежая	8	7	0,8	0,7
Морковь свежая ПФО	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лук зеленый (перо)	4	3	0,4	0,3
Бульон или вода		180		
	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

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. пересыпаные мукой пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые режут пополам 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.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. Порционные куски птицы отваривают в небольшом количестве воды до полной готовности и кладут в суп при порционировании.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: овощи и лапша сохранили форму.

КОНСИСТЕНЦИЯ: лук, морковь - мягкие, лапша- хорошо набухшая, мягкая.

ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

ВКУС: овощей, лапши, умеренно соленый.

ЗАПАХ: овощей и лапши.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	140,22	ВитаминВ1	0,13	Магний	12,33
Белки	5,11	ВитаминВ2	0,11	Фосфор	53,84
Жиры	5,19	ВитаминС	4,2	Железо	0,8
Углеводы	18,38	Витамин Е	77,79	Цинк	0,01
ВитаминA	0,76	Кальций	26,82	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99.53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной "Летний" с отв птицей грудка
 Номер рецептуры: 99/288

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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 Ц.Б. (охл.)	20	16	2,0	1,6
Картофель свежий	63	50	6,3	5,0
или Картофель свежий сублимированный ПФО	50	50	5,0	5,0
Морковь свежая	12	10	1,2	1
или Морковь свежая ПФО	10	10	1	1
Лук репчатый	9,2	8	0,9	0,8
или Лук репчатый свежий ПФО	8	8	0,8	0,8
Фасоль красная	5	5	0,5	0,5
Перец болгарский (мелкий кубик) свежезамороженный	15	15	1,5	1,5
Помидоры свежезамороженные	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Зелень (сухая)	0,01	0,01	0,001	0,001
Бульон или вода		180		18,0
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
	-	250/15	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. Готовое блюдо отваривают, порционируют по 15 гр на порцию (на кости).
 ДОПУСКАЕТСЯ: сырную грудку порционируют, запекают в жарочном шкафу в не большом количестве воды, выкладывают в наплитную посуду и заливают бульоном полученным при запекании. 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: овощи сохранили форму нарезки, часть картофеля может быть разварена.

КОНСИСТЕНЦИЯ: овощи мягкие.

ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

ВКУС: свойственный продуктам, в меру соленый.

ЗАПАХ: продуктов входящих с состав блюда.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	157,2	ВитаминB1	0,25	Магний	23,61
Белки	6,28	ВитаминB2	0,22	Фосфор	90,2
Жиры	9,7	ВитаминC	10,59	Железо	1,11
Углеводы	11,94	Витамин E	2,53	Цинк	0,25
ВитаминаA	0,15	Кальций	28,14	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3,01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр твердый порциями
 Номер рецептуры: 15

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прингт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прингт 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
Сыр твердо-мягкий	15,1	15	1,51	1,5
	-	15	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.
 Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. при соблюдении температурного режима.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
 ВНЕШНИЙ ВИД: ломтики прямоугольной или треугольной формы.
 КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, не крошится.
 ЦВЕТ: соответствует виду сыра.
 ВКУС: соответствует виду сыра.
 ЗАПАХ: соответствует виду сыра.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	54,3	ВитаминB1	0,02	Магний	5,25
Белки	3,5	ВитаминB2	0,05	Фосфор	75
Жиры	4,5	ВитаминC	0	Железо	0,2
Углеводы	0	Витамин E	0,08	Цинк	1
ВитаминA	0,05	Кальций	132	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,131

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели запеченные под соусом томатным с овощами**
 Номер рецептуры: **278/367**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:ДеЛи прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 ДеЛи прнт 2002

Сборник рецептур на продукцию на питание детей в дошкольных образовательных организаций

Наименование сборника рецептур: **М.:ДеЛи плюс, 2016.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	87	64	8,7	6,4
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3
Молоко	20	20	2	2
Лук репчатый	40	34	4	3,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
<i>Соус томатный с овощами</i>				
*Вода	9,0	9,0	0,09	0,09
Масло сливочное	0,90	0,9	0,09	0,09
Мука пшеничная	0,4	0,4	0,04	0,04
Лук репчатый	1,2	1,0	0,12	0,10
Морковь	2,8	2,2	0,28	0,22
Петрушка	0,40	0,30	0,040	0,030
Томатное пюре	1,30	1,30	0,13	0,13
Сахар	0,09	0,09	0,01	0,01
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	100/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущененный лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, складывают в неглубокую посуду, заливают соусом в который добавляют 10-20г воды и тушат 8-10мин.

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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

Отпускают фрикадельки по 2-3 шт на порцию с соусом в котором они тушились.

Морковь,

петрушку и лук репчатый режут мелкими кубиками, припускают. Затем соединяют с соусом томатным. Варят 10-15 мин, в конце приготовления заправляют сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	192,74	ВитаминВ1	0,08	Магний	17,67
Белки	11,4	ВитаминВ2	0,14	Фосфор	130,34
Жиры	11,54	ВитаминС	0,19	Железо	1,67
Углеводы	10,18	Витамин Е	0,02	Цинк	1,72
Витамина А	0,02	Кальций	30,75	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,06

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели запеченные под сметанно-томатным соусом**
 Номер рецептуры: **278/331**

Сборник 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
Говядина	87	64	8,7	6,4
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3
Молоко	20	20	2	2
Лук репчатый	40	34	4	3,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
<i>Соус сметанно-томатный</i>				
Сметана	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	0,70	0,7	0,07	0,07
*Вода	7,5	7,5	0,75	0,75
Томатное пюре	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	100/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.

Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, заливть 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.)

Отпускают фрикадельки по 2 шт на порцию с соусом в котором они тушились.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: тушеного мяса в соусе.

ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	192,74	ВитаминВ1	0,08	Магний	17,67
Белки	11,4	ВитаминВ2	0,14	Фосфор	130,34
Жиры	11,54	ВитаминС	0,19	Железо	1,67
Углеводы	10,18	Витамин Е	0,02	Цинк	1,72
ВитаминA	0,02	Кальций	30,75	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели "Детские" с овощами тушенными
 Номер рецептуры: 279

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
 М.:Де Ли прнт, 2011.
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
 Де Ли прнт 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
Тефтели "Детские" ГОСТ 120г	120	120	12	12
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Мука	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
или Лук репчатый свежий ПФО	6	6	0,6	0,6
Морковь свежая	7	6	0,7	0,6
Морковь свежая ПФО	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
* Вода	6	6	0,6	0,6
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
	-	100/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.

9.10. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9.11. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

9.12. При реализации продукции должны быть созданы условия для разделенного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

После дефростации тефтели обжаривают и перекладывают в неглубокую посуду заливают водой и припускают до полуготовности, в конце добавляют пассерованные овощи и тушат 8-10 мин.

Подают с овощами в которых тушились тефтели. 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 овощей: лук пассеруют с морковью, в конце добавляют томат, соль, воду, лавровый лист и зелень.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.

ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.

ВКУС: тушеного мяса в соусе.

ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	275,7	ВитаминВ1	0,19	Магний	24,35
Белки	14,08	ВитаминВ2	0,15	Фосфор	166,26
Жиры	16,9	ВитаминС	0,37	Железо	2,08
Углеводы	17,93	Витамин Е	0,01	Цинк	2,39
Витамина А	0,01	Кальций	15,18	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,03

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели под овощным соусом**
 Номер рецептуры: **279/333**

Сборник 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	86	64	8,6	6,4
*Вода	10	10	1,0	1,0
Крупа рисовая	9	9	0,9	0,9
Лук репчатый	35	29	3,5	2,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
<i>Приготовление соуса</i>				
Сметана	4,5	4,5	0,45	0,45
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
*Вода	13,5	13,5	1,3	1,3
Лук репчатый	5,0	4,0	0,5	0,4
Масло сливочное	0,4	0,4	0,04	0,04
Томатное пюре	2,0	2,0	0,20	0,20
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда	-	100/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слега пассерованный или припущененный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2 шт на порцию. Шарики панируют в муке, обжариваются, перекладываются в неглубокую посуду, заливаются соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушат 8-10 мин. Приготовление соуса: лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения. 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 овощей: лук пассеруют с морковью, в конце добавляют томат, соль, воду, лавровый лист и зелень.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.
ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.
ВКУС: тушеного мяса с ароматом овощей.
ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	243,0	ВитаминB1	0,23	Магний	16,68
Белки	8,1	ВитаминB2	0,06	Фосфор	94,11
Жиры	18,1	ВитаминC	0,40	Железо	0,92
Углеводы	9,0	Витамин E	0,01	Цинк	1,99
ВитаминаA	0,022	Кальций	9,09	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54.47Наименование кулинарного изделия (блюда): Фасоль отварная с томатом и лукомНомер рецептуры: 132

Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,

Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фасоль красная	10	30	1	3
Лук репчатый свежий	6	4	1	0
Лук репчатый свежий ПФО	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	137,59	ВитаминВ1	0,03	Магний	16,17
Белки	2,2	ВитаминВ2	0,01	Фосфор	48,38
Жиры	4,3	ВитаминС	0,85	Железо	0,37
Углеводы	21,97	Витамин Е	0,0004	Цинк	0,04
ВитаминA	0,02	Кальций	5,68	Иод	0,02

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33,1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки "Детские" запеченные под молочным соусом
 Номер рецептуры: 280/249

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
Фрикадельки "Детские" ГОСТ 2/60 г	100	100	10	10
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Мука	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
	-	100/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Полуфабрикаты поступающие на пищеблоки образовательных учреждений допускаются только при гарантированном обеспечении холодовой цепи. Не допускается реализация блюд и изделий после установленного производителем срока годности (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 8.20).
 П/Ф дефростируют двумя способами. Медленное дефростирование производится в дефростаторе при Т 0 до +6 °C, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Повторная дефростация полуфабрикатов запрещена.
 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C.
 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.).
 Отпускают фрикадельки по 2 шт на порцию с соусом в котором они тушились.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом.
КОНСИСТЕНЦИЯ: плотная, сочная, однородная.
ЦВЕТ: тефтелей-коричневый, соуса светло-коричневый.
ВКУС: тушеного мяса с соусом.
ЗАПАХ: тушеного мяса с ароматом овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	192,74	ВитаминB1	0,08	Магний	17,67
Белки	11,4	ВитаминB2	0,14	Фосфор	130,34
Жиры	11,54	ВитаминC	0,19	Железо	1,67
Углеводы	10,18	Витамин E	0,02	Цинк	1,72
ВитаминA	0,02	Кальций	30,75	Иод	0,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 514,19Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные с бульоном**Номер рецептуры: **80/105**Сборник 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 2002Наименование сборника рецептур:
Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общебраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суповой набор говяжий	55	55	5,5	5,5
Морковь	1,5	1,2	0,15	0,12
Петрушка (корень)	1,0	1,0	0,10	0,10
Лук репчатый	1,5	1,3	0,15	0,13
*Вода	185	185	18,5	18,5
Фрикадельки мясные				
Говядина	155	115	15,5	11,5
Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,0
*Вода	10	10	1,0	1,0
Яйца	8,0	8,0	0,80	0,80
Соль	1,0	1,0	0,10	0,10
Выход готового блюда	-	100/150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают 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.

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо вымешивают. Сформированные шарики приpusкают в бульоне 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: бульон-однородная жидкость. Фрикадельки одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая , фрикадельки - упругие, сочные.

ЦВЕТ: светло-серый, с коричневым оттенком.

ВКУС: костного бульона, умеренно соленый.

ЗАПАХ: костного бульона, с ароматами кореньев.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	153,51	ВитаминB1	0,056	Магний	25,76
Белки	16,44	ВитаминB2	0,16	Фосфор	166,08
Жиры	9,50	ВитаминC	0,4	Железо	1,25
Углеводы	0,60	Витамин E	0,059	Цинк	1,52
ВитаминаA	0,02	Кальций	18,42	Иод	0,03

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0,33Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Производство "Хлеб Завод"

Хлеб и изделия булочные из муки пшеничной первого сорта, обогащенного макронутриентами и йодом для питания детей и школьников.

По техническим условиям для детского питания (ТУ 9110 025 14173891-07, ТУ 9114- 436-05747152-04, ТУ 9115-034-17028327-05).

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки и/или других видов круп (ячменной, овсяной), обогащенной макронутриентами с массовой долей поваренной соли соли не более 1%.

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.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при растоянии 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.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

ЗАПАХ: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	29,6	ВитаминВ1	0,01	Магний	0
Белки	1,01	ВитаминВ2	0,01	Фосфор	8,67
Жиры	0,11	ВитаминС	0,29	Железо	0,15
Углеводы	6,56	Витамин Е	0,47	Цинк	0,005
ВитаминA	0	Кальций	2,67	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.08Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано- пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной(школа)	40	40	4	4
	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 пищеблоки хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно 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.

Хлеб и изделия булочные из муки пшеничной первого сорта, обогащенного микронутриентами и йодом для питания детей и школьников. По техническим условиям для детского питания (ТУ 9110 025 14173891-07, ТУ 9114- 436-05747152-04, ТУ 9115-034-17028327-05).

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки и/или других видов круп (ячменной, овсяной), обогащенный микронутриентами с массовой долей поваренной соли соли не более 1%.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

ЗАПАХ: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	66,2	ВитаминB1	0,08	Магний	18,8
Белки	2,64	ВитаминB2	0,04	Фосфор	63,2
Жиры	0,48	ВитаминC	0	Железо	1,56
Углеводы	13,68	Витамин E	2,4	Цинк	1,2
ВитаминA	0	Кальций	14	Йод	0,04

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 430.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай витаминизированный

Номер рецептуры: 376/388

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Чай	0,6	0,6	0,06	0,06
Шиповник	0,6	1	0,06	0,1
Сахар	15	15	1,5	1,5
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 налива в стакан.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидккая.

ЦВЕТ: темно -красный.

ВКУС: сладкий, чуть терпкий, с привкусом плодов шиповника.

ЗАПАХ: свойственный чаю, шиповника.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	58	ВитаминB1	0	Магний	4,4
Белки	0,2	ВитаминB2	0,01	Фосфор	8,24
Жиры	0,05	ВитаминC	9	Железо	0,87
Углеводы	15,01	Витамин E	0,04	Цинк	0,008
ВитаминA	0,0001	Кальций	5,25	Йод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 375.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 375/ 377

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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
Чай	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимоны	5	4	0,5	0,4
	-	204	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода.

Запрещается кипчение заваренного чая или длительное его хранение на плите.

При отпуске в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В случае необходимости сахар подают отдельно.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость - золотисто- коричневого цвета, налита в стакан где плавает кружочек лимона.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидккая.

ВКУС: сладкий, с привкусом лимона.

ЗАПАХ: свойственный чаю с лимоном.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	58,7	ВитаминB1	0	Магний	5,24
Белки	0,26	ВитаминB2	0,01	Фосфор	9,78
Жиры	0,06	ВитаминC	2,9	Железо	0,87
Углеводы	15,13	Витамин E	0,06	Цинк	0,017
ВитаминA	0	Кальций	8,05	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 430

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.

М.:Де Ли прнт, 2011.

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;

Де Ли прнт 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
Чай	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар	15	15	1,5	1,5
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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.

Для сохранения чайник накрывают салфеткой или полотенцем и оставляют на 5-10 мин. для настаивания. После этого чайник заливают кипятком.

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.

При отпуске в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В случае необходимости сахар подают отдельно.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налива в стакан.

КОНСИСТЕНЦИЯ: жидккая.

ЦВЕТ: чуть терпкий.

ЗАПАХ: свойственный чаю.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	57,5	ВитаминB1	0	Магний	4,4
Белки	0,2	ВитаминB2	0,01	Фосфор	8
Жиры	0,1	ВитаминC	0,1	Железо	0,87
Углеводы	15	Витамин E	0,05	Цинк	0
ВитаминаA	0	Кальций	5,3	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 441,062

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель натуральный рубленный
 Номер рецептуры: 267

Полуфабрикаты мясные рубленные для детского питания. Москва Стандартинформ 2014
 Сборник 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
 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	126	93	12,6	9,3
Грудка ЦБ	17	15	1,7	1,5
*Вода	9	9	0,9	0,9
Яйца	5	5	0,5	0,5
Сухари	16	16	1,6	1,6
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-ovalной формы, смачивают в вязоне, панируют в сухарях. Мясные изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают с двух сторон до образования золотистого цвета на поверхности, запить 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 °C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °C. 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 (САНПИН 2.4.5.2409-08, пункт 6.16), непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарных изделий из мясного или рыбного фарша как обязательный этап тепловой обработки (М74, Организация питания, Могильный М.П.). ВНЕШНИЙ ВИД: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. КОНСИСТЕНЦИЯ: сочная, пышная, однообразная. ЦВЕТ: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. ВКУС: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	308,43	Витамин В1	0,22	Магний	29,34
Белки	17,8	Витамин В2	0,25	Фосфор	213,49
Жиры	24,23	Витамин С	0,52	Железо	2,32
Углеводы	4,57	Витамин Е	7,1	Цинк	2,74
Витамин А	0,05	Кальций	58,14	Иод	0,05

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 124,99Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем и мясом отварнымНомер рецептуры: 88/241

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	15	10	1,5	1,0
Капуста	63	50	6,3	5
Картофель	40	30	4,0	3,0
Картофель свежий сублимированный ПФО	30	30	3,0	3,0
Морковь	12	10	1,2	1,0
Морковь свежая ПФО	10	10	1,3	1,0
Лук репчатый	11	10	1,1	1,0
Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1,2	1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Зелень (сухая)	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками, картофель очищенный – брусками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущеные 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. Мясо порционируют и отваривают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

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: 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. 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: капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусками или дольками.

КОНСИСТЕНЦИЯ: капуста упругая, овощи мягкие, .

ЦВЕТ: желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

ВКУС: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный овощам, капусты.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	109,11	ВитаминB1	0,02	Магний	15,35
Белки	2,44	ВитаминB2	0,02	Фосфор	29,96
Жиры	6,41	ВитаминC	11,39	Железо	0,5
Углеводы	11,11	Витамин E	0,1	Цинк	1,44
ВитаминA	0,05	Кальций	45,49	Иод	0

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 432.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Эчпочмак (грудка) (сдоба)

Номер рецептуры:

Контрольная отработка. Основание ГОСТ Р "Услуги общественного питания", Москва,

Наименование сборника рецептур: Стандартинформ, 2010.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	41	41	4,1	4,1
Маргарин	3	3	0,3	0,3
Дрожжи	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Грудка Ц.Б. (охл.)	48	43	4,8	4,3
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
или Лук репчатый свежий ПФО	10	10	1,0	1,0
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Картофель свежий	14	11	1,4	1,1
или Картофель свежий сублимированный ПФО	11	11	1,1	1,1
Яйцо С -1 (столовое)	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
	-	110	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Эчпочмак (по-татарски)

Эчпочмак - рецепт татарских пирожков треугольной формы (название переводится с татарского языка как "треугольник") с начинкой из мяса, картофеля и лука.

Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками. Такими же кусочками нарезать очищенный сырой картофель. Лук очень мелко нарезать.

Соединить мясо, картофель и лук, добавить масло, соль и все тщательно перемешать.

Замесить пресное тесто(мука,вода,яйца,соль) и нарезать небольшими кусками (как для обычных пирожков). Придать им форму шарика, затем раскатать в лепешки размером с чайное блюдце. На лепешки выложить приготовленную начинку в форме треугольника, приподнять с трех сторон свободные края теста и защипить, оставив в середине отверстие.

Треугольные пирожки выложить на смазанный противень. Смазать верх эчпочмаков яйцом (или желтком) и поместить в разогретую духовку. Эчпочмак печется около часа.

Готовые треугольники смазать маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: изделия в форме треугольника.

КОНСИСТЕНЦИЯ: пористая, хорошо пропеченная.

ЦВЕТ: светло- коричневый.

ВКУС: свойственный выпеченному изделию, фарша.

ЗАПАХ: свойственный выпеченному изделию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	282,20	ВитаминВ1	0,2	Фосфор	125,10
Белки	12,6	ВитаминВ2	0,20	Железо	0,70
Жиры	12,30	ВитаминС	0,60	Магний	26,40
Углеводы	32,30	Витамин Е	1,80	Цинк	1,60
ВитаминаA	0,0	Кальций	25,10	Иод	0,01

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33.00Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко свежееНомер рецептуры: 338Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Яблоки	103	100	10,3	10
	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 (САНПИН 2.4.5.2409-08 , пункт 8.13)

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.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: целые плоды уложенные на десертную тарелку.

КОНСИСТЕНЦИЯ: соответствует виду плодов.

ЦВЕТ: соответствует виду плодов.

ВКУС: яблок.

ЗАПАХ: яблок.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	42	ВитаминВ1	0,04	Магний	9
Белки	0,4	ВитаминВ2	0,02	Фосфор	11
Жиры	0,4	ВитаминС	17	Железо	2,2
Углеводы	9,8	Витамин Е	0,2	Цинк	0,03
ВитаминаA	0,04	Кальций	16	Йод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 340

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное1/2 /Овощи порционно (огурец)

Номер рецептуры: 209/71

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
М.:Де Ли прнт, 2011.Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.;
Де Ли прнт 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
Огурцы свежие	21	20	2,1	2,1
Яйцо С -1 (столовое)	20	20	2	2
	-	20/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленой или покисленной воде. Отрезают стебель с частью мякоти огурца. Затем нарезают на порции кружочками или дольками. Подают на гарнир. Огурцы порционируют непосредственно перед отпуском. Обработанные в соответствии с СанПином яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят в кипящую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности. огурцы нарезаны кружочками или дольками.

КОНСИСТЕНЦИЯ: умеренно плотная.огурцов - упругая, хрустящая.

ЦВЕТ: белок - белый, желток - желтый.огурцов - зеленый

ВКУС: свежего вареного яйца, приятный.

ЗАПАХ: слабовыраженный - сероводорода.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	26,41	ВитаминB1	0,02	Магний	5,06
Белки	2,60	ВитаминB2	0,094	Фосфор	31,82
Жиры	1,52	ВитаминC	2,00	Железо	0,6
Углеводы	0,62	Витамин E	0,27	Цинк	0,04
ВитаминаA	0,05	Кальций	13,62	Иод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
_____	_____
_____	_____

Утверждаю:

Приложение 4. Методика расчета и обоснования нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях Ульяновской области.

**Автономная некоммерческая организация
«Центр стратегических исследований
Ульяновской области»**

ул. Гончарова, 13/91А, г. Ульяновск, 432071
тел.: (8422) 27-16-87
E-mail: nieconom73@mail.ru
ОКПО 12567752, ОГРН 1137325007291,
ИНН/КПП 7325125260/732501001

**Генеральному директору АНО
«Агентство здорового и социального
питания»**

Волкову А.П.

17.02.2020 № 43-17-ЧСЧ/зап

Уважаемый Алексей Павлович!

Согласно Вашего запроса о необходимости обоснования срока окупаемости затрат оператора на предоставление в общеобразовательные учреждения г. Ульяновска услуг социального питания, специалистами АНО «Центр стратегических исследований Ульяновской области», кандидатами экономических наук Маркеловой С.В. и Жигаловой О.В. была проведена оценка эффективности предоставления в школы г. Ульяновска услуги социального питания, а также разработана методика расчёта годовой выручки от предоставления услуги социального питания с финансово-экономическим обоснованием срока окупаемости инвестиционных вложений оператора данной услуги в модернизацию пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Приложение: Расчёт и обоснование нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательные учреждения Ульяновской области на 4 л. в 1 экз.

Генеральный директор

О.В.Асмус



Жигалова Оксана Валерьевна
8422 24-06-15

**РАСЧЁТ И ОБОСНОВАНИЕ НОРМЫ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ДЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЙ, ПРЕДОСТАВЛЯЮЩИХ УСЛУГИ СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**1. Методика расчёта годовой выручки от предоставления в
общеобразовательные учреждения Ульяновской области услуги
социального питания.**

Выручка от предоставления услуги социального питания учащимся образовательных учреждений Ульяновской области определяется по следующему алгоритму:

$$W = [Y_{\text{н}} * (k_1 * S_1 + k_2 * S_2 + k_3 * S_3) + Y_{\text{ср}} * k_4 * S_4] * q, \text{ где}$$

$Y_{\text{н}}$ – средняя численность учащихся начальной школы (7-10 лет) в год, человек;

k_1 – коэффициент, характеризующий долю учащихся начальных классов, питающихся завтраками.

Примечание: расчёт корректирующего коэффициента производится на основе анализа доли обучающихся начальной школы в общеобразовательных учреждениях, питающихся завтраками регулярно;

k_2 – коэффициент, характеризующий долю учащихся начальных классов, питающихся обедами;

k_3 – коэффициент, характеризующий долю учащихся начальных классов, питающихся полдниками;

$Y_{\text{ср}}$ – средняя численность учащихся средних и старших классов (11-18 лет) в год, человек;

k_4 – коэффициент, характеризующий долю учащихся средних и старших классов, питающихся обедами.

Примечание: расчёт корректирующего коэффициента производится на основе анализа доли обучающихся средних и старших классов (в общей численности учащихся средних и старших классов), питающихся обедами регулярно (с учётом большого охвата обедами учащихся 5-6 классов и незначительного охвата обедами учащихся 7-8 классов);

S_1 – средняя стоимость одного завтрака для учащихся младших классов, рублей;

S_2 – средняя стоимость одного обеда для учащихся младших классов, рублей;

S_3 – средняя стоимость одного полдника для учащихся младших классов, рублей;

S_4 – средняя стоимость одного обеда для учащихся средних и старших классов, рублей;

q – количество учебных дней в году, дней.

Расчёт средней стоимости 1 приёма пищи ($S_1 - S_4$) производится на основе усреднённых значений стоимости завтраков (молочного, мясного), различных категорий обедов (для начальной школы, средней и старшей школы, льготной категории учащихся), а также полдников, а также с учётом:

- рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений [таб. 1, Приложение 8 к СанПиН 2.4.5.2409 - 08] (с изменениями от 25 марта 2019 года),
- средних потребительских цен по регионам ПФО на отдельные виды продовольственных товаров (источник: Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Ульяновской области),
- распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях:
 - завтрак – 25% суточной потребности в пищевых веществах и энергии,
 - обед – 35%,
 - полдник – 10%.

Для примерного расчёта $S_1 - S_4$ принимаются равными:

Тип питания	Стоимость приёма пищи, рублей
Завтрак	60
Обед (7-11 лет)	75-79
Обед (11+)	75-79
Полдник	30

Примечание: на 2021 год и последующие годы среднюю стоимость продуктов рекомендуется брать с учётом прогноза социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2024 года (источник: Министерство экономического развития РФ).

Показатели инфляции: потребительские цены (ИПЦ)

Наименование показателя	Единица измерения	Годы			
		2021	2022	2023	2024
Рост цен на продовольственные товары, в среднем за год	%	103,7	104,0	104,0	104,0

Примерный расчёт выручки для общеобразовательного учреждения Ульяновской области на 2020 год:

$W = [360 \text{ человек } (Y_n, \text{ усреднённое значение}) * (0,6*60 + 0,5*79 + 0,1*30) + 400 \\ (Y_{ср}, \text{ усреднённое значение}) * 0,4*79] * 164 \text{ (среднее количество учебных дней в году)} = 6\,707\,600,00 \text{ рублей.}$

Примечание:

- условное переменное значение $k_1 = 0,6$ (60%),
- условное переменное значение $k_2 = 0,5$ (50%),
- условное переменное значение $k_3 = 0,1$ (10%),
- условное переменное значение $k_4 = 0,4$ (40%).

2. Определение оптимальной (предельно допустимой) нормы рентабельности.

Федеральной налоговой службой разработана и утверждена Концепция планирования выездных налоговых проверок (приказ ФНС России от 30.05.2007 № ММ-3-06/333@), предусматривающая новый подход к построению системы отбора объектов для проведения выездных налоговых проверок. Она позволяет понять, насколько бизнес рискует попасть под выездную ревизию налоговиков. Один из основных критериев при этом – рентабельность по видам деятельности.

ФНС были установлены общедоступные критерии самостоятельной оценки рисков для налогоплательщиков. Они учитываются налоговиками при отборе объектов выездных налоговых проверок (налоговая нагрузка и рентабельность).

Показатели рентабельности по видам деятельности в Концепции выездных проверок ФНС представлены 2 видами:

- показатели рентабельности активов по видам экономической деятельности;
- показатели рентабельности продаж по видам деятельности – товаров/продукции/работ/услуг.

Примечание:

Рентабельность продаж – это отношение сальдированного финансового результата от продажи товаров (продукции, работ, услуг) к себестоимости проданных товаров (продукции, работ, услуг) с учетом коммерческих и управлеченческих расходов.

Рентабельность активов – это отношение сальдированного финансового результата к стоимости активов компании.

Одним из критериев для организации налоговой проверки считается значительное отклонение уровня рентабельности по данным бухучета от уровня рентабельности для той или иной сферы деятельности по данным статистики! В части налога на прибыль организаций учитывается отклонение (в сторону уменьшения) рентабельности по данным бухучёта

налогоплательщика от среднеотраслевого показателя рентабельности по аналогичному виду деятельности по данным статистики на 10% и более.

Примечание:

На сайте ФНС ежегодно публикуются среднеотраслевые показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность налогоплательщиков.
<https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference/work/conception/vnp/>

Безопасная рентабельность продукции для предприятий общественного питания в 2018 году составила 7,1%.

ПРИМЕРНЫЙ РАСЧЁТ

Исходя из выручки (6 707 600,0 руб.) и средней нормы рентабельности продукции (услуги) по отрасли (7,1% безопасная рентабельность по ФНС), можно рассчитать себестоимость, прибыль от продаж и чистую прибыль.

Себестоимость:

$$(\text{Выручка} - \text{себестоимость}) / \text{себестоимость} = 0,071$$

$$\text{Себестоимость} = 6\ 262\ 931,84 \text{ руб.}$$

$$\text{Прибыль от продаж} \text{ составит } 6\ 707\ 600 - 6\ 262\ 931,84 = 444\ 668,16 \text{ руб.}$$

$$\text{Налог на прибыль} \text{ составит } 444\ 668,16 * 20\% = 88\ 933,63 \text{ руб.}$$

$$\text{Чистая прибыль} = 444\ 668,16 - 88\ 933,63 = 355\ 734,53 \text{ руб.}$$

Варианты:

1. При условии, что инвестиционные вложения в модернизацию пищеблоков составят **6,0 млн. рублей**, срок окупаемости проекта составит:

$$\text{Срок окупаемости (CO)} = \text{BC} / \text{ЧП}_{\text{ср}}, \text{ где}$$

CO – срок окупаемости, лет,

BC – сумма вложенных средств, руб.,

ЧП_{ср} – чистая годовая прибыль, руб.

Таким образом, $\text{CO} = 6\ 000\ 000 / 355\ 734,53 = 17$ лет (при рентабельности в 7,1%).

2. При условии, что инвестиционные вложения в модернизацию пищеблоков составят **6,0 млн. рублей**, а с учётом сложных начисленных процентов за пользование кредитом составит **9 663 060,0 рублей** (ставка кредита принимается в среднем 10-13% годовых на 5 лет (<https://www.cbr.ru>)), окупаемость проекта составит:

$$\text{Срок окупаемости (CO)} = \text{BC} / \text{ЧП}_{\text{ср}}, \text{ где}$$

CO – срок окупаемости, лет,

BC – сумма вложенных средств, руб.,

ЧП_{ср} – чистая годовая прибыль, руб.

Таким образом, $\text{CO} = 9\ 663\ 060 / 355\ 734,53 = 27$ лет (при рентабельности в 7,1%).

Приложение 5. Письмо ФАС России о рассмотрении обращения о применении законодательства о защите конкуренции.



**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПРАВИТЕЛЬСТВА
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Соборная пл., д.1, Ульяновск, 432017, тел./факс (8422) 58-93-43
E-mail: mail@ulgov.ru, http://www.ulgov.ru

28 ОКТ 2019

№

На № _____ от _____

О применении законодательства
о защите конкуренции

**Руководителю Федеральной
анти monopolyной службы
Российской Федерации**

Артемьеву И.Ю.

Уважаемый Игорь Юрьевич!

В целях выработки единой политики эффективного использования государственного и муниципального имущества в государственных и (или) муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность в Ульяновской области, прошу Вас разъяснить применение пункта 2 части 3² статьи 17¹ Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее – Закон № 135-ФЗ), а также приказа Федеральной анти monopolyной службы Российской Федерации от 10.02.2010 № 67 «О порядке проведения конкурсов или аукционов на право заключения договоров аренды, договоров безвозмездного пользования, договоров доверительного управления имуществом, иных договоров, предусматривающих переход прав в отношении государственного или муниципального имущества, и перечне видов имущества, в отношении которого заключение указанных договоров может осуществляться путём проведения торгов в форме конкурса» по следующим вопросам:

допускается ли законодательством Российской Федерации заключение договоров возмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества государственных или муниципальных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, без проведения конкурсов или аукционов в случае заключения таких договоров с организациями общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

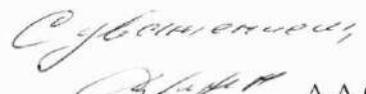
существуют ли какие-либо ограничения по сроку действия договоров безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества, заключённого в соответствии с пунктом 2 части 3² статьи 17¹ Закона № 135-ФЗ, если такие договоры планируются к заключению на 10-15 лет;

0006169

допускается ли установление в обязательствах ссудополучателя (организации общественного питания) по договору безвозмездного пользования, заключённому в соответствии с пунктом 2 части 3² статьи 17¹ Закона № 135-ФЗ, следующих условий:

инвестиционных условий в части выполнения ссудополучателем обязанности собственными средствами осуществить ремонт помещений, используемых для организации питания, а также осуществить замену технологического оборудования с дальнейшей передачей его в собственность ссудодателя (государственной или муниципальной образовательной организации);

условий, согласно которым ссудополучатель обязуется заключить с родителями или законными представителями обучающихся договоры на организацию питания обучающихся, при этом оплата данных услуг осуществляется родителями (законными представителями) напрямую ссудополучателю за счёт собственных средств и (или) за счёт денежной компенсации, полученной из соответствующего бюджета, в случае отнесения данной семьи к льготной категории.




 А.А.Смекалин



ФЕДЕРАЛЬНАЯ
АНТИМОНОПОЛЬНАЯ
СЛУЖБА
(ФАС России)
ЗАМЕСТИТЕЛЬ
РУКОВОДИТЕЛЯ

Садовая Кудринская, 11
Москва, Д-242, ГСП-3, 125993
тел. (499) 755-23-23, факс (499) 755-23-24
delo@fas.gov.ru <http://www.fas.gov.ru>

15.11.2019 № АД/100138/19

На № _____ от _____
[О рассмотрении обращения]

Председателю Правительства
Ульяновской области

А.А. Смекалину

Соборная пл., д. 1, г. Ульяновск,
Ульяновская обл., 432017

mail@ulgov.ru

Уважаемый Александр Александрович!

Федеральная антимонопольная служба рассмотрела Ваше обращение от 28.10.2019 № 73-П-01/28317 по вопросам, связанным с заключением договора безвозмездного пользования в отношении государственного и муниципального имущества и сообщает следующее.

Статьей 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (далее — Закон о защите конкуренции) установлены особенности порядка заключения договоров в отношении государственного и муниципального имущества.

В соответствии с частями 1 и 3 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции заключение договоров аренды, договоров безвозмездного пользования, договоров доверительного управления имуществом, иных договоров, предусматривающих переход прав владения и (или) пользования в отношении государственного или муниципального имущества, может быть осуществлено только по результатам проведения конкурсов или аукционов на право заключения этих договоров, за исключением предоставления указанных прав на такое имущество в случаях, предусмотренных частями 1, 3.1, 3.2, 9 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции.

Согласно части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции заключение договоров аренды, договоров безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества государственных или муниципальных организаций, осуществляющих образовательную деятельность,



осуществляется без проведения конкурсов или аукционов в случае заключения этих договоров с:

- 1) медицинскими организациями для охраны здоровья обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- 2) организациями общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- 3) физкультурно-спортивными организациями для создания условий для занятия обучающимися физической культурой и спортом.

Таким образом, заключение договоров безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества государственных или муниципальных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, может быть осуществлено без проведения торгов в случае заключения таких договоров с организациями общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции.

При этом положениями Закона о защите конкуренции и Гражданского кодекса Российской Федерации (далее — ГК РФ) не установлен предельный срок, на который могут быть заключены такие договоры.

Вместе с тем обращаем внимание, что случаи заключения договоров, предусматривающие в соответствии с положениями части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции переход прав владения и (или) пользования в отношении государственного или муниципального имущества без проведения торгов, не устанавливают безусловного права требовать от правообладателя заключение такого договора и не являются соответствующей обязанностью последнего.

По вопросу включения в договор безвозмездного пользования, заключаемый без проведения торгов на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции, указанных в обращении условий, сообщаем следующее.

В соответствии с пунктом 4 статьи 421 ГК РФ условия договора определяются по усмотрению сторон, кроме случаев, когда содержание соответствующего условия предписано законом или иными правовыми актами.

Согласно пункту 1 статьи 422 ГК РФ договор должен соответствовать обязательным для сторон правилам, установленным законом и иными правовыми актами (императивным нормам) действующим в момент его заключения.

На основании изложенного при заключении договора безвозмездного пользования в отношении государственного или муниципального имущества без проведения торгов на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Закона о защите конкуренции сторонами могут быть согласованы любые условия, в том числе указанные в обращении условия.

Вместе с тем в соответствии со статьей 15 Закона о защите конкуренции федеральным органам исполнительной власти, органам государственной власти

субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, иным осуществляющим функции указанных органов органам или организациям, организациям, участвующим в предоставлении государственных или муниципальных услуг, а также государственным внебюджетным фондам, Центральному банку Российской Федерации запрещается принимать акты и (или) осуществлять действия (бездействие), которые приводят или могут привести к недопущению, ограничению, устраниению конкуренции.

При этом факт ограничения конкуренции при заключении договора безвозмездного пользования может быть установлен только в рамках рассмотрения дела о нарушении антимонопольного законодательства.



А.В. Доценко

Для улучшения качества работы с обращениями граждан и организаций Вы можете оставить свой отзыв или предложения в форме обратной связи на официальном сайте ФАС России, пройдя по ссылке: <http://vote.fas.gov.ru/poll01/node/11>

Исп.Ларченко Сергей Владимирович
тел.8(499)755-23-23 вн.097-177

2019-141001(4)

Приложение 6. Мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций Ульяновской области

С 10 февраля 2020 года АНО «Агентство здорового и социального питания» проводит мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций. Был разработан паспорт пищеблока, предназначенный для заполнения образовательной организацией. Также были запрошены технические паспорта пищеблоков для оценки их планировочных решений. Запросы с просьбой предоставить информацию о состоянии пищеблоков были отправлены во все образовательные организации и в 24 муниципальных образования Ульяновской области.

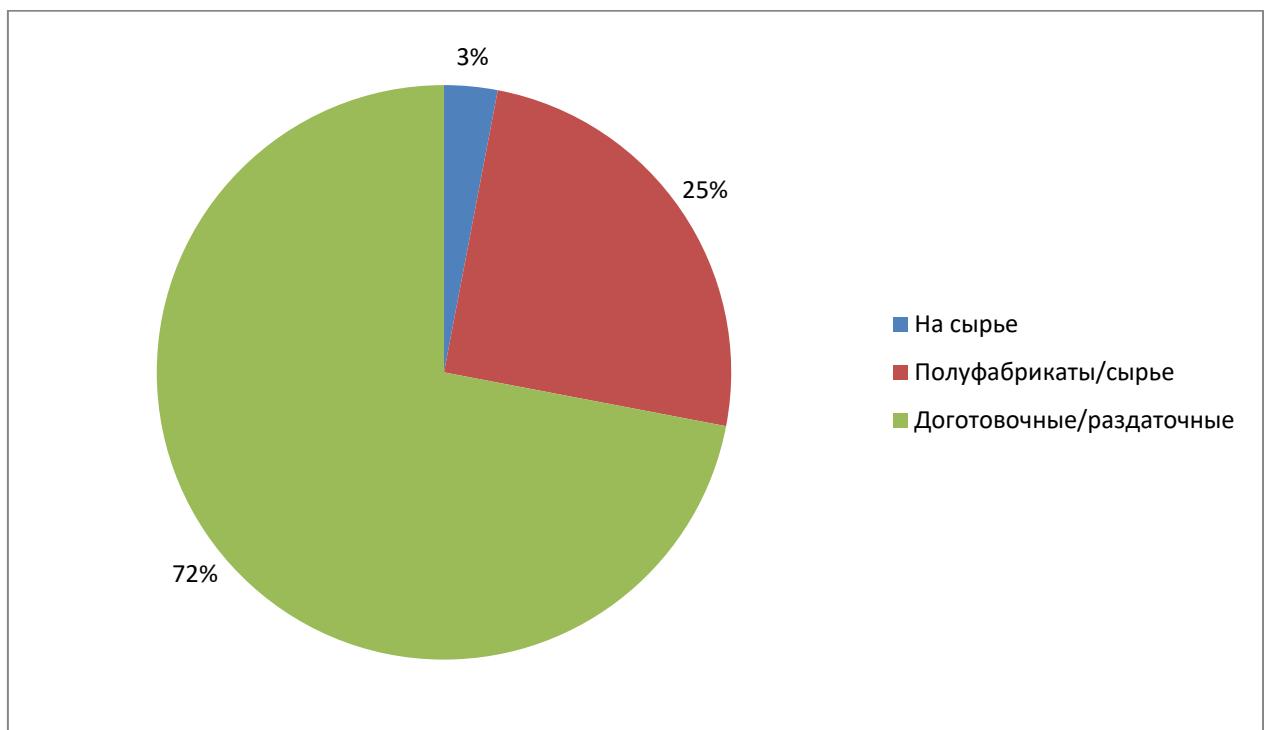
Из представленной информации следует, что подавляющее большинство пищеблоков школ с учетом конструктивно-планировочных решений не может работать только на сырье. В школах либо вообще отсутствует цеховое деление, либо выделен ограниченный перечень цехов.

Обобщенная информация о возможностях пищеблоков общеобразовательных организаций в разрезе муниципальных образований Ульяновской области приведена в таблице.

Таблица. Фактическое состояние пищеблоков, определяющее возможность образования в разрезе муниципальных образований Ульяновской области

Наименование МО	Доготовочные/ раздаточные	Сырье	ПФ/Сырье
МО «Барышский район»	52,63%	5,26%	42%
МО «Вешкаймский район»	100,00%	0,00%	0%
МО «Инзенский район»	77,78%	0,00%	22%
МО «Карсунский район»	76,47%	5,88%	18%
МО «Кузоватовский район»	67,11%	22,22%	11%
МО «Майнский район»	75,00%	0,00%	25%
МО «Мелекесский район»	90,00%	0,00%	10%
МО «Николаевский район»	55,56%	0,00%	44%
МО «Новомалыклинский район»	83,33%	0,00%	17%
МО «Новоспасский район»	83,33%	0,00%	17%
МО «Павловский район»	66,67%	0,00%	33%
МО «Радищевский район»	77,78%	0,00%	22%
МО «Сенгилеевский район»	66,67%	16,67%	17%
МО «Старокулаткинский район»	88,00%	0,00%	13%
МО «Старомайнский район»	66,67%	0,00%	33%
МО «Сурский район»	81,82%	0,00%	18%
МО «Тереньгульский район»	91,67%	0,00%	8%
МО «Ульяновский район»	100,00%	0,00%	0%
МО «Цильнинский район»	78,95%	5,26%	16%
МО «Чердаклинский район»	50,00%	0,00%	50%
МО «город Димитровград»	80,00%	0,00%	20%
МО «город Новоульяновск»	100,00%	0,00%	0%
МО «город Ульяновск»	52,54%	3,39%	44%
Ульяновская область	72,29%	3,23%	25%

Графическая интерпретация распределения образовательных учреждений общего образования Ульяновской области по типам пищеблоков приведена на рисунке.



Распределение образовательных организаций общего образования Ульяновской области в зависимости от типов пищеблоков