Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся
1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях
г. Москвы.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Блинчики	135	9,27	10,94	47,83	326,69	0,12	0,32	20,26	2,77	113,62	120,31	18,43	1,03	0,14	13,00	120701-1	120701-1
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	-	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10	0,03	-	210106	210106
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**16,68**	**16,90**	**99,33**	**620,07**	**0,24**	**39,06**	**42,16**	**3,36**	**377,88**	**306,01**	**68,43**	**2,44**	**0,38**	**22,90**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	25	0,20	0,03	0,43	3,25	0,01	1,25	-	0,03	5,75	6,00	3,50	0,15	0,01	0,75	934	934
	Свекла отварная	25	0,39	0,03	2,31	11,00	0,01	2,62	-	0,03	9,69	11,27	5,76	0,37	0,01	1,83	931	931-03
	Морковь свежая	25	0,33	0,03	1,73	8,75	0,02	1,25	-	0,10	6,75	13,75	9,50	0,18	0,02	1,25	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп-пюре овощной	150	2,25	3,75	9,00	78,75	0,07	12,69	11,25	0,25	88,63	62,14	24,22	0,75	0,08	12,20	110405	110406
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Ёжики куриные	75	6,23	6,83	9,38	125,93	0,05	1,49	34,65	1,71	12,06	102,39	15,46	0,96	0,08	8,93	300102	300103
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Изделия макаронные отварные	80	4,47	4,03	26,50	160,13	0,05	-	-	1,10	6,53	23,51	4,35	0,44	0,01	6,40	130401	130402
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160207	160207
	или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**19,33**	**26,27**	**102,83**	**728,95**	**0,30**	**24,88**	**45,90**	**8,77**	**246,62**	**369,54**	**84,20**	**4,88**	**0,24**	**35,66**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	100	10,80	11,80	48,00	341,40	0,14	0,27	18,01	1,97	112,77	256,17	19,12	1,03	0,17	9,37	190304	190306
2	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	111,20	0,08	1,60	40,00	-	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
	Итого* **		**16,60**	**18,20**	**55,60**	**452,60**	**0,22**	**1,87**	**58,01**	**1,97**	**352,77**	**452,17**	**49,12**	**1,23**	**0,49**	**27,37**		
	Итого за день* **		**52,61**	**61,37**	**257,76**	**1801,62**	**0,76**	**65,82**	**146,07**	**14,10**	**977,28**	**1127,72**	**201,75**	**8,55**	**1,11**	**85,93**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Гречка отварная рассыпчатая	80	4,20	1,77	22,66	123,36	0,12	-	2,40	0,23	6,58	83,77	56,05	1,88	0,06	5,10	130309	130310
2	Фрикадельки по-калининградски	50	5,15	5,25	4,25	89,85	0,04	0,50	0,00	0,31	9,10	85,11	10,35	1,22	0,07	7,03	150926-1	150926-2
3	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
4	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
5	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
6	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
7	*Кисломолочный продукт на выбор:*																	
	Йогурт фруктовый	125	7,13	3,75	9,75	98,75	0,08	1,25	35,00	0,06	250,00	212,50	23,75	0,13	0,34	11,25		
	или творог фруктовый*	100	18,00	9,00	3,00	169,00	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	-		
8	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**21,87**	**14,83**	**72,75**	**515,49**	**0,29**	**7,87**	**50,90**	**1,08**	**436,10**	**514,72**	**128,55**	**4,77**	**0,62**	**31,77**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	25	0,28	0,05	0,95	6,00	0,02	6,25	-	0,18	3,50	6,50	5,00	0,23	0,01	0,50	100520	100520
	Пекинская капуста	25	0,38	0,05	0,50	4,00	0,01	3,75	-	0,18	19,25	8,50	10,00	0,15	0,02	2,00	935	935
	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Борщ Московский	150	3,70	3,26	4,62	62,17	0,06	8,85	8,25	0,22	88,39	82,82	22,05	1,38	0,07	11,87	110103	110104
	Бульон куриный с зеленью и яйцом*		2,31	1,82	0,17	26,34	0,03	1,61	18,92	0,11	17,06	76,05	8,08	0,86	0,11	13,52	918-2	918-22
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Говядина по-мексикански	80	8,08	5,60	6,96	108,96	0,08	16,40	-	1,19	21,33	138,23	27,43	2,01	0,11	11,22	120570	900
6	Рис отварной	100	3,35	2,14	36,37	178,13	0,03	-	6,00	0,16	4,14	53,11	17,57	0,36	0,02	5,17	130301	130302
7	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**21,22**	**22,72**	**100,34**	**690,15**	**0,29**	**37,75**	**14,25**	**7,38**	**257,01**	**441,68**	**100,75**	**6,03**	**0,26**	**35,51**		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	80	5,20	14,00	43,52	320,88	0,07	0,05	67,22	1,00	23,85	70,68	10,05	1,01	0,12	7,35	170607	170603
2	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	112,80	0,06	1,40	40,00	-	240,00	190,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
	Итого* **		**11,00**	**20,40**	**51,52**	**433,68**	**0,13**	**1,45**	**107,22**	**1,00**	**263,85**	**260,68**	**38,05**	**1,21**	**0,46**	**25,35**		
	Итого за день* **		**54,09**	**57,95**	**224,61**	**1639,32**	**0,71**	**47,07**	**172,37**	**9,47**	**956,96**	**1217,08**	**267,35**	**12,01**	**1,34**	**92,63**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	B 1, мг	C, мг	A, мкг	E мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 3 (среда)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	120	8,25	9,27	1,67	123,09	0,07	0,22	5,49	1,60	113,82	205,88	15,92	2,30	0,44	26,64	120301	120322
2	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Пицца	80	10,59	13,84	26,21	272,84	0,10	2,22	50,98	0,90	75,34	167,55	19,28	1,23	0,13	6,48	230464-2	230464
6	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**24,01**	**27,17**	**60,78**	**585,71**	**0,21**	**2,98**	**69,97**	**2,85**	**357,02**	**498,33**	**67,40**	**4,79**	**0,70**	**41,22**		
Обед																		
1	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
	Морковь свежая	25	0,33	0,03	1,73	8,75	0,02	1,25	-	0,10	6,75	13,75	9,50	0,18	0,02	1,25	932	932-02
	Капуста свежая	25	0,45	0,03	1,18	7,00	0,01	7,50	-	0,03	47,00	7,75	4,00	0,15	0,01	0,75	933	933-01
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Рассольник Ленинградский	150	1,50	3,32	9,28	72,43	0,07	5,57	8,25	0,19	39,33	60,21	17,68	0,67	0,05	5,56	110208	110202
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Наггетсы	60	11,10	10,50	4,92	158,57	0,04	0,86	33,60	1,07	9,99	91,14	9,04	0,85	0,09	8,10	902-1	902-2
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Картофель запеченный по-домашнему	100	2,12	5,94	15,04	122,09	0,14	11,67	-	1,44	18,61	67,97	26,91	1,06	0,09	10,34	130106	1301041
8	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,01 0,41	- 0,04 0,09	- 8,83 19,84	- 35,52 82,50	- - 0,03	- - -	- - 0,09	- - 0,09	4,95 0,24 14,64	8,24 - 23,22	- - 7,56	- 0,02 0,56	- - 0,01	- - -	160105 160205 160242	160105 160205 160242
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**21,17**	**31,42**	**86,26**	**713,48**	**0,38**	**34,93**	**41,85**	**8,42**	**244,63**	**401,81**	**92,03**	**5,09**	**0,31**	**31,04**		
Полдник																		
1	Пирожок с вишневым джемом	80	6,24	3,12	44,80	232,24	0,07	-	16,56	0,81	10,70	37,87	6,44	0,54	0,03	6,19	190213	190215
2	Печенье	60	4,50	5,88	44,64	250,20	0,05	-	6,00	2,10	17,40	54,00	12,00	1,26	0,03	-		
3	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	109,80		0,60	40,00	0,10	248,00	184,00	28,00	0,20	0,54	18,00	230102	230102
	Итого* **		**18,54**	**14,00**	**97,84**	**592,24**	**0,11**	**0,60**	**62,56**	**3,01**	**276,10**	**275,87**	**46,44**	**2,00**	**0,60**	**24,19**		
	Итого за день* **		**63,72**	**72,59**	**244,88**	**1891,43**	**0,71**	**38,51**	**174,39**	**14,28**	**877,75**	**1176,02**	**205,87**	**11,89**	**1,33**	**96,46**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Хлопья сладкие с молоком	40/80	4,78	3,29	26,02	147,84	0,33	0,58	14,40	0,10	169,20	87,65	15,84	1,99	0,12	11,04	120215	120215
2	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,35	0,54	8,23	24,70	4,98	0,47	0,03	3,86	190201-1	190203
6	Творог для детского питания	50	9,00	4,50	1,50	84,50	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	-		
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**22,45**	**13,05**	**87,92**	**556,92**	**0,44**	**13,97**	**63,25**	**1,09**	**375,45**	**347,25**	**64,52**	**3,92**	**0,42**	**23,00**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	25	0,28	0,05	0,95	6,00	0,02	6,25	-	0,18	3,50	6,50	5,00	0,23	0,01	0,50	100520	100520
	Капуста свежая	25	0,45	0,03	1,18	7,00	0,01	7,50	-	0,03	47,00	7,75	4,00	0,15	0,01	0,75	933	933-01
	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп Кубанский	150	5,51	2,03	12,71	92,79	0,20	6,57	15,00	0,24	35,20	114,38	35,44	1,86	0,09	11,75	110307-3	110308-3
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Пельмени отварные	150	14,26	18,54	30,50	279,63	0,20	-	6,75	0,74	22,33	94,37	15,70	1,10	0,10	6,95	120529	120529
6	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,27 0,83	- 0,06 0,05	- 10,42 16,15	- 44,82 69,04	- 0,01 0,02	- 18,00 0,64	- - -	- 0,06 0,88	4,95 10,44 25,84	8,24 6,90 23,36	- 3,90 16,80	- 0,11 0,54	- 0,01 0,03	- 0,60 -	160105 160212 160239	160105 160212 160239
7	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
8	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**25,93**	**32,25**	**96,26**	**716,32**	**0,52**	**22,82**	**21,75**	**6,64**	**228,42**	**375,54**	**78,84**	**5,23**	**0,25**	**24,70**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	80	8,64	9,44	38,40	273,12	0,11	0,22	14,41	1,57	90,22	204,94	15,30	0,83	0,14	7,49	190304	190306
2	Сок фруктовый в ассортименте	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	-	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	-	160223	160223
	Итого* **		**10,64**	**9,64**	**58,60**	**365,12**	**0,13**	**4,22**	**14,41**	**1,77**	**104,22**	**218,94**	**23,30**	**3,63**	**0,16**	**7,49**		
	Итого за день* **		**59,02**	**54,94**	**242,78**	**1638,36**	**1,09**	**41,00**	**99,41**	**9,51**	**708,09**	**941,73**	**166,65**	**12,78**	**0,82**	**55,19**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники	120	13,20	12,00	36,00	304,79	0,19	0,50	50,40	1,64	209,58	612,51	27,54	0,83	0,30	6,48	120313	120314
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	-	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10	0,03	-	210106	210106
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**20,61**	**17,96**	**87,50**	**598,17**	**0,31**	**39,24**	**72,30**	**2,23**	**473,84**	**798,21**	**77,54**	**2,23**	**0,53**	**16,38**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	25	0,20	0,03	0,43	3,25	0,01	1,25	-	0,03	5,75	6,00	3,50	0,15	0,01	0,75	934	934
	Свекла отварная	25	0,39	0,03	2,31	11,00	0,01	2,62	-	0,03	9,69	11,27	5,76	0,37	0,01	1,83	931	931-03
	Морковь свежая	25	0,33	0,03	1,73	8,75	0,02	1,25	-	0,10	6,75	13,75	9,50	0,18	0,02	1,25	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп Дальневосточный	150	5,58	5,13	15,30	129,69	0,13	13,82	21,38	0,24	164,13	152,72	34,76	0,94	0,18	32,44	904-1	110317
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Соус Альфредо	80	8,00	7,12	2,56	106,32	0,05	2,80	59,89	0,14	131,04	147,99	19,21	0,85	0,16	14,76	120702	120703
6	Изделия макаронные отварные	100	5,59	5,04	33,12	200,16	0,06	-	-	1,38	8,17	29,39	5,44	0,55	0,01	8,00	130401	130402
7	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,10	0,04	14,73	61,46	0,00	3,00	-	0,20	3,22	2,20	3,00	0,16	0,00	-	160206	160206
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**25,44**	**27,02**	**106,43**	**772,31**	**0,35**	**21,74**	**81,27**	**7,81**	**439,40**	**504,42**	**93,57**	**4,80**	**0,41**	**58,56**		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	80	5,20	14,00	43,52	320,88	0,07	0,05	67,22	1,00	23,85	70,68	10,05	1,01	0,12	7,35	170607	170603
2	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	111,20	0,08	1,60	40,00	-	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
	Итого* **		**11,00**	**20,40**	**51,12**	**432,08**	**0,15**	**1,65**	**107,22**	**1,00**	**263,85**	**266,68**	**40,05**	**1,21**	**0,44**	**25,35**		
	Итого за день* **		**57,05**	**65,38**	**245,05**	**1802,56**	**0,81**	**62,63**	**260,79**	**11,05**	**1177,09**	**1569,31**	**211,15**	**8,24**	**1,38**	**100,29**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша овсяная на молоке	120	4,61	3,98	11,19	98,98	0,05	0,21	8,78	0,17	66,36	63,11	17,25	0,40	0,06	9,16	120209	120210
2	*Топпинг на выбор:* Варенье ягодное *или* джем в ассортименте*	20	0,02 0,06	- 0,02	2,35 14,80	9,56 57,00	- 0,00	- 1,68	- -	- 0,06	0,24 2,00	- 2,00	- 1,40	0,02 0,18	- 0,01	- -	140203-2	140203-3
3	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,04	0,08	10,35	0,51	8,78	25,02	5,07	0,53	0,02	3,87	190204	190206
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**13,45**	**9,54**	**73,94**	**436,42**	**0,14**	**0,83**	**32,63**	**1,02**	**243,24**	**213,03**	**54,52**	**2,22**	**0,21**	**21,13**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	25	0,28	0,05	0,95	6,00	0,02	6,25	-	0,18	3,50	6,50	5,00	0,23	0,01	0,50	100520	100520
	Пекинская капуста	25	0,38	0,05	0,50	4,00	0,01	3,75	-	0,18	19,25	8,50	10,00	0,15	0,02	2,00	935	935
	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Кюфта-бозбаш	114	1,49	1,36	10,24	59,13	0,08	8,84	3,42	0,18	15,99	43,68	19,34	0,72	0,06	8,42	110311	110312
	Бульон куриный с зеленью*		0,34	0,08	0,06	2,36	0,01	1,05	14,36	0,01	6,20	34,66	4,19	0,35	0,03	8,58	918	918-5
4	Фрикадельки мясные	36	3,71	3,78	3,06	64,69	0,03	0,36	0,00	0,50	6,46	82,85	9,79	1,19	0,07	6,04	120530	120531
5	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
6	Котлеты рыбные	60	7,86	4,26	3,72	84,65	0,06	0,51	5,64	1,04	181,97	264,78	17,05	0,47	0,06	70,11	120401	120402
7	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
8	Пюре картофельное	120	2,25	6,10	15,66	126,50	0,13	10,37	9,90	0,13	51,59	77,24	26,38	0,98	0,11	24,97	130101	130102
9	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,20 0,41	- 0,08 0,09	- 15,45 19,84	- 64,66 82,50	- 0,01 0,03	- 20,00 -	- - 0,09	- 0,14 0,09	4,95 7,62 14,64	8,24 6,60 23,22	- 6,20 7,56	- 0,30 0,56	- 0,01 0,01	- 0,20 -	160105 160207 160242	160105 160207 160242
10	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
11	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**21,63**	**27,21**	**88,25**	**689,62**	**0,43**	**38,16**	**18,96**	**7,79**	**401,72**	**644,54**	**112,46**	**5,92**	**0,38**	**117,09**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	100	10,80	11,80	48,00	341,40	0,14	0,27	18,01	1,97	112,77	256,17	19,12	1,03	0,17	9,37	190304	190306
2	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	112,80	0,06	1,40	40,00	-	240,00	190,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
	Итого* **		**16,60**	**18,20**	**56,00**	**454,20**	**0,20**	**1,67**	**58,01**	**1,97**	**352,77**	**446,17**	**47,12**	**1,23**	**0,51**	**27,37**		
	Итого за день* **		**51,68**	**54,95**	**218,20**	**1580,24**	**0,77**	**40,64**	**109,61**	**10,78**	**997,73**	**1303,74**	**214,11**	**9,38**	**1,11**	**165,59**		
	Итого за 6 дней* **		**56,36**	**61,20**	**238,88**	**1731,72**	**0,81**	**49,28**	**160,44**	**11,53**	**983,12**	**1248,60**	**212,81**	**10,47**	**1,18**	**99,35**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	B 1, мг	C, мг	A, мкг	E мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Оладьи	135	8,10	7,42	54,00	315,20	0,14	0,23	5,76	5,04	69,60	111,34	18,66	1,12	0,10	-	10	10
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Фруктовое пюре	90	0,54	0,18	17,10	73,80	0,01	1,44	-	-	10,80	15,30	6,30	1,17	0,02	-		
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**15,25**	**13,36**	**115,10**	**644,38**	**0,21**	**2,41**	**27,66**	**5,50**	**309,66**	**295,34**	**63,96**	**3,59**	**0,33**	**9,90**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	25	0,20	0,03	0,43	3,25	0,01	1,25	-	0,03	5,75	6,00	3,50	0,15	0,01	0,75	934	934
	Свекла отварная	25	0,39	0,03	2,31	11,00	0,01	2,62	-	0,03	9,69	11,27	5,76	0,37	0,01	1,83	931	931-03
	Морковь свежая	25	0,33	0,03	1,73	8,75	0,02	1,25	-	0,10	6,75	13,75	9,50	0,18	0,02	1,25	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Борщ Краснодарский	150	1,82	3,21	7,54	56,55	0,03	23,85	8,25	0,18	62,89	31,47	14,64	0,75	0,04	10,50	1101030	1101040
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Наггетсы	80	14,80	14,00	6,56	211,43	0,05	1,15	44,80	1,43	13,32	121,52	12,05	1,13	0,11	10,80	902-1	902-2
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Картофель запеченный по-домашнему	100	2,12	5,94	15,04	122,09	0,14	11,67	-	1,44	18,61	67,97	26,91	1,06	0,09	10,34	130106	1301041
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217
	или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**25,12**	**34,81**	**87,10**	**754,22**	**0,35**	**47,37**	**53,06**	**8,77**	**234,22**	**402,47**	**93,77**	**5,67**	**0,33**	**39,77**		
Полдник																		
1	Кекс с шоколадом	80	5,52	17,60	38,40	334,08	0,07	-	62,42	0,93	27,93	112,76	40,51	2,62	0,12	6,85	170604	170605
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	109,80		0,60	40,00	0,10	248,00	184,00	28,00	0,20	0,54	18,00	230102	230102
	Итого* **		**13,32**	**22,60**	**46,80**	**443,88**	**0,07**	**0,60**	**102,42**	**1,03**	**275,93**	**296,76**	**68,51**	**2,82**	**0,38**	**24,85**		
	Итого за день* **		**53,70**	**70,77**	**249,00**	**1842,48**	**0,63**	**50,38**	**183,13**	**15,23**	**819,82**	**994,57**	**226,24**	**12,08**	**1,04**	**74,52**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 8 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Фриттата с сыром и ветчиной	100	9,64	10,29	1,55	137,61	0,06	0,16	22,07	0,47	87,04	180,21	16,52	2,09	0,35	21,18	120303	120324
2	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Маффин	60	4,08	11,44	32,11	248,02	0,04	0,08	2,11	4,24	38,68	66,94	18,27	1,20	0,08	6,86	944	
6	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**18,89**	**25,79**	**66,56**	**575,41**	**0,14**	**0,78**	**37,68**	**5,05**	**293,58**	**372,05**	**66,99**	**4,56**	**0,56**	**36,14**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	25	0,28	0,05	0,95	6,00	0,02	6,25	-	0,18	3,50	6,50	5,00	0,23	0,01	0,50	100520	100520
	Пекинская капуста	25	0,38	0,05	0,50	4,00	0,01	3,75	-	0,18	19,25	8,50	10,00	0,15	0,02	2,00	935	935
	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Солянка	150	2,04	2,61	8,51	65,47	0,06	6,99	8,25	0,17	40,28	58,66	18,56	1,19	0,06	8,82	110205	110206
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Фишболы	80	10,72	4,24	5,44	102,80	0,06	1,04	6,41	1,15	229,79	349,80	20,52	0,50	0,07	96,84	150903-1	150903
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Рис отварной	80	2,68	1,71	29,10	142,50	0,02	-	4,80	0,13	3,32	42,48	14,05	0,29	0,01	4,14	130301	130302
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,01	0,04	8,83	35,52	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	160205	160205
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**21,76**	**20,28**	**98,63**	**665,42**	**0,28**	**26,11**	**19,46**	**7,38**	**419,10**	**626,92**	**93,03**	**4,54**	**0,23**	**117,35**		
Полдник																		
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	60	4,26	2,94	35,70	186,30	0,06	0,07	1,81	1,12	30,77	46,11	6,99	0,50	0,05	5,39	190301	190303
2	Йогурт питьевой фруктовый	200	5,60	5,40	20,40	152,60	0,06	1,20	20,00	-	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230116	230116
	Итого* **		**9,86**	**8,34**	**56,10**	**338,90**	**0,12**	**1,27**	**21,81**	**1,12**	**278,77**	**236,11**	**36,99**	**0,70**	**0,35**	**23,39**		
	Итого за день* **		**50,51**	**54,40**	**221,29**	**1579,73**	**0,54**	**28,17**	**78,94**	**13,55**	**991,45**	**1235,08**	**197,02**	**9,80**	**1,14**	**176,87**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 9 (среда)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая с молоком	70/50	4,14	4,57	17,78	128,73	0,11	0,29	10,80	0,20	90,38	115,70	54,80	1,68	0,11	11,05	120207	120208
2	*Топпинг на выбор:* Варенье ягодное *или* джем в ассортименте*	20	0,02 0,06	- 0,02	2,35 14,80	9,56 57,00	- 0,00	- 1,68	- -	- 0,06	0,24 2,00	- 2,00	- 1,40	0,02 0,18	- 0,01	- -	140203-2	140203-3
3	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Круассан	80	6,44	30,58	37,92	452,10	0,09	-	107,52	1,18	17,09	58,64	9,03	0,80	0,07	11,12	942	
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**15,78**	**39,21**	**90,96**	**780,17**	**0,25**	**0,83**	**131,82**	**1,74**	**275,57**	**299,24**	**96,03**	**3,77**	**0,31**	**30,27**		
Обед																		
1	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
	Морковь свежая	25	0,33	0,03	1,73	8,75	0,02	1,25	-	0,10	6,75	13,75	9,50	0,18	0,02	1,25	932	932-02
	Капуста свежая	25	0,45	0,03	1,18	7,00	0,01	7,50	-	0,03	47,00	7,75	4,00	0,15	0,01	0,75	933	933-01
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп-пюре куриный	150	4,35	5,10	7,80	94,50	0,07	4,11	17,25	0,21	40,25	70,48	18,58	0,73	0,08	11,49	110407-1	110408-1
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Азу по-татарски	80	8,24	7,20	5,28	120,80	0,05	4,16	2,40	0,36	15,18	114,64	17,76	1,75	0,10	16,32	120503	120504
6	Картофель отварной	120	2,38	6,85	16,85	138,53	0,15	12,60	10,80	0,16	20,66	74,03	29,06	1,15	0,10	12,02	130103	130104
7	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,27 0,41	- 0,06 0,09	- 10,42 19,84	- 44,82 82,50	- 0,01 0,03	- 18,00 -	- - 0,09	- 0,06 0,09	4,95 10,44 14,64	8,24 6,90 23,22	- 3,90 7,56	- 0,11 0,56	- 0,01 0,01	- 0,60 -	160105 160212 160242	160105 160212 160242
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**21,19**	**30,82**	**83,76**	**700,48**	**0,39**	**32,12**	**30,45**	**6,32**	**250,24**	**433,19**	**97,60**	**5,86**	**0,34**	**46,58**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	100	10,80	11,80	48,00	341,40	0,14	0,27	18,01	1,97	112,77	256,17	19,12	1,03	0,17	9,37	190304	190306
2	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	111,20	0,08	1,60	40,00	-	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
	Итого* **		**16,60**	**18,20**	**55,60**	**452,60**	**0,22**	**1,87**	**58,01**	**1,97**	**352,77**	**452,17**	**49,12**	**1,23**	**0,49**	**27,37**		
	Итого за день* **		**53,56**	**88,23**	**230,32**	**1933,25**	**0,86**	**34,82**	**220,29**	**10,02**	**878,58**	**1184,60**	**242,76**	**10,86**	**1,15**	**104,22**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Изделия макаронные отварные	100	5,59	5,04	33,12	200,16	0,06	-	-	1,38	8,17	29,39	5,44	0,55	0,01	8,00	130401	130402
2	Наггетсы	60	11,10	10,50	4,92	158,57	0,04	0,86	33,60	1,07	9,99	91,14	9,04	0,85	0,09	8,10	902-1	902-2
3	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
4	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
5	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
6	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
7	*Кисломолочный продукт на выбор:*																	
	Йогурт фруктовый	125	7,13	3,75	9,75	98,75	0,08	1,25	35,00	0,06	250,00	212,50	23,75	0,13	0,34	11,25		
	или творог фруктовый*	100	18,00	9,00	3,00	169,00	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	-		
8	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**29,21**	**23,35**	**83,88**	**661,01**	**0,23**	**8,23**	**82,10**	**2,99**	**438,58**	**466,38**	**76,63**	**3,07**	**0,59**	**35,75**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	25	0,28	0,05	0,95	6,00	0,02	6,25	-	0,18	3,50	6,50	5,00	0,23	0,01	0,50	100520	100520
	Капуста свежая	25	0,45	0,03	1,18	7,00	0,01	7,50	-	0,03	47,00	7,75	4,00	0,15	0,01	0,75	933	933-01
	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп фасолевый	114	1,78	1,36	7,08	48,26	0,06	2,96	-	1,09	39,51	49,69	13,61	0,63	0,03	10,74	110309	110310
	Бульон куриный с зеленью*		0,34	0,08	0,06	2,36	0,01	1,05	14,36	0,01	6,20	34,66	4,19	0,35	0,03	8,58	918	918-5
4	Фрикадельки мясные	36	3,71	3,78	3,06	64,69	0,03	0,36	0,00	0,50	6,46	82,85	9,79	1,19	0,07	6,04	120530	120531
5	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
6	Плов мясной	150	12,00	14,85	24,90	287,10	0,10	3,13	-	2,76	20,12	222,81	47,34	2,69	0,14	24,35	120550	120551
7	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,10	0,04	14,73	61,46	0,00	3,00	-	0,20	3,22	2,20	3,00	0,16	0,00	-	160206	160206
	или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**23,65**	**31,68**	**88,10**	**743,95**	**0,30**	**22,70**	**0,00**	**10,01**	**237,00**	**522,13**	**98,44**	**6,78**	**0,30**	**47,13**		
Полдник																		
1	Пирожок с вишневым джемом	100	7,80	3,90	56,00	290,30	0,08	-	20,70	1,01	13,37	47,34	8,05	0,68	0,04	7,74	190213	190215
2	Сок фруктовый в ассортименте	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	-	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	-	160223	160223
	Итого* **		**9,80**	**4,10**	**76,20**	**382,30**	**0,10**	**4,00**	**20,70**	**1,21**	**27,37**	**61,34**	**16,05**	**3,48**	**0,06**	**7,74**		
	Итого за день* **		**62,66**	**59,13**	**248,18**	**1787,26**	**0,64**	**34,94**	**102,81**	**14,21**	**702,95**	**1049,85**	**191,12**	**13,33**	**0,94**	**90,63**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 11 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Запеканка из творога	120	12,72	6,00	27,90	216,48	0,18	0,55	67,20	0,46	237,99	650,13	27,73	0,69	0,32	7,96	120305	120306
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	-	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110	210110
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**19,73**	**12,16**	**81,70**	**518,86**	**0,27**	**11,29**	**89,10**	**1,05**	**483,25**	**829,83**	**75,73**	**4,19**	**0,55**	**19,86**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	25	0,20	0,03	0,43	3,25	0,01	1,25	-	0,03	5,75	6,00	3,50	0,15	0,01	0,75	934	934
	Свекла отварная	25	0,39	0,03	2,31	11,00	0,01	2,62	-	0,03	9,69	11,27	5,76	0,37	0,01	1,83	931	931-03
	Морковь свежая	25	0,33	0,03	1,73	8,75	0,02	1,25	-	0,10	6,75	13,75	9,50	0,18	0,02	1,25	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп Минестроне	150	1,12	2,83	6,86	57,13	0,06	16,89	3,75	1,59	50,26	38,54	19,41	0,68	0,05	9,41	110336	110337
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Митболы	60	6,78	7,08	6,90	126,30	0,04	0,42	-	1,66	8,57	94,88	11,72	1,37	0,07	7,78	120521	120524
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Гречка отварная рассыпчатая	80	4,20	1,77	22,66	123,36	0,12	-	2,40	0,23	6,58	83,77	56,05	1,88	0,06	5,10	130309	130310
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160207	160207
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**18,48**	**23,35**	**94,38**	**670,94**	**0,35**	**28,01**	**6,15**	**9,20**	**204,81**	**398,69**	**127,35**	**6,65**	**0,26**	**30,42**		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	100	6,50	17,50	54,40	401,10	0,08	0,06	84,02	1,25	29,81	88,35	12,56	1,26	0,15	9,19	170607	170603
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	109,80		0,60	40,00	0,10	248,00	184,00	28,00	0,20	0,54	18,00	230102	230102
	Итого* **		**14,30**	**22,50**	**62,80**	**510,90**	**0,08**	**0,66**	**124,02**	**1,35**	**277,81**	**272,35**	**40,56**	**1,46**	**0,41**	**27,19**		
	Итого за день* **		**52,52**	**58,01**	**238,88**	**1700,70**	**0,70**	**39,96**	**219,28**	**11,61**	**965,87**	**1500,87**	**243,64**	**12,31**	**1,21**	**77,47**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.

	Наименование	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День12(суббота)																		
Завтрак																		
1	Хлопья сладкие с молоком	40/80	4,78	3,29	26,02	147,84	0,33	0,58	14,40	0,10	169,20	87,65	15,84	1,99	0,12	11,04	120215	120215
2	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Творог для детского питания	50	9,00	4,50	1,50	84,50	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	-		
6	Пицца	80	10,59	13,84	26,21	272,84	0,10	2,22	50,98	0,90	75,34	167,55	19,28	1,23	0,13	6,48	230464-2	230464
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**29,53**	**25,68**	**86,63**	**694,96**	**0,49**	**3,58**	**103,88**	**1,45**	**442,56**	**490,10**	**78,82**	**4,68**	**0,52**	**25,62**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	25	0,28	0,05	0,95	6,00	0,02	6,25	-	0,18	3,50	6,50	5,00	0,23	0,01	0,50	100520	100520
	Пекинская капуста	25	0,38	0,05	0,50	4,00	0,01	3,75	-	0,18	19,25	8,50	10,00	0,15	0,02	2,00	935	935
	Огурцы свежие	25	0,20	0,03	0,63	3,50	0,01	2,50	-	0,03	5,75	10,50	3,50	0,15	0,01	0,75	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Щи Новгородские	150	1,85	1,84	4,48	41,36	0,04	11,87	8,25	0,12	88,12	27,80	12,71	0,45	0,04	9,26	110105	110106
	Бульон куриный с зеленью*		0,45	0,11	0,08	3,11	0,02	1,39	18,90	0,01	8,16	45,60	5,51	0,46	0,04	11,30	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,31	33,66	5 926,80	0,95	205,09	357,82	18,40	7,05	2,24	16,39	120515	120516
6	Соус сметанный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,01	0,04	13,60	0,07	65,72	8,09	1,23	0,05	0,01	1,74	140106	140107
7	Пюре картофельное	120	2,25	6,10	15,66	126,50	0,13	10,37	9,90	0,13	51,59	77,24	26,38	0,98	0,11	24,97	130101	130102
8	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,09 0,41	- 0,09 0,09	- 10,15 19,84	- 42,26 82,50	- 0,01 0,03	- 2,20 -	- - 0,09	- 0,04 0,09	4,95 3,76 14,64	8,24 2,42 23,22	- 1,98 7,56	- 0,51 0,56	- 0,00 0,01	- 0,44 -	160105 160217 160242	160105 160217 160242
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**20,43**	**24,33**	**80,21**	**622,71**	**0,61**	**73,98**	**5944,95**	**7,09**	**490,51**	**638,84**	**97,39**	**11,04**	**2,47**	**59,60**		
Полдник																		
1	Кекс Столичный	80	5,68	16,80	41,04	338,08	0,07	-	67,24	0,99	22,45	70,96	8,77	1,06	0,12	7,35	170601	170602
2	Йогурт питьевой фруктовый	200	5,60	5,40	20,40	152,60	0,06	1,20	20,00	-	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230116	230116
	Итого* **		**11,28**	**22,20**	**61,44**	**490,68**	**0,13**	**1,20**	**87,24**	**0,99**	**270,45**	**260,96**	**38,77**	**1,26**	**0,42**	**25,35**		
	Итого за день* **		**61,25**	**72,22**	**228,28**	**1808,35**	**1,23**	**78,76**	**6136,07**	**9,53**	**1203,52**	**1389,90**	**214,98**	**16,98**	**3,41**	**110,58**		
	Итого за 6 дней* **		**55,70**	**67,13**	**235,99**	**1770,88**	**0,77**	**44,05**	**1 154,75**	**12,36**	**927,03**	**1 225,81**	**219,29**	**12,56**	**1,48**	**105,71**		
	Итого за 12 дней* **		**56,03**	**64,16**	**237,43**	**1751,30**	**0,79**	**46,89**	**658,60**	**11,94**	**938,0,9**	**1224,21**	**215,22**	**11,52**	**1,33**	**102,53**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Блинчики	180	12,36	14,58	63,77	435,58	0,16	0,43	27,01	3,69	151,50	160,42	24,57	1,38	0,19	17,34	120701-1	120701-1
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	-	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10	0,03	-	210106	210106
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**19,77**	**20,54**	**115,27**	**728,96**	**0,28**	**39,17**	**48,91**	**4,29**	**415,76**	**346,12**	**74,57**	**2,78**	**0,42**	**27,24**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934
	Свекла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп-пюре овощной	200	3,00	5,00	12,00	105,00	0,10	16,92	15,00	0,33	118,17	82,85	32,29	1,00	0,10	16,26	110405	110406
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Ёжики куриные	112	9,30	10,19	14,00	188,05	0,07	2,23	51,74	2,55	18,01	152,90	23,08	1,44	0,12	13,34	300102	300103
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Изделия макаронные отварные	100	5,59	5,04	33,12	200,16	0,06	-	-	1,38	8,17	29,39	5,44	0,55	0,01	8,00	130401	130402
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160207	160207
	или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**24,45**	**31,91**	**117,97**	**861,96**	**0,36**	**30,87**	**66,74**	**10,01**	**288,19**	**452,84**	**104,74**	**5,85**	**0,32**	**46,50**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	100	10,80	11,80	48,00	341,40	0,14	0,27	18,01	1,97	112,77	256,17	19,12	1,03	0,17	9,37	190304	190306
2	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	111,20	0,08	1,60	40,00	-	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
	Итого* **		**16,60**	**18,20**	**55,60**	**452,60**	**0,22**	**1,87**	**58,01**	**1,97**	**352,77**	**452,17**	**49,12**	**1,23**	**0,49**	**27,37**		
	Итого за день* **		**60,82**	**70,66**	**288,84**	**2043,52**	**0,86**	**71,91**	**173,67**	**16,26**	**1056,72**	**1251,13**	**228,43**	**9,87**	**1,23**	**101,11**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Гречка отварная рассыпчатая	100	5,26	2,21	28,32	154,20	0,15	-	3,00	0,29	8,22	104,72	70,07	2,36	0,07	6,37	130309	130310
2	Фрикадельки по-калининградски	75	7,73	7,88	6,38	134,78	0,05	0,75	0,00	0,47	13,65	127,66	15,52	1,83	0,11	10,54	150926-1	150926-2
3	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
4	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
5	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
6	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
7	*Кисломолочный продукт на выбор:*																	
	Йогурт фруктовый	125	7,13	3,75	9,75	98,75	0,08	1,25	35,00	0,06	250,00	212,50	23,75	0,13	0,34	11,25		
	или творог фруктовый*	100	18,00	9,00	3,00	169,00	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	-		
8	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**25,50**	**17,90**	**80,54**	**591,25**	**0,34**	**8,12**	**51,50**	**1,30**	**442,29**	**578,22**	**147,73**	**5,85**	**0,67**	**36,56**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Пекинская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Борщ Московский	200	4,93	4,35	6,16	82,89	0,08	11,80	11,00	0,29	117,85	110,42	29,40	1,84	0,09	15,83	110103	110104
	Бульон куриный с зеленью и яйцом*		3,08	2,43	0,23	35,13	0,04	2,15	25,22	0,15	22,75	101,41	10,77	1,14	0,14	18,02	918-2	918-22
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Говядина по-мексикански	100	10,10	7,00	8,70	136,20	0,11	20,50	-	1,49	26,66	172,79	34,29	2,51	0,14	14,02	120570	900
6	Рис отварной	130	4,35	2,78	47,29	231,57	0,04	-	7,80	0,21	5,39	69,04	22,84	0,47	0,02	6,72	130301	130302
7	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**25,65**	**25,87**	**114,95**	**794,25**	**0,34**	**47,30**	**18,80**	**7,88**	**298,75**	**524,88**	**123,92**	**7,20**	**0,32**	**44,47**		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	100	6,50	17,50	54,40	401,10	0,08	0,06	84,02	1,25	29,81	88,35	12,56	1,26	0,15	9,19	170607	170603
2	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	112,80	0,06	1,40	40,00	-	240,00	190,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
	Итого* **		**12,30**	**23,90**	**62,40**	**513,90**	**0,14**	**1,46**	**124,02**	**1,25**	**269,81**	**278,35**	**40,56**	**1,46**	**0,49**	**27,19**		
	Итого за день* **		**63,44**	**67,67**	**257,89**	**1904,61**	**0,83**	**56,88**	**194,33**	**10,43**	**1010,85**	**1381,44**	**312,22**	**14,51**	**1,48**	**108,22**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 3 (среда)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	150	10,31	11,59	2,08	153,86	0,09	0,27	6,86	2,00	142,28	257,35	19,90	2,87	0,55	33,30	120301	120322
2	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Пицца	80	10,59	13,84	26,21	272,84	0,10	2,22	50,98	0,90	75,34	167,55	19,28	1,23	0,13	6,48	230464-2	230464
6	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**26,07**	**29,48**	**61,20**	**616,48**	**0,23**	**3,03**	**71,35**	**3,25**	**385,48**	**549,80**	**71,38**	**5,37**	**0,81**	**47,88**		
Обед																		
1	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
	Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Рассольник Ленинградский	200	2,00	4,43	12,37	96,57	0,09	7,42	11,00	0,26	52,44	80,28	23,57	0,90	0,07	7,41	110208	110202
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Наггетсы	80	14,80	14,00	6,56	211,43	0,05	1,15	44,80	1,43	13,32	121,52	12,05	1,13	0,11	10,80	902-1	902-2
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Картофель запеченный по-домашнему	130	2,76	7,72	19,55	158,71	0,18	15,17	-	1,87	24,19	88,36	34,98	1,38	0,12	13,44	130106	1301041
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,01	0,04	8,83	35,52	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	160205	160205
	или напиток из сухофруктов*		0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	14,64	23,22	7,56	0,56	0,01	-	160242	160242
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**26,20**	**37,83**	**96,21**	**830,95**	**0,47**	**42,82**	**55,80**	**9,30**	**278,56**	**479,05**	**112,41**	**6,01**	**0,39**	**39,25**		
Полдник																		
1	Пирожок с вишневым джемом	100	7,80	3,90	56,00	290,30	0,08	-	20,70	1,01	13,37	47,34	8,05	0,68	0,04	7,74	190213	190215
2	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	-	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	-		
3	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	109,80		0,60	40,00	0,10	248,00	184,00	28,00	0,20	0,54	18,00	230102	230102
	Итого* **		**18,60**	**12,82**	**94,16**	**566,90**	**0,12**	**0,60**	**64,70**	**2,51**	**272,97**	**267,34**	**44,05**	**1,72**	**0,32**	**25,74**		
	Итого за день* **		**70,87**	**80,13**	**251,57**	**2014,34**	**0,81**	**46,46**	**191,85**	**15,07**	**937,00**	**1296,20**	**227,84**	**13,10**	**1,52**	**112,87**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Хлопья сладкие с молоком	50/100	5,97	4,11	32,52	184,80	0,41	0,72	18,00	0,12	211,50	109,56	19,80	2,49	0,16	13,80	120215	120215
2	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,35	0,54	8,23	24,70	4,98	0,47	0,03	3,86	190201-1	190203
6	Творог для детского питания	50	9,00	4,50	1,50	84,50	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	-		
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**23,64**	**13,87**	**94,42**	**593,88**	**0,52**	**14,11**	**66,85**	**1,11**	**404,79**	**369,16**	**68,48**	**4,42**	**0,45**	**25,76**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп Кубанский	200	7,34	2,70	16,94	123,72	0,27	8,76	20,00	0,32	46,93	152,51	47,25	2,48	0,12	15,66	110307-3	110308-3
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Пельмени отварные	180	17,11	22,24	36,60	335,56	0,24	-	8,10	0,89	26,79	113,24	18,84	1,32	0,12	8,34	120529	120529
6	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,27	0,06	10,42	44,82	0,01	18,00	-	0,06	10,44	6,90	3,90	0,11	0,01	0,60	160212	160212
	или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239
7	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
8	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**30,80**	**36,65**	**107,15**	**806,48**	**0,63**	**28,26**	**28,10**	**6,92**	**255,87**	**437,49**	**96,29**	**6,18**	**0,30**	**30,40**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	100	10,80	11,80	48,00	341,40	0,14	0,27	18,01	1,97	112,77	256,17	19,12	1,03	0,17	9,37	190304	190306
2	Сок фруктовый в ассортименте	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	-	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	-	160223	160223
	Итого* **		**12,80**	**12,00**	**68,20**	**433,40**	**0,16**	**4,27**	**18,01**	**2,17**	**126,77**	**270,17**	**27,12**	**3,83**	**0,19**	**9,37**		
	Итого за день* **		**67,25**	**62,52**	**269,77**	**1833,76**	**1,32**	**46,64**	**112,96**	**10,19**	**787,43**	**1076,82**	**191,89**	**14,43**	**0,94**	**65,53**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники	160	17,60	16,00	48,00	406,38	0,26	0,67	67,20	2,19	279,45	816,68	36,71	1,10	0,40	8,64	120313	120314
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	-	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10	0,03	-	210106	210106
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**25,01**	**21,96**	**99,50**	**699,76**	**0,38**	**39,41**	**89,10**	**2,78**	**543,71**	**1002,38**	**86,71**	**2,51**	**0,63**	**18,54**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934
	Свекла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп Дальневосточный	200	7,44	6,84	20,40	172,92	0,18	18,43	28,50	0,32	218,84	203,62	46,34	1,26	0,24	43,25	904-1	110317
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Соус Альфредо	100	10,00	8,90	3,20	132,90	0,06	3,50	74,87	0,17	163,80	184,99	24,01	1,07	0,20	18,45	120702	120703
6	Изделия макаронные отварные	100	5,59	5,04	33,12	200,16	0,06	-	-	1,38	8,17	29,39	5,44	0,55	0,01	8,00	130401	130402
7	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,10	0,04	14,73	61,46	0,00	3,00	-	0,20	3,22	2,20	3,00	0,16	0,00	-	160206	160206
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**29,48**	**30,52**	**113,06**	**846,72**	**0,42**	**28,07**	**103,37**	**7,96**	**531,31**	**598,52**	**113,71**	**5,47**	**0,51**	**73,83**		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	100	6,50	17,50	54,40	401,10	0,08	0,06	84,02	1,25	29,81	88,35	12,56	1,26	0,15	9,19	170607	170603
2	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	111,20	0,08	1,60	40,00	-	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
	Итого* **		**12,30**	**23,90**	**62,00**	**512,30**	**0,16**	**1,66**	**124,02**	**1,25**	**269,81**	**284,35**	**42,56**	**1,46**	**0,47**	**27,19**		
	Итого за день* **		**66,79**	**76,38**	**274,56**	**2058,79**	**0,96**	**69,14**	**316,49**	**11,99**	**1344,82**	**1885,25**	**242,98**	**9,43**	**1,62**	**119,56**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша овсяная на молоке	150	5,76	4,97	13,99	123,72	0,06	0,26	10,97	0,21	82,96	78,89	21,56	0,50	0,07	11,45	120209	120210
2	*Топпинг на выбор:* Варенье ягодное *или* джем в ассортименте*	20	0,02 0,06	- 0,02	2,35 14,80	9,56 57,00	- 0,00	- 1,68	- -	- 0,06	0,24 2,00	- 2,00	- 1,40	0,02 0,18	- 0,01	- -	140203-2	140203-3
3	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,04	0,08	10,35	0,51	8,78	25,02	5,07	0,53	0,02	3,87	190204	190206
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**14,61**	**10,54**	**76,74**	**461,16**	**0,15**	**0,88**	**34,83**	**1,07**	**259,83**	**228,81**	**58,84**	**2,32**	**0,23**	**23,42**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Пекинская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Кюфта-бозбаш	164	2,15	1,95	14,73	85,07	0,11	12,71	4,92	0,26	23,00	62,84	27,82	1,04	0,08	12,12	110311	110312
	Бульон куриный с зеленью*		0,49	0,11	0,08	3,39	0,02	1,52	20,66	0,01	8,93	49,86	6,03	0,51	0,04	12,35	918	918-5
4	Фрикадельки мясные	36	3,71	3,78	3,06	64,69	0,03	0,36	0,00	0,50	6,46	82,85	9,79	1,19	0,07	6,04	120530	120531
5	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
6	Котлеты рыбные	120	15,72	8,52	7,44	169,30	0,12	1,02	11,29	2,09	363,95	529,57	34,09	0,94	0,12	140,22	120401	120402
7	Соус томатный	30	0,34	-	4,79	20,62	0,03	8,37	-	0,19	3,83	12,67	9,31	0,43	0,03	0,45	140101	140102
8	Пюре картофельное	150	2,82	7,62	19,58	158,12	0,16	12,96	12,38	0,16	64,49	96,56	32,98	1,23	0,13	31,21	130101	130102
9	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,20 0,41	- 0,08 0,09	- 15,45 19,84	- 64,66 82,50	- 0,01 0,03	- 20,00 -	- - 0,09	- 0,14 0,09	4,95 7,62 14,64	8,24 6,60 23,22	- 6,20 7,56	- 0,30 0,56	- 0,01 0,01	- 0,20 -	160105 160207 160242	160105 160207 160242
10	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
11	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**30,99**	**33,61**	**102,39**	**841,40**	**0,57**	**50,42**	**28,58**	**9,08**	**610,58**	**957,11**	**151,39**	**7,21**	**0,51**	**197,94**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	120	12,96	14,16	57,60	409,68	0,17	0,32	21,61	2,36	135,32	307,40	22,95	1,24	0,21	11,24	190304	190306
2	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	112,80	0,06	1,40	40,00	-	240,00	190,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
	Итого* **		**18,76**	**20,56**	**65,60**	**522,48**	**0,23**	**1,72**	**61,61**	**2,36**	**375,32**	**497,40**	**50,95**	**1,44**	**0,55**	**29,24**		
	Итого за день* **		**64,35**	**64,71**	**244,73**	**1825,05**	**0,95**	**53,02**	**125,02**	**12,51**	**1245,74**	**1683,32**	**261,17**	**10,97**	**1,29**	**250,60**		
	Итого за 6 дней**		**65,59**	**70,34**	**264,56**	**1953,69**	**0,95**	**57,34**	**185,72**	**12,74**	**1063,76**	**1429,03**	**244,09**	**12,05**	**1,35**	**126,31**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Оладьи	180	10,80	9,90	72,00	420,27	0,19	0,31	7,68	6,72	92,81	148,46	24,87	1,49	0,13	-	10	10
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Фруктовое пюре	90	0,54	0,18	17,10	73,80	0,01	1,44	-	-	10,80	15,30	6,30	1,17	0,02	-		
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**17,95**	**15,84**	**133,10**	**749,45**	**0,26**	**2,49**	**29,58**	**7,11**	**332,87**	**332,46**	**70,17**	**3,97**	**0,36**	**9,90**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934
	Свекла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Борщ Краснодарский	200	2,42	4,27	10,06	75,40	0,04	31,80	11,00	0,25	83,85	41,96	19,52	1,00	0,06	14,00	1101030	1101040
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Наггетсы	100	18,50	17,50	8,20	264,29	0,06	1,44	56,01	1,79	16,65	151,91	15,07	1,41	0,14	13,50	902-1	902-2
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Картофель запеченный по-домашнему	100	2,12	5,94	15,04	122,09	0,14	11,67	-	1,44	18,61	67,97	26,91	1,06	0,09	10,34	130106	1301041
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217
	или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**29,61**	**39,39**	**92,14**	**830,52**	**0,38**	**56,63**	**67,01**	**9,22**	**262,95**	**449,54**	**105,42**	**6,34**	**0,38**	**46,74**		
Полдник																		
1	Кекс с шоколадом	80	5,52	17,60	38,40	334,08	0,07	-	62,42	0,93	27,93	112,76	40,51	2,62	0,12	6,85	170604	170605
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	109,80		0,60	40,00	0,10	248,00	184,00	28,00	0,20	0,54	18,00	230102	230102
	Итого* **		**13,32**	**22,60**	**46,80**	**443,88**	**0,07**	**0,60**	**102,42**	**1,03**	**275,93**	**296,76**	**68,51**	**2,82**	**1,38**	**24,85**		
	Итого за день* **		**60,89**	**77,83**	**272,04**	**2023,86**	**0,70**	**59,72**	**199,00**	**17,36**	**871,75**	**178,76**	**244,10**	**13,13**	**1,12**	**81,49**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 8 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Фриттата с сыром и ветчиной	120	11,57	12,34	1,86	165,13	0,07	0,19	26,48	0,56	104,45	216,25	19,82	2,51	0,42	25,42	120303	120324
2	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Маффин	60	4,08	11,44	32,11	248,02	0,04	0,08	2,11	4,24	38,68	66,94	18,27	1,20	0,08	6,86	944	
6	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**20,82**	**27,85**	**66,87**	**602,93**	**0,15**	**0,82**	**42,10**	**5,15**	**310,98**	**408,09**	**70,30**	**4,97**	**0,63**	**40,37**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Пекинская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Солянка	200	2,72	3,48	11,35	87,29	0,08	9,32	11,00	0,23	53,71	78,21	24,75	1,58	0,08	11,76	110205	110206
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Фишболы	120	16,08	6,36	8,16	154,20	0,10	1,56	9,61	1,72	344,69	524,69	30,78	0,76	0,11	145,26	150903-1	150903
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Рис отварной	120	4,02	2,57	43,65	213,76	0,03	-	7,20	0,19	4,97	63,73	21,08	0,44	0,02	6,20	130301	130302
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,01	0,04	8,83	35,52	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	160205	160205
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**29,31**	**24,15**	**119,15**	**812,59**	**0,35**	**31,46**	**27,81**	**8,15**	**554,78**	**847,71**	**120,21**	**5,44**	**0,29**	**171,42**		
Полдник																		
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	100	7,10	4,90	59,50	310,50	0,09	0,12	3,01	1,86	51,29	76,85	11,65	0,83	0,08	8,99	190301	190303
2	Йогурт питьевой фруктовый	200	5,60	5,40	20,40	152,60	0,06	1,20	20,00	-	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230116	230116
	Итого* **		**12,70**	**10,30**	**79,90**	**463,10**	**0,15**	**1,32**	**23,01**	**1,86**	**299,29**	**266,85**	**41,65**	**1,03**	**0,38**	**26,99**		
	Итого за день* **		**62,82**	**62,29**	**265,92**	**1878,62**	**0,65**	**33,59**	**92,92**	**15,16**	**1165,06**	**1522,66**	**232,15**	**11,45**	**1,31**	**238,78**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 9 (среда)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая с молоком	90/60	5,17	5,71	22,22	160,91	0,14	0,36	13,50	0,26	112,97	144,62	68,50	2,10	0,14	13,81	120207	120208
	Топпинг на выбор:																	
2	Варенье ягодное	20	0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
	Напиток на выбор:																	
3	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Круассан	80	6,44	30,58	37,92	452,10	0,09	-	107,52	1,18	17,09	58,64	9,03	0,80	0,07	11,12	942	
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**16,81**	**40,35**	**95,40**	**812,35**	**0,27**	**0,90**	**134,52**	**1,79**	**298,16**	**328,16**	**109,73**	**4,19**	**0,34**	**33,03**		
Обед																		
1	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
	Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп-пюре куриный	200	5,80	6,80	10,40	126,00	0,09	5,48	23,00	0,28	53,67	93,97	24,77	0,97	0,11	15,32	110407-1	110408-1
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Азу по-татарски	120	12,36	10,80	7,92	181,20	0,08	6,24	3,61	0,54	22,77	171,96	26,64	2,63	0,14	24,48	120503	120504
6	Картофель отварной	120	2,38	6,85	16,85	138,53	0,15	12,60	10,80	0,16	20,66	74,03	29,06	1,15	0,10	12,02	130103	130104
	Напиток на выбор (не менее двух):																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
7	*или* компот фруктовый / ягодный*		0,27	0,06	10,42	44,82	0,01	18,00	-	0,06	10,44	6,90	3,90	0,11	0,01	0,60	160212	160212
	или напиток из сухофруктов*		0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	14,64	23,22	7,56	0,56	0,01	-	160242	160242
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**26,95**	**36,13**	**89,71**	**796,23**	**0,45**	**37,82**	**37,41**	**6,59**	**283,14**	**520,40**	**116,07**	**7,07**	**0,42**	**59,12**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	120	12,96	14,16	57,60	409,68	0,17	0,32	21,61	2,36	135,32	307,40	22,95	1,24	0,21	11,24	190304	190306
2	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	111,20	0,08	1,60	40,00	-	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
	Итого* **		**18,76**	**20,56**	**65,20**	**520,88**	**0,25**	**1,92**	**61,61**	**2,36**	**375,32**	**503,40**	**52,95**	**1,44**	**0,53**	**29,24**		
	Итого за день* **		**62,52**	**97,04**	**250,31**	**2129,46**	**0,97**	**40,65**	**233,54**	**10,74**	**956,63**	**1351,97**	**278,75**	**12,70**	**1,29**	**121,39**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Изделия макаронные отварные	100	5,59	5,04	33,12	200,16	0,06	-	-	1,38	8,17	29,39	5,44	0,55	0,01	8,00	130401	130402
2	Наггетсы	80	14,80	14,00	6,56	211,43	0,05	1,15	44,80	1,43	13,32	121,52	12,05	1,13	0,11	10,80	902-1	902-2
3	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
4	*Напиток на выбор:* Чай *или* какао на молоке*	200	- 3,67	- 3,48	- 12,63	- 97,48	- 0,02	- 0,54	- 13,50	- 0,01	4,95 162,86	8,24 108,10	- 29,60	- 0,99	- 0,13	- 8,10	160105 160101	160105 160101
5	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
6	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
7	*Кисломолочный продукт на выбор:* Йогурт фруктовый *или* творог фруктовый*	125 100	7,13 18,00	3,75 9,00	9,75 3,00	98,75 169,00	0,08 0,04	1,25 0,50	35,00 50,00	0,06 0,20	250,00 164,00	212,50 220,00	23,75 23,00	0,13 0,40	0,34 0,27	11,25 -		
8	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**32,91**	**26,85**	**85,52**	**713,86**	**0,25**	**8,52**	**93,30**	**3,35**	**441,91**	**496,76**	**79,65**	**3,36**	**0,61**	**38,45**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп фасолевый	164	2,56	1,95	10,18	69,42	0,09	4,26	-	1,56	56,84	71,48	19,58	0,90	0,05	15,46	110309	110310
	Бульон куриный с зеленью*		0,49	0,11	0,08	3,39	0,02	1,52	20,66	0,01	8,93	49,86	6,03	0,51	0,04	12,35	918	918-5
4	Фрикадельки мясные	36	3,71	3,78	3,06	64,69	0,03	0,36	0,00	0,50	6,46	82,85	9,79	1,19	0,07	6,04	120530	120531
5	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
6	Плов мясной	210	16,80	20,79	34,86	401,94	0,14	4,38	-	3,86	28,17	311,93	66,27	3,77	0,20	34,09	120550	120551
7	*Напиток на выбор (не менее двух):* Чай *или* компот фруктовый / ягодный* *или* напиток из сухофруктов*	200	- 0,10 0,83	- 0,04 0,05	- 14,73 16,15	- 61,46 69,04	- 0,00 0,02	- 3,00 0,64	- - -	- 0,20 0,88	4,95 3,22 25,84	8,24 2,20 23,36	- 3,00 16,80	- 0,16 0,54	- 0,00 0,03	- - -	160105 160206 160239	160105 160206 160239
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**29,42**	**38,23**	**101,71**	**883,25**	**0,38**	**28,50**	**0,00**	**11,63**	**273,63**	**638,00**	**125,84**	**8,24**	**0,38**	**61,99**		
Полдник																		
1	Пирожок с вишневым джемом	100	7,80	3,90	56,00	290,30	0,08	-	20,70	1,01	13,37	47,34	8,05	0,68	0,04	7,74	190213	190215
2	Сок фруктовый в ассортименте	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	-	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	-	160223	160223
	Итого* **		**9,80**	**4,10**	**76,20**	**382,30**	**0,10**	**4,00**	**20,70**	**1,21**	**27,37**	**61,34**	**16,05**	**3,48**	**0,06**	**7,74**		
	Итого за день* **		**72,13**	**69,18**	**263,43**	**1979,42**	**0,73**	**41,02**	**114,01**	**16,20**	**742,91**	**1196,10**	**221,54**	**15,07**	**1,05**	**108,18**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День 11 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Запеканка из творога	150	15,90	7,50	34,88	270,60	0,23	0,69	84,00	0,58	297,49	812,66	34,66	0,86	0,40	9,95	120305	120306
2	*Топпинг на выбор (не менее двух):*																	
	Молоко сгущенное с сахаром*	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
	или варенье ягодное*		0,02	-	2,35	9,56	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	140203-2	140203-3
	или джем в ассортименте*		0,06	0,02	14,80	57,00	0,00	1,68	-	0,06	2,00	2,00	1,40	0,18	0,01	-		
3	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
4	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
5	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
6	Яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	-	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110	210110
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**22,91**	**13,66**	**88,68**	**572,98**	**0,31**	**11,43**	**105,90**	**1,17**	**542,75**	**992,36**	**82,66**	**4,37**	**0,62**	**21,85**		
Обед																		
1	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934
	Свекла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Суп Минестроне	200	1,49	3,77	9,14	76,17	0,08	22,52	5,00	2,12	67,01	51,38	25,88	0,91	0,06	12,55	110336	110337
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Митболы	120	13,56	14,16	13,80	252,60	0,08	0,84	-	3,32	17,14	189,76	23,45	2,73	0,14	15,55	120521	120524
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Гречка отварная рассыпчатая	100	5,26	2,21	28,32	154,20	0,15	-	3,00	0,29	8,22	104,72	70,07	2,36	0,07	6,37	130309	130310
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160207	160207
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**26,87**	**31,83**	**110,12**	**851,72**	**0,44**	**35,08**	**8,00**	**11,48**	**236,22**	**533,57**	**163,31**	**8,85**	**0,37**	**43,37**		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	100	6,50	17,50	54,40	401,10	0,08	0,06	84,02	1,25	29,81	88,35	12,56	1,26	0,15	9,19	170607	170603
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	109,80		0,60	40,00	0,10	248,00	184,00	28,00	0,20	0,54	18,00	230102	230102
	Итого* **		**14,30**	**22,50**	**62,80**	**510,90**	**0,08**	**0,66**	**124,02**	**1,35**	**277,81**	**272,35**	**40,56**	**1,46**	**0,41**	**27,19**		
	Итого за день* **		**64,08**	**67,99**	**261,59**	**1935,60**	**0,84**	**47,17**	**237,93**	**14,00**	**1056,77**	**1798,27**	**286,53**	**14,68**	**1,40**	**92,41**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.

	Наименование	Выход,гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
День12(суббота)																		
Завтрак																		
1	Хлопья сладкие с молоком	50/100	5,97	4,11	32,52	184,80	0,41	0,72	18,00	0,12	211,50	109,56	19,80	2,49	0,16	13,80	120215	120215
2	*Напиток на выбор:*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или какао на молоке*		3,67	3,48	12,63	97,48	0,02	0,54	13,50	0,01	162,86	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101	160101
3	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
4	Лимон*	3	0,03	0,00	0,09	1,02	0,00	1,20	-	0,01	1,20	0,66	0,36	0,02	0,00	-	940	940
5	Творог для детского питания	50	9,00	4,50	1,50	84,50	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	-		
6	Пицца	80	10,59	13,84	26,21	272,84	0,10	2,22	50,98	0,90	75,34	167,55	19,28	1,23	0,13	6,48	230464-2	230464
7	Хлебная корзина (хлеб пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**30,73**	**26,51**	**93,13**	**731,92**	**0,57**	**3,73**	**107,48**	**1,48**	**471,90**	**512,01**	**82,78**	**5,18**	**0,55**	**28,38**		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Пекинская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
3	Щи "Новгородские"	200	2,46	2,45	5,97	55,15	0,05	15,82	11,00	0,16	117,49	37,06	16,94	0,60	0,05	12,35	110105	110106
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Печень тушеная (говяжья)	120	20,04	9,36	9,00	200,40	0,61	67,32	11 853,60	1,91	410,19	715,64	36,80	14,10	4,47	32,77	120515	120516
6	Соус сметанный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,01	0,04	13,60	0,07	65,72	8,09	1,23	0,05	0,01	1,74	140106	140107
7	Пюре картофельное	150	2,82	7,62	19,58	158,12	0,16	12,96	12,38	0,16	64,49	96,56	32,98	1,23	0,13	31,21	130101	130102
8	*Напиток на выбор (не менее двух):*																	
	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217
	или напиток из сухофруктов*		0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	14,64	23,22	7,56	0,56	0,01	-	160242	160242
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-		
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
	Итого* **		**31,80**	**31,18**	**90,54**	**771,02**	**0,97**	**116,68**	**11876,98**	**8,19**	**743,57**	**1030,34**	**130,32**	**18,59**	**4,76**	**85,97**		
Полдник																		
1	Кекс "Столичный"	80	5,68	16,80	41,04	338,08	0,07	-	67,24	0,99	22,45	70,96	8,77	1,06	0,12	7,35	170601	170602
2	Йогурт питьевой фруктовый	200	5,60	5,40	20,40	152,60	0,06	1,20	20,00	-	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230116	230116
	Итого* **		**11,28**	**22,20**	**61,44**	**490,68**	**0,13**	**1,20**	**87,24**	**0,99**	**270,45**	**260,96**	**38,77**	**1,26**	**0,42**	**25,35**		
	Итого за день* **		**73,81**	**79,88**	**245,10**	**1993,62**	**1,67**	**121,61**	**12071,70**	**10,65**	**1485,92**	**1803,30**	**251,87**	**25,03**	**5,73**	**139,70**		
	Итого за 6 дней* **		**66,04**	**75,70**	**259,73**	**1984,42**	**0,93**	**57,29**	**2 158,18**	**14,02**	**1 046,51**	**1 458,51**	**252,49**	**15,34**	**1,92**	**130,33**		
	Итого за 12 дней* **		**65,82**	**73,02**	**262,15**	**1969,06**	**0,94**	**57,32**	**1171,95**	**13,38**	**1055,13**	**1443,77**	**248,29**	**13,70**	**1,66**	**128,32**		

- По желанию ребенка

****- Без ограничений выдачи на линии раздачи***

***** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.***

Пояснительная записка к примерному 12-дневному меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы.

Меню составлено с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Ассортимент в новом меню состоит из наиболее популярных блюд среди детей.

Завтраки состоят из основных блюд, к которым предусмотрены или соусы, или выпечка, или фрукты, или кисломолочная продукция промышленного производства. Ежедневно предусмотрены горячие напитки и сахар порционный к ним. Хлеб на завтрак предоставляется без ограничений.

Обеды состоят из основных блюд, холодных закусок в виде овощных нарезок или консервированных бобовых, сладких холодных напитков и чая с порционным сахаром. Хлеб на обед предоставляется без ограничений.

В меню массы порций блюд ниже нормируемых в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с п. 8.1.5 данного документа с учетом территориальных особенностей питания населения с сохранением в рационах питания детей основных пищевых веществ. Территориальные особенности были проанализированы и озвучены в письме №296 от 18.04.2022г. от Некоммерческого партнерства саморегулируемой организации «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» к Руководителю Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве Е.Е. Андреевой.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Технологические карты составлены с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, а именно:

- Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

o Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

- Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

o Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

- Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

o В школьно-базовых сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, емкостями из нержавеющей стали, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами, (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и

нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: письмами Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 32691-2014.

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

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

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

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

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

Все продукты питания должны храниться в соответствии с условиями, указанными на маркировочных ярлыках.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, емкостями из нержавеющей стали, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

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

1. Подготовка сырья мясного

Замороженное мясо бескостное (говядина, или др.) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (печень говяжья), в том числе в блоках, дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0°С) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0°С) после чего тщательно промывают проточной водой.

Мясо бескостное дефростированнон зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш.

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

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0°С) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0°С) после чего тщательно промывают проточной водой.

Дефростированную птицу далее направляют на варку для приготовления бульона куриного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш.

3. Подготовка рыбы

Рыбу дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0°С) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0°С) Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Дефростированную рыбу далее направляют на варку для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

При использовании средства «НИКА-2», обладающего моющими и дезинфицирующими свойствами одновременно, яйца обрабатываются в двухсекционной моечной ванне в следующей последовательности:

- замачивание на 5-7 минут в 2,0% растворе (200 мл «НИКА-2» на 9,8 л воды). Обработка яиц проводится при полном погружении их в раствор;
- ополаскивание холодной проточной водой.

Обработка проводится при температуре 18-30 °С.

Обработанные яйца выкладывают в чистую емкость с маркировкой «Яйцо обработанное».

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

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4±2°С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °С.

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

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

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

Сухофрукты тщательно перебирают, удаляют веточки и плодоножки, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

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

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

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда: супы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, горячие напитки, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, соусы – не ниже 20°С, холодные напитки - не выше 20°С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Изготовление холодных закусок: холодные закуски допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Температура раздачи – не выше 14°С. Для заправки холодных закусок в меню предусмотрено масло растительное, температура раздачи которого - не выше 20°С.

III.Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

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

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Холодные закуски	Холодные закуски представляют собой компоненты: овощи свежие, отварные, соленые или маринованные, консервированные бобовые и др., которые нарезаны (за исключением консервированных бобовых) или соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, а так же заправка (масло растительное). Компоненты не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Компоненты не

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из кур). К бульонам отдельно подают гренки. Некоторые виды гарниров (яйцо куриное, фрикадельки) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних

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

Приложения к примерному 12-дневному меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы.

Приложение №1

Таблица замен блюд при организации питания в общественных учреждениях

День по меню	Прием пищи	Заменяемое блюдо	Вариант замены
День 1	Завтрак	Блинчики	Оладьи
День 1	Завтрак	Варенье из ягод	Топпинг ягодный
День 1	Завтрак	Молоко сгущенное с сахаром	Соус "Молочная Сгущенка"
День 1	Завтрак	Мандарин	Фрукты в ассортименте
День 1	Обед	Суп - пюре овощной	Суп куриный по - домашнему
День 1	Полдник	Ватрушка с творогом	Выпечка в ассортименте
День 1	Полдник	Ацидофилин	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 2	Завтрак	Фрикадельки по-калининградски	Фрикадельки
День 2	Завтрак	Йогурт фруктовый/ Творог фруктовый	Творог для детского питания Пюре фруктовое
День 2	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 2	Обед	Борщ Московский	Борщ Краснодарский
День 2	Обед	Бульон куриный с зеленью и яйцом	Бульон куриный с зеленью
День 2	Обед	Говядина по-мексикански	Говядина тушеная с черносливом Бефстроганов из отварного мяса
День 2	Полдник	Кекс с цукатами	Выпечка в ассортименте
День 2	Полдник	Кефир	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко

День 3	Завтрак	Омлет натуральный	Скрэмбл Каша молочная с Топпингами (варенье из ягод/ джем)
День 3	Завтрак	Пицца	Выпечка в ассортименте
День 3	Обед	Наггетсы	Стрипсы / Байтсы Котлеты рубленные из птицы
День 3	Полдник	Пирожок с вишневым джемом	Выпечка в ассортименте
День 3	Полдник	Печенье	Кондитерское изделие в ассортименте
День 3	Полдник	Ряженка	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 4	Завтрак	Творог для детского питания	Йогурт фруктовый Творог фруктовый Пюре фруктовое
День 4	Завтрак	Пирожок с клубничным джемом	Выпечка в ассортименте
День 4	Обед	Суп Кубанский	Суп гороховый
День 4	Обед	Пельмени	Пельмени с соусом томатным
День 4	Полдник	Ватрушка с творогом	Выпечка в ассортименте
День 5	Завтрак	Варенье из ягод	Топпинг ягодный
День 5	Завтрак	Молоко сгущенное с сахаром	Соус "Молочная Сгущенка"
День 5	Завтрак	Сырники	Каша молочная с Топпингами (варенье из ягод/ джем)
День 5	Завтрак	Мандарин	Фрукты в ассортименте
День 5	Обед	Суп Дальневосточный	Уха ростовская Суп картофельный с рыбой
День 5	Обед	Макаронные изделия отварные	Фарфалле

День 5	Полдник	Кекс с цукатами	Выпечка в ассортименте
День 5	Полдник	Ацидофилин	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 6	Завтрак	Варенье из ягод	Топпинг ягодный
День 6	Завтрак	Пирожок с яблочным джемом	Выпечка в ассортименте
День 6	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 6	Обед	Котлеты рыбные	Бефстроганов из отварного мяса
День 6	Полдник	Ватрушка с творогом	Выпечка в ассортименте
День 6	Полдник	Кефир	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 7	Завтрак	Оладьи	Блинчики
День 7	Завтрак	Варенье из ягод	Топпинг ягодный
День 7	Завтрак	Молоко сгущенное с сахаром	Соус "Молочная Сгущенка"
День 7	Завтрак	Фруктовое пюре	Йогурт фруктовый Творог фруктовый Творог для детского питания
День 7	Обед	Наггетсы	Стрипсы / Байтсы Котлеты рубленные из птицы
День 7	Полдник	Кекс с шоколадом	Выпечка в ассортименте
День 7	Полдник	Ряженка	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 8	Завтрак	Фритатта с сыром и ветчиной	Скрэмбл с ветчиной Каша молочная с Топпингами (варенье из ягод/ джем)
День 8	Завтрак	Маффин	Выпечка в ассортименте

День 8	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 8	Полдник	Ватрушка с абрикосовым джемом	Выпечка в ассортименте
День 8	Полдник	Йогурт питьевой фруктовый	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 9	Завтрак	Каша гречневая отварная Молоко	Каша гречневая молочная
День 9	Завтрак	Варенье из ягод	Топпинг ягодный
День 9	Завтрак	Круассан	Выпечка в ассортименте
День 9	Полдник	Ватрушка с творогом	Выпечка в ассортименте
День 9	Полдник	Ацидофилин	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 10	Завтрак	Наггетсы	Стрипсы / Байтсы
День 10	Завтрак	Йогурт фруктовый Творог фруктовый	Творог для детского питания Пюре фруктовое
День 10	Обед	Плов мясной	Жаркое из говядины Плов куриный Пельмени с соусом таматным
День 10	Полдник	Пирожок с вишневым джемом	Выпечка в ассортименте
День 11	Завтрак	Запеканка творожная	Сырники Каша молочная с Топпингами (варенье из ягод/ джем)
День 11	Завтрак	Варенье из ягод	Топпинг ягодный
День 11	Завтрак	Молоко сгущенное с сахаром	Соус "Молочная Сгущенка"
День 11	Завтрак	Яблоко	Фрукты в ассортименте
День 11	Обед	Суп Минестроне	Щи из свежей капусты с говядиной Суп из овощей на мясном бульоне

День 11	Полдник	Кекс с цукатами	Выпечка в ассортименте
День 11	Полдник	Ряженка	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко
День 12	Завтрак	Творог для детского питания	Йогурт фруктовый Творог фруктовый Пюре фруктовое
День 12	Завтрак	Пицца	Выпечка в ассортименте
День 12	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 12	Обед	Печень тушеная Соус сметанный	Шницель рыбный натуральный Соус томатный
День 12	Полдник	Кекс "Столичный"	Выпечка в ассортименте
День 12	Полдник	Йогурт питьевой фруктовый	Кисломолочный напиток в ассортименте Молоко

Приложение №2

Сезонная замена салатов при организации питания в общественных учреждениях

День по меню	**Прием пищи**	**Заменяемое блюдо**	**Вариант замены**
День 1	Обед	Морковь свежая	Горошек консервированный
День 3	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная
День 3	Обед	Капуста свежая	Свекла отварная
День 4	Обед	Капуста свежая	Горошек консервированный
День 5	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная
День 7	Обед	Морковь свежая	Горошек консервированный
День 9	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная
День 9	Обед	Капуста свежая	Свекла отварная
День 10	Обед	Капуста свежая	Горошек консервированный
День 11	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная

Приложение №3

Развёрнутое пояснение по блюдам

1. Ассортимент компотов фруктовых или ягодных:

Компот фруктовый (апельсиновый)
Компот фруктовый (яблочный)
Компот ягодный (клубничный)
Компот ягодный (клюквенный)
Компот ягодный (смородиновый) и др.

2. Ассортимент напитоков из сухофруктов:

Напиток из сухофруктов
Напиток из сухофруктов (изюма)
Напиток из сухофруктов (курага) и др.

Вариант 1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120504**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу по-татарски**

Номер рецептуры: № 491

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу по-татарски охлажденное упакованное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.3
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	6.6
Энергетическая ценность (ккал):	151

Ca (мг):	18.98
Mg (мг):	22.2
Fe (мг):	2.19
C (мг):	5.2
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое азу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым азу ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-21

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Байтсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Байтсы куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.06
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бефстроганов из отварного мяса охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.80	Ca (мг):	120.98
Жиры (г):	14.39	Mg (мг):	21.92
Углеводы (г):	4.98	Fe (мг):	1.90
Энергетическая ценность (ккал):	203.91	C (мг):	0.47
		B1 (мг):	0.06
		B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **1101040**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Краснодарский**

Номер рецептуры: № 211

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Краснодарский охлажденный упакованный	95	95	9.5	9.5
Сметана	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.21
Жиры (г):	2.14
Углеводы (г):	5.03
Энергетическая ценность (ккал):	37.70

Ca (мг):	41.92
Mg (мг):	9.76
Fe (мг):	0.50
C (мг):	15.90
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110104**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Московский**

Номер рецептуры: № 212

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Московский охлажденный упакованный	95	95	9.50	9.50
Сметана	5	5	0.50	0.50
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2.47
Жиры (г):	2.18
Углеводы (г):	3.08
Энергетическая ценность (ккал):	41.45

Ca (мг):	58.92
Mg (мг):	14.70
Fe (мг):	0.92
C (мг):	5.90
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

"При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 918-5

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный с зеленью**

Номер рецептуры: № 272

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.30
Жиры (г):	0.07
Углеводы (г):	0.05
Энергетическая ценность (ккал):	2.07

Ca (мг):	5.44
Mg (мг):	3.68
Fe (мг):	0.31
C (мг):	0.92
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый бульон помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым бульоном ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 918-22

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный с зеленью и яйцом**

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный охлажденный упакованный	90	90	9	9
Яйцо отварное ТК№299	10	10	1	1
Выход:		**100**		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.54
Жиры (г):	1.21
Углеводы (г):	0.12
Энергетическая ценность (ккал):	17.56

Ca (мг):	11.38
Mg (мг):	5.39
Fe (мг):	0.57
C (мг):	1.07
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый бульон помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым бульоном ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Яйцо отварное очищают, разрезают на 4 части, при подаче добавляют 1/4 часть яйца на порцию.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **190303**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.10
Жиры (г):	4.90
Углеводы (г):	59.50
Энергетическая ценность (ккал):	310.50

Ca (мг):	51.29
Mg (мг):	11.65
Fe (мг):	0.83
C (мг):	0.12
B1 (мг):	0.93
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее + 45°С в центре продукта. Готовые ватрушки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с ватрушками ставят на линию раздачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **190306**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10.80
Жиры (г):	11.80
Углеводы (г):	48.00
Энергетическая ценность (ккал):	341.40

Ca (мг):	112.77
Mg (мг):	19.12
Fe (мг):	1.03
C (мг):	0.27
B1 (мг):	0.14
B2 (мг):	0.17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее + 45°С в центре продукта. Готовые ватрушки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с ватрушками ставят на линию раздачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **900**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина по-мексикански**

Номер рецептуры: № 496

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по-мексикански охлажденная упакованная	100.0	100.0	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	10.10
Жиры (г):	7.00
Углеводы (г):	8.70
Энергетическая ценность (ккал):	136.20

Ca (мг):	26.66
Mg (мг):	34.29
Fe (мг):	2.51
C (мг):	20.50
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,
работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина, тушеная с черносливом охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.1
Жиры (г):	13.17
Углеводы (г):	8.69
Энергетическая ценность (ккал):	197.96

Ca (мг):	20.34
Mg (мг):	27.97
Fe (мг):	2.07
C (мг):	2.94
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 130310

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Гречка отварная рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 627

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная упакованная	99	99	9.9	9.9
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.26
Жиры (г):	2.21
Углеводы (г):	28.32
Энергетическая ценность (ккал):	154.20

Ca (мг):	8.22
Mg (мг):	70.07
Fe (мг):	2.36
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 300103

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ёжики куриные**

Номер рецептуры: № 605

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ёжики куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8.30
Жиры (г):	9.10
Углеводы (г):	12.50
Энергетическая ценность (ккал):	167.90

Ca (мг):	16.08
Mg (мг):	20.61
Fe (мг):	1.29
C (мг):	1.99
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: № 283

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Жаркое по-домашнему охлажденное упакованное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.1
Жиры (г):	13.17
Углеводы (г):	8.69
Энергетическая ценность (ккал):	197.96

Ca (мг):	20.34
Mg (мг):	27.97
Fe (мг):	2.07
C (мг):	2.94
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная упакованная	100	100	10.0	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	10.60
Жиры (г):	5.00
Углеводы (г):	23.25
Энергетическая ценность (ккал):	180.40

Ca (мг):	198.32
Mg (мг):	23.11
Fe (мг):	0.58
C (мг):	0.46
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.27

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой при необходимости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовую запеканку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой запеканкой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130402**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 626

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия отварные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.59
Жиры (г):	5.04
Углеводы (г):	33.12
Энергетическая ценность (ккал):	200.16

Ca (мг):	8.17
Mg (мг):	5.44
Fe (мг):	0.55
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.01

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1301041

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель запеченный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 633

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной охлажденный упакованный	105	105	10.50	10.50
Масло растительное	3	3	0.30	0.30
Соль	0.30	0.30	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.12
Жиры (г):	5.94
Углеводы (г):	15.04
Энергетическая ценность (ккал):	122.09

Ca (мг):	18.61
Mg (мг):	26.91
Fe (мг):	1.06
C (мг):	11.67
B1 (мг):	0.14
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта, поливают маслом растительным и запекают до румянной корочки. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130104**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 636

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной охлажденный упакованный	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.98
Жиры (г):	5.71
Углеводы (г):	14.04
Энергетическая ценность (ккал):	115.44

Ca (мг):	17.21
Mg (мг):	24.22
Fe (мг):	0.96
C (мг):	10.5
B1 (мг):	0.13
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. Солят и тщательно перемешивают. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120208

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая с молоком**

Номер рецептуры: № 351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная упакованная	98	98	9,8	9,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Масса каши гречневой и молока (ТК №230105) в г на порцию каши гречневой с молоком: массой 120 г. массой 150 г.		70/50* 90/60*		

В числителе дроби указана масса каши гречневой, в знаменателе – масса молока.
(*рекомендовано г на порцию)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,45
Жиры (г):	3,81
Углеводы (г):	14,81
Энергетическая ценность (ккал):	107,28

Ca (мг):	75,31
Mg (мг):	45,67
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковки вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют гречку. Тщательно перемешивают. Молоко кипятят и подают отдельно.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120208-2

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая молочная**

Номер рецептуры: № 351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша гречневая охлажденная упакованная	97.5	97.5	9.75	9.75
Масло сливочное	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.69
Жиры (г):	4.76
Углеводы (г):	13.25
Энергетическая ценность (ккал):	110.83

Ca (мг):	129.89
Mg (мг):	34.15
Fe (мг):	0.9
C (мг):	0.43
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120211

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша "Дружба" охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Энергетическая ценность на 100 г:

Белки (г):	3.52
Жиры (г):	3.84
Углеводы (г):	20.05
Энергетическая ценность (ккал):	127.43

Ca (мг):	101.18
Mg (мг):	21.07
Fe (мг):	0.45
C (мг):	0.33
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Условия и срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120271

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша кукурузная на молоке**

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша кукурузная на молоке охлажденная упакованная	97.5	97.5	9.75	9.75
Масло сливочное	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3.79
Жиры (г):	4.68
Углеводы (г):	17.13
Энергетическая ценность (ккал):	125.77

Ca (мг):	107.16
Mg (мг):	16.37
Fe (мг):	0.52
C (мг):	0.50
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная**

Номер рецептуры: № 195

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.28
Жиры (г):	3.86
Углеводы (г):	15.10
Энергетическая ценность (ккал):	108.55

Ca (мг):	82.64
Mg (мг):	11.47
Fe (мг):	0.21
C (мг):	0.39
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 360

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.84
Жиры (г):	3.32
Углеводы (г):	9.33
Энергетическая ценность (ккал):	82.48

Ca (мг):	55.30
Mg (мг):	14.38
Fe (мг):	0.33
C (мг):	0.17
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120202-2

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная молочная**

Номер рецептуры: № 199

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная молочная охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3.89
Жиры (г):	3.65
Углеводы (г):	20.09
Энергетическая ценность (ккал):	128.96

Ca (мг):	53.63
Mg (мг):	25.09
Fe (мг):	0.70
C (мг):	0.23
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **170603**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 520

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6.50
Жиры (г):	17.50
Углеводы (г):	54.40
Энергетическая ценность (ккал):	401.10

Ca (мг):	29.81
Mg (мг):	12.26
Fe (мг):	1.26
C (мг):	0.06
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.
Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **170605**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 521

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с шоколадом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6.90
Жиры (г):	22.00
Углеводы (г):	48.00
Энергетическая ценность (ккал):	417.60

Ca (мг):	34.92
Mg (мг):	50.64
Fe (мг):	3.28
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **170602**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Столичный**

Номер рецептуры: № 912

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс Столичный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.10
Жиры (г):	21.00
Углеводы (г):	51.30
Энергетическая ценность (ккал):	422.60

Ca (мг):	28.06
Mg (мг):	10.96
Fe (мг):	1.32
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120613

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16.94
Жиры (г):	15.34
Углеводы (г):	13.78
Энергетическая ценность (ккал):	251.30

Ca (мг):	17.74
Mg (мг):	15.89
Fe (мг):	1.41
C (мг):	1.24
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120402**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 466

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из фарша рыбного охлажденные упакованные	100	100	10	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.1
Жиры (г):	7.1
Углеводы (г):	6.2
Энергетическая ценность (ккал):	141.1

Ca (мг):	303.3
Mg (мг):	28.41
Fe (мг):	0.8
C (мг):	0.85
B1 (мг):	0.10
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110312

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кюфта-Бозбаш**

Номер рецептуры: № 263

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кюфта-бозбаш охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.31
Жиры (г):	1.19
Углеводы (г):	8.98
Энергетическая ценность (ккал):	51.87

Ca (мг):	14.02
Mg (мг):	16.94
Fe (мг):	0.64
C (мг):	7.75
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК:Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120524

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Митболы**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Митболы охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.30
Жиры (г):	11.80
Углеводы (г):	11.50
Энергетическая ценность (ккал):	210.50

Ca (мг):	14.29
Mg (мг):	19.54
Fe (мг):	2.28
C (мг):	0.70
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.
(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируется по 1 шт, для учеников 5-11 классов -по 2 шт.)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-3

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Наггетсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Наггетсы куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.70
Mg (мг):	15.06
Fe (мг):	1.40
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. (На рацион завтрак: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион обед: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120322

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный упакованный	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6.88
Жиры (г):	7.73
Углеводы (г):	1.39
Энергетическая ценность (ккал):	102.57

Ca (мг):	94.85
Mg (мг):	13.27
Fe (мг):	1.91
C (мг):	0.18
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.37

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой пи необходимости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное прокипятить и полить готовое блюдо. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120516

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья)**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	30.48
Жиры (г):	11.24
Углеводы (г):	0.05
Энергетическая ценность (ккал):	260.78

Ca (мг):	341.82
Mg (мг):	30.67
Fe (мг):	11.75
C (мг):	56.10
B1 (мг):	0.51
B2 (мг):	3.73

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Печень и соус разогревают отдельно. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром и соусом.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с вишневым джемом**

Номер рецептуры: № 1025

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с вишневым джемом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.80
Жиры (г):	3.90
Углеводы (г):	56.00
Энергетическая ценность (ккал):	290.30

Ca (мг):	13.37
Mg (мг):	8.05
Fe (мг):	0.68
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190203

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с клубничным джемом**

Номер рецептуры: № 1026

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с клубничным джемом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.00
Жиры (г):	2.40
Углеводы (г):	55.00
Энергетическая ценность (ккал):	269.60

Ca (мг):	16.46
Mg (мг):	9.95
Fe (мг):	0.93
C (мг):	25.20
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочный джемом**

Номер рецептуры: № 1027

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с яблочным джемом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.30
Жиры (г):	3.00
Углеводы (г):	55.00
Энергетическая ценность (ккал):	276.20

Ca (мг):	17.57
Mg (мг):	10.15
Fe (мг):	1.07
C (мг):	0.15
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120605

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.48
Жиры (г):	11.28
Углеводы (г):	19.57
Энергетическая ценность (ккал):	209.42

Ca (мг):	13.90
Mg (мг):	22.35
Fe (мг):	0.96
C (мг):	2.72
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов мясной**

Номер рецептуры: № 509

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный упакованный.	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8.00
Жиры (г):	9.90
Углеводы (г):	16.60
Энергетическая ценность (ккал):	191.40

Ca (мг):	13.42
Mg (мг):	31.56
Fe (мг):	1.80
C (мг):	2.09
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130102**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 643

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное упакованное	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.88
Жиры (г):	5.08
Углеводы (г):	13.05
Энергетическая ценность (ккал):	105.41

Ca (мг):	43.00
Mg (мг):	21.99
Fe (мг):	0.82
C (мг):	8.64
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Масло сливочное доводят до кипения.
Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают. Готовое пюре помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым картофельным пюре ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

Номер рецептуры: № 218

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник Ленинградский на мясном бульоне охлажденный упакованный.	95.00	95.00	9.50	9.50
Сметана	5.00	5.00	0.50	0.50
Выход:		**100**		**10**

100гр

Белки (г):	1.00
Жиры (г):	2.21
Углеводы (г):	6.19
Энергетическая ценность (ккал):	48.26

Ca (мг):	26.22
Mg (мг):	11.79
Fe (мг):	0.45
C (мг):	3.71
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 628

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный упакованный	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3.35
Жиры (г):	2.14
Углеводы (г):	36.37
Энергетическая ценность (ккал):	178.13

Ca (мг):	4.14
Mg (мг):	17.57
Fe (мг):	0.36
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120303-1**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Скрэмбл с ветчиной**

Номер рецептуры: № 230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фриттата с сыром и ветчиной охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.64
Жиры (г):	10.28
Углеводы (г):	1.55
Энергетическая ценность (ккал):	137.61

Ca (мг):	87.04
Mg (мг):	16.52
Fe (мг):	2.09
C (мг):	0.16
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.35

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, аккуратно измельчают венчиком или лопаткой до получения крупнозернистой консистенции. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120322-1**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Скрэмбл**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6.88
Жиры (г):	7.73
Углеводы (г):	1.39
Энергетическая ценность (ккал):	102.57

Ca (мг):	94.85
Mg (мг):	13.27
Fe (мг):	1.91
C (мг):	0.18
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.37

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, аккуратно измельчают венчиком или лопаткой до получения крупнозернистой консистенции. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110206**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная упакованная.	97.5	97.5	9.75	9.75
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.36
Жиры (г):	1.74
Углеводы (г):	5.67
Энергетическая ценность (ккал):	43.65

Ca (мг):	26.86
Mg (мг):	12.37
Fe (мг):	0.79
C (мг):	4.66
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

"При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120703**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Альфредо**

Номер рецептуры: № 579

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10.00
Жиры (г):	8.90
Углеводы (г):	3.20
Энергетическая ценность (ккал):	132.90

Ca (мг):	163.80
Mg (мг):	24.01
Fe (мг):	1.07
C (мг):	3.50
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140201-1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус "Молочная Сгущенка"**

Номер рецептуры: № 685

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус "Молочная Сгущенка" охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100 грамм

Белки (г):	3.43
Жиры (г):	3.95
Углеводы (г):	18.66
Энергетическая ценность (ккал):	123.90

Ca (мг):	307.00
Mg (мг):	34.00
Fe (мг):	0.20
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.38

Технология приготовления:

Транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, прогревают до температуры подачи, накрывают крышкой. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус сметанный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.13
Жиры (г):	0.00
Углеводы (г):	15.95
Энергетическая ценность (ккал):	68.73

Ca (мг):	328.62
Mg (мг):	6.17
Fe (мг):	0.24
C (мг):	0.20
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **140102**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 671

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус томатный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.13
Жиры (г):	0.00
Углеводы (г):	15.95
Энергетическая ценность (ккал):	68.73

Ca (мг):	12.78
Mg (мг):	31.02
Fe (мг):	1.43
C (мг):	27.90
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, прогревают до температуры подачи, накрывают крышкой. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-4

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Стрипсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Стрипсы куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.06
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый**

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп гороховый на курином бульоне охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.70
Жиры (г):	2.37
Углеводы (г):	11.98
Энергетическая ценность (ккал):	80.21

Ca (мг):	16.86
Mg (мг):	15.62
Fe (мг):	0.86
C (мг):	2.44
B1 (мг):	0.10
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110317**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Дальневосточный**

Номер рецептуры: № 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп Дальневосточный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г:

Белки (г):	3.72
Жиры (г):	3.42
Углеводы (г):	10.20
Энергетическая ценность (ккал):	86.46

Ca (мг):	109.42
Mg (мг):	23.17
Fe (мг):	0.63
C (мг):	9.21
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

При разогреве в ПК:Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65 °С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей на мясном бульоне охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,94
Энергетическая ценность (ккал):	40,31

Ca (мг):	81,86
Mg (мг):	12,08
Fe (мг):	0,45
C (мг):	8,13
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с рыбой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	40,90

Ca (мг):	48,75
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110308-3**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Кубанский**

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп Кубанский охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3.67
Жиры (г):	1.35
Углеводы (г):	8.47
Энергетическая ценность (ккал):	61.86

Ca (мг):	23.46
Mg (мг):	23.63
Fe (мг):	1.24
C (мг):	4.38
B1 (мг):	0.13
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110338

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 335;

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию общественного питания, Могильный М.П., 2013; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп куриный по домашнему охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.04
Жиры (г):	4.51
Углеводы (г):	4.17
Энергетическая ценность (ккал):	70.60

Ca (мг):	11.00
Mg (мг):	11.16
Fe (мг):	0.53
C (мг):	3.37
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110337

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Минестроне**

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп Минестроне на мясном бульоне охлажденный упакованный	97.5	97.5	9.75	9.75
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0.75
Жиры (г):	1.89
Углеводы (г):	4.57
Энергетическая ценность (ккал):	38.09

Ca (мг):	33.50
Mg (мг):	12.94
Fe (мг):	0.46
C (мг):	11.26
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110310**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп фасолевый**

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Москва 2016. Кучма В.Р.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с фасолью охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.56
Жиры (г):	1.19
Углеводы (г):	6.21
Энергетическая ценность (ккал):	42.33

Ca (мг):	34.66
Mg (мг):	11.94
Fe (мг):	0.55
C (мг):	2.60
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110408-1**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.90
Жиры (г):	3.40
Углеводы (г):	5.20
Энергетическая ценность (ккал):	63.00

Ca (мг):	26.83
Mg (мг):	12.39
Fe (мг):	0.48
C (мг):	2.74
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 110406

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре овощной**

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре овощной на мясном бульоне охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход		**100**		**10**

Пищевая и энергетическая ценность на 100г:

Белки (г):	1.50
Жиры (г):	2.50
Углеводы (г):	6.00
Энергетическая ценность (ккал):	52.50

Ca (мг):	59.08
Mg (мг):	16.15
Fe (мг):	0.50
C (мг):	8.46
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники**

Номер рецептуры: № 436

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные упакованные	100	100	10.0	10.0
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.00
Жиры (г):	10.00
Углеводы (г):	30.00
Энергетическая ценность (ккал):	253.99

Ca (мг):	0.00
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.00
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой при необходимости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовые сырники помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми сырниками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140203-3

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Варенье ягодное**

Номер рецептуры: № 707

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Топпинг ягодный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.20
Жиры(г):	0.00
Углеводы (г):	23.54
Энергетическая ценность (ккал):	95.59

Ca (мг):	1.20
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.12
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, прогревают до температуры подачи, накрывают крышкой. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации : не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110316

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Уха ростовская охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.81
Жиры (г):	3.53
Углеводы (г):	5.71
Энергетическая ценность (ккал):	66.10

Ca (мг):	52.78
Mg (мг):	13.42
Fe (мг):	0.48
C (мг):	6.13
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **150903**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фишболы**

Номер рецептуры: № 471

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фишболы охлажденные упакованные	100	100	10	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.40
Жиры (г):	5.30
Углеводы (г):	6.80
Энергетическая ценность (ккал):	128.50

Ca (мг):	287.24
Mg (мг):	25.65
Fe (мг):	0.63
C (мг):	1.30
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром. (На 1 порцию отпускается для учеников 1-4 классов - 2 шт, для учеников 5-11 классов - 3 шт.)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120531

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 550

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки мясные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.30
Жиры (г):	10.50
Углеводы (г):	8.50
Энергетическая ценность (ккал):	179.70

Ca (мг):	17.95
Mg (мг):	27.19
Fe (мг):	3.30
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 150926-2

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки по-калининградски**

Номер рецептуры: № 552

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки по-калининградски охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.30
Жиры (г):	10.50
Углеводы (г):	8.50
Энергетическая ценность (ккал):	179.70

Ca (мг):	18.20
Mg (мг):	20.69
Fe (мг):	2.44
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром. (На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,
работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120324

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фриттата с сыром и ветчиной**

Номер рецептуры: № 422

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	5.10	5	0.51	0.5
Фриттата с сыром и ветчиной охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.64
Жиры (г):	10.29
Углеводы (г):	1.55
Энергетическая ценность (ккал):	137.61

Ca (мг):	87.04
Mg (мг):	16.52
Fe (мг):	2.09
C (мг):	0.16
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.35

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают в гастроемкость, посыпают тертым сыром. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120411

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование изделия: **Шницель рыбный натуральный**

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рыбный натуральный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход		**100**		**10**

Химический состав данного блюда 100 гр

Белки (г):	13.10
Жиры (г):	3.80
Углеводы (г):	8.70
Энергетическая ценность (ккал):	127.60

Ca (мг):	298.61
Mg (мг):	27.79
Fe (мг):	0.68
C (мг):	2.53
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовое блюдо помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106-1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты с говядиной**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные упакованные	95	95	9.5	9.5
Сметана	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи Новгородские**

Номер рецептуры: № 287

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи Новгородские охлажденные упакованные	95	95	9.5	9.5
Сметана	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.23
Жиры (г):	1.23
Углеводы (г):	2.99
Энергетическая ценность (ккал):	27.58

Ca (мг):	58.74
Mg (мг):	8.47
Fe (мг):	0.30
C (мг):	7.91
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 933-01

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Капуста свежая**

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная соломка охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	28,00

Ca (мг):	188,00
Mg (мг):	16,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	30,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Готовую капусту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
*Допускается доставлять в упаковке.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 932-02

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Морковь свежая**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная соломка 3х20 мм. охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	35,00

Ca (мг):	27
Mg (мг):	38
Fe (мг):	0,7
C (мг):	5
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Готовую морковь помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
*Допускается доставлять в упаковке.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 931-03

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Свекла отварная**

Номер рецептуры: № 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла отварная кубик 10 мм охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,11
Углеводы (г):	9,22
Энергетическая ценность (ккал):	44,02

Ca (мг):	38,78
Mg (мг):	23,06
Fe (мг):	1,47
C (мг):	10,48
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Готовую свеклу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
*Допускается доставлять в упаковке.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **12504**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу по-татарски**

Номер рецептуры: № 491

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу по-татарски охлажденное упакованное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.3
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	6.6
Энергетическая ценность (ккал):	151

Ca (мг):	18.98
Mg (мг):	22.2
Fe (мг):	2.19
C (мг):	5.2
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-21

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Байтсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Байтсы куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.06
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бефстроганов из отварного мяса охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.80	Ca (мг):	120.98
Жиры (г):	14.39	Mg (мг):	21.92
Углеводы (г):	4.98	Fe (мг):	1.90
Энергетическая ценность (ккал):	203.91	C (мг):	0.47
		B1 (мг):	0.06
		B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **1101040**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Краснодарский**

Номер рецептуры: № 211

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Краснодарский охлажденный упакованный	95	95	9.5	9.5
Сметана	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.21
Жиры (г):	2.14
Углеводы (г):	5.03
Энергетическая ценность (ккал):	37.70

Ca (мг):	41.92
Mg (мг):	9.76
Fe (мг):	0.50
C (мг):	15.90
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110104**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Московский**

Номер рецептуры: № 212

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Московский охлажденный упакованный	95	95	9.50	9.50
Сметана	5	5	0.50	0.50
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2.47
Жиры (г):	2.18
Углеводы (г):	3.08
Энергетическая ценность (ккал):	41.45

Ca (мг):	58.92
Mg (мг):	14.70
Fe (мг):	0.92
C (мг):	5.90
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый суп помещают в изотермическую тару.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 918-5

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный с зеленью**

Номер рецептуры: № 272

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.30
Жиры (г):	0.07
Углеводы (г):	0.05
Энергетическая ценность (ккал):	2.07

Ca (мг):	5.44
Mg (мг):	3.68
Fe (мг):	0.31
C (мг):	0.92
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 918-22

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный с зеленью и яйцом**

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный охлажденный упакованный	90	90	9	9
Яйцо отварное ТК№299	10	10	1	1
Выход:		**100**		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.54
Жиры (г):	1.21
Углеводы (г):	0.12
Энергетическая ценность (ккал):	17.56

Ca (мг):	11.38
Mg (мг):	5.39
Fe (мг):	0.57
C (мг):	1.07
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Яйцо отварное очищают, разрезают на 4 части, при подаче добавляют 1/4 часть яйца на порцию.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **190303**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.10
Жиры (г):	4.90
Углеводы (г):	59.50
Энергетическая ценность (ккал):	310.50

Ca (мг):	51.29
Mg (мг):	11.65
Fe (мг):	0.83
C (мг):	0.12
B1 (мг):	0.93
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее + 45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **190306**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10.80
Жиры (г):	11.80
Углеводы (г):	48.00
Энергетическая ценность (ккал):	341.40

Ca (мг):	112.77
Mg (мг):	19.12
Fe (мг):	1.03
C (мг):	0.27
B1 (мг):	0.14
B2 (мг):	0.17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее + 45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **900**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина по-мексикански**

Номер рецептуры: № 496

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина по-мексикански охлажденная упакованная	100.0	100.0	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	10.10
Жиры (г):	7.00
Углеводы (г):	8.70
Энергетическая ценность (ккал):	136.20

Ca (мг):	26.66
Mg (мг):	34.29
Fe (мг):	2.51
C (мг):	20.50
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина, тушеная с черносливом охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.1
Жиры (г):	13.17
Углеводы (г):	8.69
Энергетическая ценность (ккал):	197.96

Ca (мг):	20.34
Mg (мг):	27.97
Fe (мг):	2.07
C (мг):	2.94
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 130310

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Гречка отварная рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 627

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная упакованная	99	99	9.9	9.9
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.26
Жиры (г):	2.21
Углеводы (г):	28.32
Энергетическая ценность (ккал):	154.20

Ca (мг):	8.22
Mg (мг):	70.07
Fe (мг):	2.36
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 300103

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ёжики куриные**

Номер рецептуры: № 605

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ёжики куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8.30
Жиры (г):	9.10
Углеводы (г):	12.50
Энергетическая ценность (ккал):	167.90

Ca (мг):	16.08
Mg (мг):	20.61
Fe (мг):	1.29
C (мг):	1.99
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. (На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: № 283

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Жаркое по-домашнему охлажденное упакованное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.1
Жиры (г):	13.17
Углеводы (г):	8.69
Энергетическая ценность (ккал):	197.96

Ca (мг):	20.34
Mg (мг):	27.97
Fe (мг):	2.07
C (мг):	2.94
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная упакованная	100	100	10.0	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	10.60
Жиры (г):	5.00
Углеводы (г):	23.25
Энергетическая ценность (ккал):	180.40

Ca (мг):	198.32
Mg (мг):	23.11
Fe (мг):	0.58
C (мг):	0.46
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.27

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой при необходимости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130402**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 626

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия отварные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.59
Жиры (г):	5.04
Углеводы (г):	33.12
Энергетическая ценность (ккал):	200.16

Ca (мг):	8.17
Mg (мг):	5.44
Fe (мг):	0.55
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.01

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1301041

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель запеченный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 633

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной охлажденный упакованный	105	105	10.50	10.50
Масло растительное	3	3	0.30	0.30
Соль	0.30	0.30	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.12
Жиры (г):	5.94
Углеводы (г):	15.04
Энергетическая ценность (ккал):	122.09

Ca (мг):	18.61
Mg (мг):	26.91
Fe (мг):	1.06
C (мг):	11.67
B1 (мг):	0.14
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта, поливают маслом растительным и запекают до румянной корочки.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130104**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 636

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной охлажденный упакованный	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.98
Жиры (г):	5.71
Углеводы (г):	14.04
Энергетическая ценность (ккал):	115.44

Ca (мг):	17.21
Mg (мг):	24.22
Fe (мг):	0.96
C (мг):	10.5
B1 (мг):	0.13
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. Солят и тщательно перемешивают.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120208

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая с молоком**

Номер рецептуры: № 351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная упакованная	98	98	9,8	9,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Масса каши гречневой и молока (ТК №230105) в г на порцию каши гречневой с молоком: массой 120 г. массой 150 г.		70/50* 90/60*		

В числителе дроби указана масса каши гречневой, в знаменателе – масса молока.
(*рекомендовано г на порцию)

(*рекомендовано г на порцию)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,45
Жиры (г):	3,81
Углеводы (г):	14,81
Энергетическая ценность (ккал):	107,28

Ca (мг):	75,31
Mg (мг):	45,67
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковки вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют гречку. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Молоко кипятят и подают отдельно.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120208

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая молочная**

Номер рецептуры: № 351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша гречневая охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.45
Жиры (г):	3.81
Углеводы (г):	14.81
Энергетическая ценность (ккал):	107.28

Ca (мг):	75.31
Mg (мг):	45.67
Fe (мг):	1.4
C (мг):	0.24
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковки вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкости, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют гречку. Тщательно перемешивают.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120211

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша "Дружба" охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Энергетическая ценность на 100 г:

Белки (г):	3.52
Жиры (г):	3.84
Углеводы (г):	20.05
Энергетическая ценность (ккал):	127.43

Ca (мг):	101.18
Mg (мг):	21.07
Fe (мг):	0.45
C (мг):	0.33
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Условия и срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120271

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша кукурузная на молоке**

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша кукурузная на молоке охлажденная упакованная	97.5	97.5	9.75	9.75
Масло сливочное	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3.79
Жиры (г):	4.68
Углеводы (г):	17.13
Энергетическая ценность (ккал):	125.77

Ca (мг):	107.16
Mg (мг):	16.37
Fe (мг):	0.52
C (мг):	0.50
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная**

Номер рецептуры: № 195

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.28
Жиры (г):	3.86
Углеводы (г):	15.10
Энергетическая ценность (ккал):	108.55

Ca (мг):	82.64
Mg (мг):	11.47
Fe (мг):	0.21
C (мг):	0.39
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 360

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.84
Жиры (г):	3.32
Углеводы (г):	9.33
Энергетическая ценность (ккал):	82.48

Ca (мг):	55.30
Mg (мг):	14.38
Fe (мг):	0.33
C (мг):	0.17
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12022-2

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная молочная**

Номер рецептуры: № 199

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная молочная охлажденная упакованная	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3.89
Жиры (г):	3.65
Углеводы (г):	20.09
Энергетическая ценность (ккал):	128.96

Ca (мг):	53.63
Mg (мг):	25.09
Fe (мг):	0.70
C (мг):	0.23
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **170603**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 520

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6.50
Жиры (г):	17.50
Углеводы (г):	54.40
Энергетическая ценность (ккал):	401.10

Ca (мг):	29.81
Mg (мг):	12.26
Fe (мг):	1.26
C (мг):	0.06
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **170605**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 521

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с шоколадом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6.90
Жиры (г):	22.00
Углеводы (г):	48.00
Энергетическая ценность (ккал):	417.60

Ca (мг):	34.92
Mg (мг):	50.64
Fe (мг):	3.28
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Столичный**

Номер рецептуры: № 912

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс Столичный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.10
Жиры (г):	21.00
Углеводы (г):	51.30
Энергетическая ценность (ккал):	422.60

Ca (мг):	28.06
Mg (мг):	10.96
Fe (мг):	1.32
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120613

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16.94
Жиры (г):	15.34
Углеводы (г):	13.78
Энергетическая ценность (ккал):	251.30

Ca (мг):	17.74
Mg (мг):	15.89
Fe (мг):	1.41
C (мг):	1.24
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120402**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 466

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из фарша рыбного охлажденные упакованные	100	100	10	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.1
Жиры (г):	7.1
Углеводы (г):	6.2
Энергетическая ценность (ккал):	141.1

Ca (мг):	303.3
Mg (мг):	28.41
Fe (мг):	0.8
C (мг):	0.85
B1 (мг):	0.10
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110312

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кюфта-Бозбаш**

Номер рецептуры: № 263

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кюфта-бозбаш охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.31
Жиры (г):	1.19
Углеводы (г):	8.98
Энергетическая ценность (ккал):	51.87

Ca (мг):	14.02
Mg (мг):	16.94
Fe (мг):	0.64
C (мг):	7.75
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120524

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Митболы**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Митболы охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.30
Жиры (г):	11.80
Углеводы (г):	11.50
Энергетическая ценность (ккал):	210.50

Ca (мг):	14.29
Mg (мг):	19.54
Fe (мг):	2.28
C (мг):	0.70
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируется по 1 шт, для учеников 5-11 классов -по 2 шт.)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-3

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Наггетсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Наггетсы куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.70
Mg (мг):	15.06
Fe (мг):	1.40
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость в один ряд. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. (На рацион завтрак: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион обед: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120322

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный упакованный	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2		
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6.88
Жиры (г):	7.73
Углеводы (г):	1.39
Энергетическая ценность (ккал):	102.57

Ca (мг):	94.85
Mg (мг):	13.27
Fe (мг):	1.91
C (мг):	0.18
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.37

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой при необходимости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120516**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья)**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	30.48
Жиры (г):	11.24
Углеводы (г):	0.05
Энергетическая ценность (ккал):	260.78

Ca (мг):	341.82
Mg (мг):	30.67
Fe (мг):	11.75
C (мг):	56.10
B1 (мг):	0.51
B2 (мг):	3.73

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Печень и соус разогревают отдельно. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с вишневым джемом**

Номер рецептуры: № 1025

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с вишневым джемом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.80
Жиры (г):	3.90
Углеводы (г):	56.00
Энергетическая ценность (ккал):	290.30

Ca (мг):	13.37
Mg (мг):	8.05
Fe (мг):	0.68
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **190203**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с клубничным джемом**

Номер рецептуры: № 1026

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с клубничным джемом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.00
Жиры (г):	2.40
Углеводы (г):	55.00
Энергетическая ценность (ккал):	269.60

Ca (мг):	16.46
Mg (мг):	9.95
Fe (мг):	0.93
C (мг):	25.20
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочный джемом**

Номер рецептуры: № 1027

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с яблочным джемом охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.30
Жиры (г):	3.00
Углеводы (г):	55.00
Энергетическая ценность (ккал):	276.20

Ca (мг):	17.57
Mg (мг):	10.15
Fe (мг):	1.07
C (мг):	0.15
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120605

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.48
Жиры (г):	11.28
Углеводы (г):	19.57
Энергетическая ценность (ккал):	209.42

Ca (мг):	13.90
Mg (мг):	22.35
Fe (мг):	0.96
C (мг):	2.72
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов мясной**

Номер рецептуры: № 509

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный упакованный.	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8.00
Жиры (г):	9.90
Углеводы (г):	16.60
Энергетическая ценность (ккал):	191.40

Ca (мг):	13.42
Mg (мг):	31.56
Fe (мг):	1.80
C (мг):	2.09
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130102**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 638

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное упакованное	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.88
Жиры (г):	5.08
Углеводы (г):	13.05
Энергетическая ценность (ккал):	105.41

Ca (мг):	43.00
Mg (мг):	21.99
Fe (мг):	0.82
C (мг):	8.64
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Масло сливочное доводят до кипения.
Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

Номер рецептуры: № 218

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник Ленинградский на мясном бульоне охлажденный упакованный.	95.00	95.00	9.50	9.50
Сметана	5.00	5.00	0.50	0.50
Выход:		**100**		**10**

100гр

Белки (г):	1.00
Жиры (г):	2.21
Углеводы (г):	6.19
Энергетическая ценность (ккал):	48.26

Ca (мг):	26.22
Mg (мг):	11.79
Fe (мг):	0.45
C (мг):	3.71
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 628

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный упакованный	98	98	9.8	9.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3.35
Жиры (г):	2.14
Углеводы (г):	36.37
Энергетическая ценность (ккал):	178.13

Ca (мг):	4.14
Mg (мг):	17.57
Fe (мг):	0.36
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120303-1**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Скрэмбл с ветчиной**

Номер рецептуры: № 230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фриттата с сыром и ветчиной охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.64
Жиры (г):	10.28
Углеводы (г):	1.55
Энергетическая ценность (ккал):	137.61

Ca (мг):	87.04
Mg (мг):	16.52
Fe (мг):	2.09
C (мг):	0.16
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.35

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, аккуратно измельчают венчиком или лопаткой до получения крупнозернистой консистенции. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120322-1**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Скрэмбл**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6.88
Жиры (г):	7.73
Углеводы (г):	1.39
Энергетическая ценность (ккал):	102.57

Ca (мг):	94.85
Mg (мг):	13.27
Fe (мг):	1.91
C (мг):	0.18
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.37

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, аккуратно измельчают венчиком или лопаткой до получения крупнозернистой консистенции. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110206**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная упакованная.	97.5	97.5	9.75	9.75
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.36
Жиры (г):	1.74
Углеводы (г):	5.67
Энергетическая ценность (ккал):	43.65

Ca (мг):	26.86
Mg (мг):	12.37
Fe (мг):	0.79
C (мг):	4.66
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120703**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Альфредо**

Номер рецептуры: № 579

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10.00
Жиры (г):	8.90
Углеводы (г):	3.20
Энергетическая ценность (ккал):	132.90

Ca (мг):	163.80
Mg (мг):	24.01
Fe (мг):	1.07
C (мг):	3.50
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140201-1

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус "Молочная Сгущенка"**

Номер рецептуры: № 685
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус "Молочная Сгущенка" охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100 грамм

Белки (г):	3.43
Жиры (г):	3.95
Углеводы (г):	18.66
Энергетическая ценность (ккал):	123.90

Ca (мг):	307.00
Mg (мг):	34.00
Fe (мг):	0.20
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.38

Технология приготовления:

Транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, прогревают до температуры подачи, накрывают крышкой.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус сметанный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.13
Жиры (г):	0.00
Углеводы (г):	15.95
Энергетическая ценность (ккал):	68.73

Ca (мг):	328.62
Mg (мг):	6.17
Fe (мг):	0.24
C (мг):	0.20
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **140102**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 671

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус томатный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.13
Жиры (г):	0.00
Углеводы (г):	15.95
Энергетическая ценность (ккал):	68.73

Ca (мг):	12.78
Mg (мг):	31.02
Fe (мг):	1.43
C (мг):	27.90
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, прогревают до температуры подачи, накрывают крышкой.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-4

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Стрипсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Стрипсы куриные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.06
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый**

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп гороховый на курином бульоне охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.70
Жиры (г):	2.37
Углеводы (г):	11.98
Энергетическая ценность (ккал):	80.21

Ca (мг):	16.86
Mg (мг):	15.62
Fe (мг):	0.86
C (мг):	2.44
B1 (мг):	0.10
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110317**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Дальневосточный**

Номер рецептуры: № 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп Дальневосточный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г:

Белки (г):	3.72
Жиры (г):	3.42
Углеводы (г):	10.20
Энергетическая ценность (ккал):	86.46

Ca (мг):	109.42
Mg (мг):	23.17
Fe (мг):	0.63
C (мг):	9.21
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

При разогреве в ПК:Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65 °С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей на мясном бульоне охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,94
Энергетическая ценность (ккал):	40,31

Ca (мг):	81,86
Mg (мг):	12,08
Fe (мг):	0,45
C (мг):	8,13
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с рыбой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	40,90

Ca (мг):	48,75
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110308-3**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Кубанский**

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп Кубанский охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3.67
Жиры (г):	1.35
Углеводы (г):	8.47
Энергетическая ценность (ккал):	61.86

Ca (мг):	23.46
Mg (мг):	23.63
Fe (мг):	1.24
C (мг):	4.38
B1 (мг):	0.13
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110338

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 152

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп куриный по домашнему охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.04
Жиры (г):	4.51
Углеводы (г):	4.17
Энергетическая ценность (ккал):	70.60

Ca (мг):	11.00
Mg (мг):	11.16
Fe (мг):	0.53
C (мг):	3.37
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110337

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Минестроне**

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп Минестроне на мясном бульоне охлажденный упакованный	97.5	97.5	9.75	9.75
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0.75
Жиры (г):	1.89
Углеводы (г):	4.57
Энергетическая ценность (ккал):	38.09

Ca (мг):	33.50
Mg (мг):	12.94
Fe (мг):	0.46
C (мг):	11.26
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110310**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп фасолевый**

Номер рецептуры: № 258

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с фасолью охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.56
Жиры (г):	1.19
Углеводы (г):	6.21
Энергетическая ценность (ккал):	42.33

Ca (мг):	34.66
Mg (мг):	11.94
Fe (мг):	0.55
C (мг):	2.60
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110408-1**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.90
Жиры (г):	3.40
Углеводы (г):	5.20
Энергетическая ценность (ккал):	63.00

Ca (мг):	26.83
Mg (мг):	12.39
Fe (мг):	0.48
C (мг):	2.74
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 110406

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре овощной**

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре овощной на мясном бульоне охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход		**100**		**10**

Пищевая и энергетическая ценность на 100г:

Белки (г):	1.50
Жиры (г):	2.50
Углеводы (г):	6.00
Энергетическая ценность (ккал):	52.50

Ca (мг):	59.08
Mg (мг):	16.15
Fe (мг):	0.50
C (мг):	8.46
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники**

Номер рецептуры: № 436

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные упакованные	100	100	10.0	10.0
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.00
Жиры (г):	10.00
Углеводы (г):	30.00
Энергетическая ценность (ккал):	253.99

Ca (мг):	0.00
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.00
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой при необходимости. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*

Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **140203-3**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Варенье ягодное**

Номер рецептуры: № 707

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Топпинг ягодный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.20
Жиры(г):	0.00
Углеводы (г):	23.54
Энергетическая ценность (ккал):	95.59

Ca (мг):	1.20
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.12
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, прогревают до температуры подачи, накрывают крышкой.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации : не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110316

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Уха ростовская охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.81
Жиры (г):	3.53
Углеводы (г):	5.71
Энергетическая ценность (ккал):	66.10

Ca (мг):	52.78
Mg (мг):	13.42
Fe (мг):	0.48
C (мг):	6.13
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **150903**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фишболы**

Номер рецептуры: № 471

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фишболы охлажденные упакованные	100	100	10	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.40
Жиры (г):	5.30
Углеводы (г):	6.80
Энергетическая ценность (ккал):	128.50

Ca (мг):	287.24
Mg (мг):	25.65
Fe (мг):	0.63
C (мг):	1.30
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. (На 1 порцию отпускается для учеников 1- 4 классов - 2 шт, для учеников 5-11 классов - 3 шт.)

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120531**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 550

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки мясные охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.30
Жиры (г):	10.50
Углеводы (г):	8.50
Энергетическая ценность (ккал):	179.70

Ca (мг):	17.95
Mg (мг):	27.19
Fe (мг):	3.30
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 150926-2

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки по-калининградски**

Номер рецептуры: № 552

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки по-калининградски охлажденные упакованные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.30
Жиры (г):	10.50
Углеводы (г):	8.50
Энергетическая ценность (ккал):	179.70

Ca (мг):	18.20
Mg (мг):	20.69
Fe (мг):	2.44
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120324**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фриттата с сыром и ветчиной**

Номер рецептуры: № 422

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	5.10	5	0.51	0.5
Фриттата с сыром и ветчиной охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.64
Жиры (г):	10.29
Углеводы (г):	1.55
Энергетическая ценность (ккал):	137.61

Ca (мг):	87.04
Mg (мг):	16.52
Fe (мг):	2.09
C (мг):	0.16
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.35

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают в гастроемкость, посыпают тертым сыром, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120411

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование изделия: **Шницель рыбный натуральный**

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рыбный натуральный охлажденный упакованный	100	100	10	10
Выход		**100**		**10**

Химический состав данного блюда 100 гр

Белки (г):	13.10
Жиры (г):	3.80
Углеводы (г):	8.70
Энергетическая ценность (ккал):	127.60

Ca (мг):	298.61
Mg (мг):	27.79
Fe (мг):	0.68
C (мг):	2.53
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106-1

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты с говядиной**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные упакованные	95	95	9.5	9.5
Сметана	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи Новгородские**

Номер рецептуры: № 287

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи Новгородские охлажденные упакованные	95	95	9.5	9.5
Сметана	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.23
Жиры (г):	1.23
Углеводы (г):	2.99
Энергетическая ценность (ккал):	27.58

Ca (мг):	58.74
Mg (мг):	8.47
Fe (мг):	0.30
C (мг):	7.91
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 933-01

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Капуста свежая**

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная соломка охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	28,00

Ca (мг):	188,00
Mg (мг):	16,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	30,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 932-02

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Морковь свежая**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная соломка 3х20 мм. охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	35,00

Ca (мг):	27
Mg (мг):	38
Fe (мг):	0,7
C (мг):	5
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 931-03

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Свекла отварная**

Номер рецептуры: № 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла отварная кубик 10 мм охлажденная упакованная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,11
Углеводы (г):	9,22
Энергетическая ценность (ккал):	44,02

Ca (мг):	38,78
Mg (мг):	23,06
Fe (мг):	1,47
C (мг):	10,48
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120503

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу по-татарски**

Номер рецептуры: № 491

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	66.5	66	6.65	6.6
или Говядина крупный кусок замороженная	77.6	66	7.76	6.6
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12	1.20	1.2
или Лук репчатый свежий	14.3	12	1.43	1.2
Мука пшеничная	4	4	0.4	0.4
Томатная паста	8	8	0.8	0.8
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0.6	0.6
Бульон мясной (и/или вода)	48	48	4.8	4.8
Сахар-песок	0.5	0.5	0.05	0.05
Соль	1	1	0.1	0.1
Чеснок	1.20	1.0	0.12	0.1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14.56
Жиры (г):	11.53
Углеводы (г):	6.20
Энергетическая ценность (ккал):	182.06

Ca (мг):	18.98
Mg (мг):	22.20
Fe (мг):	2.19
C (мг):	5.20
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Мясо замороженное дефростируют, промывают холодной проточной водой. Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде.
Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.
Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, огурцы консервированные нарезают соломкой, чеснок мелко рубят. Лук репчатый припускают с добавлением бульона и/или воды, масла растительного и томатной пасты 15-20 мин, огурцы припускают в бульоне и/или воде.
Нарезанное мясо заливают соусом, добавляют припущенные овощи и огурцы и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 5-10 минут. В конце тушения добавляют соль и измельченный чеснок.
Приготовление соуса: пшеничную муку просеивают, пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную муку вливают часть горячего бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, процеживают, повторно доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое азу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсины**

Номер рецептуры: № 393

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	125	100	12,5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	43,00

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груши**

Номер рецептуры: № 396

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	10,30
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	19,00
Mg (мг):	12,00
Fe (мг):	2,30
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленые груши, при необходимости, разрезают непосредственно перед подачей

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120701-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики**

Номер рецептуры: № 492

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики замороженные	101.5	100	10.15	10
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6.87
Жиры (г):	8.1
Углеводы (г):	35.43
Энергетическая ценность (ккал):	241.99

Ca (мг):	84.17
Mg (мг):	13.65
Fe (мг):	0.8
C (мг):	0.24
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку протирают чистой ветошью, вскрывают. Блинчики перекладывают в гастроёмкость, дефростируют (по рекомендации производителя). Если блины скручены в трубочку, выкладывают в один слой; если блины в развернутом виде, складывают пополам или конвертиком (два раза пополам). Разогревают в жарочном шкафу при Т 200-220°С 5-10 минут или пароконвектомате в режиме "Жар-Пар" Т 120 °С 10-15 минут, до температуры не ниже 85°С в толще продукта. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования. (На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - 4 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **1101030**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Краснодарский**

Номер рецептуры: № 211

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Свекла столовая свежая	25	20	2.5	2
Перец сладкий свежий	6.6	5	0.66	0.5
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	0.7	0.7
или Капуста белокочанная свежая	8.8	7	0.88	0.7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0.4	0.4
или Картофель свежий продовольственный	5.7	4	0.57	0.4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3	0.3	0.3
или Морковь столовая свежая	3.75	3	0.38	0.3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	0.3	0.3
или лук репчатый свежий	3.57	3	0.36	0.3
Кислота лимонная	0.01	0.01	0.001	0.001
Томатная паста	2	2	0.2	0.2
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Чеснок	0.53	0.4	0.05	0.04
Сахар-песок	1	1	0.1	0.1
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Бульон и/или вода	75	75	7.5	7.5
Лавровый лист	0.01	0.01	0.001	0.001
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.09
Жиры (г):	1.28
Углеводы (г):	5.06
Энергетическая ценность (ккал):	43.88

Ca (мг):	41.92
Mg (мг):	9.76
Fe (мг):	0.50
C (мг):	15.90
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями; у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленные овощи нарезают: свеклу и морковь соломкой, лук репчатый кубиком, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают перец сладки кубиком. Свеклу тушат до размягчения в закрытой посуде с небольшим количеством бульона и/или воды с добавлением томатной пасты, лимонной кислоты и сахара. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с небольшим количеством бульона и/или воды с добавлением масла растительного. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят до полу-готовности картофеля. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную, перец сладкий и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, измельченный чеснок.
Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Московский**

Номер рецептуры: № 212

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	10.5	10	1.05	1
или говядина (мясо бескостное) замороженная	11.80	10	1.18	1
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Свекла столовая свежая	25	20	2.5	2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	0.7	0.7
или Капуста белокочанная свежая	8.8	7	0.88	0.7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0.4	0.4
или Картофель свежий продовольственный	5.3	4	0.53	0.4
Фасоль	3	3	0.3	0.3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3	0.3	0.3
или Морковь столовая свежая	3.8	3	0.38	0.3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	0.3	0.3
или лук репчатый свежий	3.6	3	0.36	0.3
Кислота лимонная	0.01	0.01	0.001	0.001
Бульон и/или вода	75	75	7.5	7.5
Томатная паста	2	2	0.2	0.2
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Чеснок	0.53	0.4	0.05	0.04
Сахар-песок	1	1	0.1	0.1
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Лавровый лист	0.01	0.01	0.001	0.001
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.51
Жиры (г):	2.94
Углеводы (г):	6.23
Энергетическая ценность (ккал):	64.62

Ca (мг):	58.92
Mg (мг):	14.70
Fe (мг):	0.92
C (мг):	5.90
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Мясо замороженное дефростируют, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают мелким кубиком. Бульон процеживают.
Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Фасоль перебирают, промывают, затем замачивают в воде для набухания и отваривают до готовности. Подготовленные овощи нарезают: свеклу и морковь соломкой, лук репчатый кубиком, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок мелко рубят. Свеклу тушат до размягчения в закрытой посуде с небольшим количеством бульона и/или воды с добавлением томатной пасты, лимонной кислоты и сахара. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с небольшим количеством бульона и/или воды с добавлением масла растительного .
В процеженный бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель, припущенные овощи, свеклу тушеную и варят до готовности.
За 5-10 минут до окончания варки добавляют фасоль отварную, мясо нарезанное, соль, лавровый лист, измельченный чеснок. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 311

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,5	50	5,05	5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	51,55	50	5,16	5
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	10,25
Углеводы (г):	3,13
Энергетическая ценность (ккал):	143,24

Ca (мг):	11,29
Mg (мг):	11,67
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле растительном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль..

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 918-2

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный с зеленью и яйцом**

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	18.6	18	1.86	1.8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	19.4	18	1.94	1.8
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	1	1	0.1	0.1
или лук репчатый свежий	1.2	1	0.12	0.1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1	1	0.1	0.1
или морковь столовая свежая	1.25	1	0.13	0.1
Вода	103	103	10.3	10.3
Яйцо куриное*	10	10	1	1
Зелень свежая**	0.42	0.4	0.04	0.04
Соль	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход:		**100**		**10**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.
**Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.20
Жиры (г):	4.47
Углеводы (г):	0.25
Энергетическая ценность (ккал):	59.50

Ca (мг):	11.38
Mg (мг):	5.39
Fe (мг):	0.57
C (мг):	1.07
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют, промывают в проточной воде. Овощи и зелень сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Подготовленное мясо птицы, лук и морковь закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают, Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду и варят после закипания в течение 8-10 мин, охлаждают, очищают от скорлупы. В процеженный бульон добавляют соль, зелень мелко нарезанную, доводят до кипения и варят в течении 5 минут. Яйцо разрезают на 4 части, при подаче добавляют 1/4 часть яйца на порцию.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо укладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 918

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный с зеленью**

Номер рецептуры: № 272

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	18.6	18	1.86	1.8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	19.4	18	1.94	1.8
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	1	1	0.1	0.1
или лук репчатый свежий	1.2	1	0.12	0.1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1	1	0.1	0.1
или морковь столовая свежая	1.25	1	0.13	0.1
Вода	103	103	10.3	10.3
Зелень свежая*	0.68	0.5	0.07	0.05
Соль	0.4	0.4	0.04	0.04
Выход:		**100**		10

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.90
Жиры (г):	3.31
Углеводы (г):	0.03
Энергетическая ценность (ккал):	43.04

Ca (мг):	5.44
Mg (мг):	3.68
Fe (мг):	0.31
C (мг):	0.92
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.03

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют, промывают в проточной воде**.** Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Подготовленное мясо птицы, лук и морковь закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Подготовленную зелень мелко нарезают.

В процеженный бульон добавляют соль, зелень, доводят до кипения и варят в течении 5 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140203-2

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Варенье ягодное**

Номер рецептуры: № 707

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з, или вишня б/з, или смородина б/з, или слюква б/з, или брусника б/з, или малина б/з,	50	50	5	5
Сахар-песок	40	40	4	4
Вода	10	10	1	1
Выход		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.03
Жиры(г):	0.19
Углеводы (г):	43.47
Энергетическая ценность (ккал):	174.60

Ca (мг):	1.20
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.12
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, добавляют сахар, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, затем протирают и проваривают в течении 10-15 минут до загустения. Охлаждают.
Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 20° С

Срок реализации : не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120570**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина по-мексикански**

Номер рецептуры: № 496

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	66.5	66	6.65	6.6
или говядина (мясо бескостное) замороженная	73.33	66	7.33	6.6
Морковь очищенная	15	15	1.5	1.5
или Морковь столовая свежая	18.8	15	1.88	1.5
Бульон и/или вода	41.7	41.7	4.2	4.2
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	1.5	1.5
или Лук репчатый свежий	17.9	15	1.79	1.5
Перец сладкий свежий	10.7	8	1.07	0.8
Томатная паста	5	5	0.5	0.5
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	8	8	0.8	0.8
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Мука пшеничная	3	3	0.3	0.3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	14.17
Жиры (г):	13.04
Углеводы (г):	10.50
Энергетическая ценность (ккал):	230.38

Ca (мг):	26.66
Mg (мг):	34.29
Fe (мг):	2.51
C (мг):	20.50
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Мясо, замороженное дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, бульон процеживают, говядину охлаждают. Банки с консервированной кукурузой промывают, вытирают насухо. Овощи сортируют, моют и очищают, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Отварную говядину нарезают брусочком или соломкой. Подготовленную морковь нарезают соломкой, лук репчатый мелким кубиком, припускают в масле растительном с добавлением томатной пасты, бульона и/или воды. Подготовленное нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, кукурузой консервированной, добавляют бульон и/или воду и соус и тушат, в конце добавляют нарезанный соломкой перец сладкий и тушат 5-10 минут при слабом нагреве.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячего бульона и/или воды и перемешивают до однородной массы, затем помешивая постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130206

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный**

Номер рецептуры: № 177

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3.10
Жиры (г):	0.20
Углеводы (г):	6.50
Энергетическая ценность (ккал):	40.00

Ca (мг):	156.00
Mg (мг):	21.0
Fe (мг):	0.7
C(мг):	10.0
B1(мг):	0.11
B2(мг):	0.05

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, рассол сливают. Горошек перекладывают в прокаленную гастроемкость или порционируют из банки.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 180601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гренки**

Номер рецептуры: № 178

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14.3	14.3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10.73
Жиры (г):	4.15
Углеводы (г):	73.50
Энергетическая ценность (ккал):	374.66

Ca (мг):	33.61
Mg (мг):	18.59
Fe (мг):	1.72
C (мг):	0.0
B1 (мг):	0.16
B2 (мг):	0.43

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном, духовом шкафу при температуре 160-180°С или в пароконвектомате при температуре 90-120°С в режиме «Жар» в течение 20-30 минут, периодически перемешивая, до хрустящего состояния.

Для буфет раздаточных: Готовые гренки, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 12-и часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 130309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Гречка отварная рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 627

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	35	35	3.5	3.5
Вода	67.5	67.5	6.75	6.75
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4.42
Жиры (г):	1.98
Углеводы (г):	19.99
Энергетическая ценность (ккал):	115.28

Ca (мг):	8.22
Mg (мг):	70.07
Fe (мг):	2.36
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Допускается гречку отваривать в пароконвектомате, сначала в комбинированном режиме при температуры 170°С в течении 15 минут, а затем в режиме "пар" в течении 15 - 25 минут. Отварную кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 300102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных.
Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ёжики куриные**

Номер рецептуры: № 605

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	66.8	66	6.68	6.6
или мясо птицы (бескостное) замороженное	70.97	66	7.10	6.6
Крупа рисовая	15	15	1.5	1.5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	0.8	0.8
или лук репчатый свежий	9.5	8	0.95	0.8
Масло растительное	5	5	0.5	0.5
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	15.42
Жиры (г):	17.31
Углеводы (г):	12.36
Энергетическая ценность (ккал):	255.26

Ca (мг):	16.08
Mg (мг):	20.61
Fe (мг):	1.29
C (мг):	1.99
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Замороженое мясо птицы дефростируют, промывают холодной проточной водой. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в течение 8-10 мин (в соотношении 1:2) без последующей промывки, охлаждают. Лук репчатый шинкуют, припускают с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) и воды, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с подготовленным луком репчатым, добавляют рис отварной, соль и тщательно перемешивают. Приготовленную массу формуют в виде шариков, укладывают в гастроёмкость предварительно смазанную маслом растительным и запекают в пароконвектомате в режиме "Жар-Пар" при температуре 150-170°С в течение 15-20 мин. Продукт считается готовым при достижения температуры в толще продукта не ниже 92°С.

Режимы и время тепловой обработк и могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)

Для буфет раздаточных: Готовые ежики раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120305

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	90	90	9	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0.7	0.7
Яйцо куриное*	3	3	0.3	0.3
Масло сливочное	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Сухари панировочные	2	2	0.2	0.2
Сметана	2	2	0.2	0.2
Масса полуфабриката:		117.3		11.73
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	18.58
Жиры (г):	11.7
Углеводы (г):	23.77
Энергетическая ценность (ккал):	274.97

Ca (мг):	198.32
Mg (мг):	23.11
Fe (мг):	0.58
C (мг):	0.46
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.27

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с манной крупой, добавляют предварительно подготовленное яйцо, сахар, соль, тщательно перемешивают (в зависимости от консистенции творога, манную крупу можно заварить горячей кипяченой водой в пропорции 1/2, где одна часть это манная крупа, 2 части воды). Полученную массу выкладывают высотой 3-4 см в подготовленную емкость смазанную маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Поверхность массы разравнивают, дают постоять 7-10 минут для набухания крупы, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар", температуре 150-180°С в течение 25-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130401**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 626

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	33.3	33.3	3.33	3.33
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.66
Жиры (г):	2.43
Углеводы (г):	23.48
Энергетическая ценность (ккал):	130.53

Ca (мг):	8.17
Mg (мг):	5.44
Fe (мг):	0.55
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.01

Технология приготовления:
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6) в течении 10-15 минут до говности без последующей промывки. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Отпускают изделия макаронные с мясным или рыбным блюдом.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 771

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0.2	0.2
Вода	55	55	5.5	5.5
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Молоко	45	45	4.5	4.5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.84
Жиры (г):	1.74
Углеводы (г):	6.32
Энергетическая ценность (ккал):	48.74

Ca (мг):	81.43
Mg (мг):	14.80
Fe (мг):	0.50
C (мг):	0.27
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 55°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 933

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста свежая**

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или капуста белокочанная свежая	125	100	12.5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.8
Жиры (г):	0.1
Углеводы (г):	4.7
Энергетическая ценность (ккал):	28.0

Ca (мг):	188.00
Mg (мг):	16.00
Fe (мг):	0.60
C (мг):	30.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Капусту сортируют, удаляют 3-4 наружных листа, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Подготовленную капусту нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель запеченный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 633

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	117	117	11.7	11.7
или Картофель свежий продовольственный	116.7	117	11.67	11.7
Масло растительное	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.33
Жиры (г):	3.46
Углеводы (г):	19.02
Энергетическая ценность (ккал):	116.83

Ca (мг):	18.61
Mg (мг):	26.91
Fe (мг):	1.06
C (мг):	11.67
B1 (мг):	0.14
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, упаковку протирают, вскрывают и промывают небольшими партиями в проточной воде. Подготовленный картофель нарезают долькой или крупным кубиком. Картофель поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут, допускается подварить овощи в пароконвектомате в режиме "Пар" до полуготовности, слить воду, добавить растительное масло, перемешать. Подготовленный картофель выкладывают в емкость, солят и запекают в пароконвектомате в режиме "Жар" при 160-180°С 25-35 минут или в жарочном шкафу при температуре 230-250 С 25-35 минут, до готовности и образования румяной корочки. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130103**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 636

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	105	105	10.5	10.5
или Картофель свежий продовольственный	150	105	15	10.5
Масло сливочное	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.12
Жиры (г):	2.90
Углеводы (г):	17.14
Энергетическая ценность (ккал):	103.29

Ca (мг):	17.21
Mg (мг):	24.22
Fe (мг):	0.96
C (мг):	10.5
B1 (мг):	0.13
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат; упаковку протирают, вскрывают и промывают небольшими партиями в проточной воде, затем помещаем в кипящую воду и кипятим в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель (крупный нарезаем на 4-6 частей, средние и мелкие клубни варим целиком) кладут в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 минуты на поверхности с минимальным нагревом. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель. Допускается отваривать овощи в пароконвектомате в режиме "Пар" до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют непосредственно перед раздачей.На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая с молоком**

Номер рецептуры: № 351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	20	20	2	2
Молоко	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	60	60	6	6
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход:		**60/40**		**6/4**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,73
Жиры (г):	2,77
Углеводы (г):	16,31
Энергетическая ценность (ккал):	105,05

Ca (мг):	75,31
Mg (мг):	45,67
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Допускается гречку отваривать в пароконвектомате, в режиме "Пар" в течении 30-40 минут. Отварную кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным. Молоко кипятится и подаётся отдельно. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Киви**

Номер рецептуры: № 397

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Киви свежие	111,11	100	11,111	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	40,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	0,80
C (мг):	180,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные киви, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110338

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 152

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	15,15	15	1,515	1,5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	15,46	15	1,546	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или картофель свежий продовольственный	26,7	20	2,67	2
Морковь столовая свежая очищенная (полуфабрикат)	8	8	0,8	0,8
или морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат)	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90	90	9	9
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,26	0,2	0,026	0,02
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,04
Жиры (г):	4,51
Углеводы (г):	4,17
Энергетическая ценность (ккал):	70,60

Ca (мг):	11,00
Mg (мг):	11,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	3,37
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Дефростированное и подготовленное мясо птицы заливают водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Мясо птицы нарезают кубиком. В кипящий бульон и/или воду кладут, подготовленный картофель, нарезанный кубиком, варят до готовности. Нарезанную соломкой морковь и нарезанный кубиком лук припускают в воде с добавлением растительного масла. За 5-10 минут до окончания варки добавляют нарезанное куриное филе, припущенные овощи, предварительно обработанную мелко рубленную зелень, соль и лавровый лист.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120211

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено	10	10	1	1
Крупа рисовая	10	10	1	1
Молоко	55	55	5.5	5.5
Вода	30	30	3	3
Сахар-песок	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Энергетическая ценность на 100 г:

Белки (г):	3.52
Жиры (г):	3.84
Углеводы (г):	20.05
Энергетическая ценность (ккал):	127.43

Ca (мг):	101.18
Mg (мг):	21.07
Fe (мг):	0.45
C (мг):	0.33
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.08

Технология приготовления:

Крупы тщательно перебирают и промывают. Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу "Дружба" раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Условия и срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 271.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша кукурузная жидкая на молоке**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Номер рецептуры: № 271

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа кукурузная	15	15	1.5	1.5
Молоко	84	84	8.4	8.4
Сахар-песок	2.5	2.5	0.25	0.25
Масло сливочное	2.5	2.5	0.25	0.25
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3.79
Жиры (г):	4.68
Углеводы (г):	17.13
Энергетическая ценность (ккал):	125.77

Ca (мг):	107.16
Mg (мг):	16.37
Fe (мг):	0.52
C (мг):	0.50
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Крупу кукурузную тщательно перебирают и промывают. Подготовленную крупу кукурузную засыпают в подготовленное кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Тщательно перемешивают. Горячую кашу отпускают с прокипяченным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу кукурузную жидкую на молоке раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная**

Номер рецептуры: № 195

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	12.8	12.8	1.28	1.28
Молоко	65	65	6.5	6.5
Вода	25	25	2.5	2.5
Сахар-песок	3	3	0.3	0.3
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.28
Жиры (г):	3.86
Углеводы (г):	15.10
Энергетическая ценность (ккал):	108.55

Ca (мг):	82.64
Mg (мг):	11.47
Fe (мг):	0.21
C (мг):	0.39
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящеую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120209

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 360

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Геркулес	8	8	0.8	0.8
Молоко	28.5	28.5	2.85	2.85
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Сахар-песок	1.5	1.5	0.15	0.15
Вода	62.5	62.5	6.25	6.25
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.85
Жиры (г):	2.23
Углеводы (г):	7.79
Энергетическая ценность (ккал):	58.73

Ca (мг):	55.30
Mg (мг):	14.38
Fe (мг):	0.33
C (мг):	0.17
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Хлопья овсяные ("Геркулес") засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до размягчения хлопьев. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют кашу, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо укладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная молочная**

Номер рецептуры: № 199

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	38	38	3.8	3.8
Сахар-песок	2.5	2.5	0.25	0.25
Крупа Пшено шлифованное	23.8	23.8	2.38	2.38
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Вода	40	40	4	4
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3.89
Жиры (г):	3.65
Углеводы (г):	20.09
Энергетическая ценность (ккал):	128.96

Ca (мг):	53.63
Mg (мг):	25.09
Fe (мг):	0.70
C (мг):	0.23
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшенную сначала варят в кипящей воде в течение 10 минут, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Столичный**

Номер рецептуры: № 912

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38	38	3.8	3.8
Сахар-песок	28	28	2.8	2.8
Масло сливочное	28	28	2.8	2.8
Яйцо куриное*	23	23	2.3	2.3
Соль	0.1	0.1	0.01	0.01
Изюм	5	5	0.5	0.5
Сода	0.1	0.1	0.01	0.01
Масса полуфабриката:		**107**	0	10.7
Масло растительное	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7.36
Жиры (г):	26.76
Углеводы (г):	58.21
Энергетическая ценность (ккал):	502.74

Ca (мг):	28.06
Mg (мг):	10.96
Fe (мг):	1.32
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде, оставляют для стекания лишней жидкости. Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут, до готовности. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовый кекс раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16-и часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160212

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот фруктовый (апельсиновый)**

Номер рецептуры: № 814

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин	15	15	1.5	1.5
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Вода	90	90	9	9
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.14
Жиры (г):	0.03
Углеводы (г):	5.21
Энергетическая ценность (ккал):	22.41

Ca (мг):	5.22
Mg (мг):	1.92
Fe (мг):	0.06
C (мг):	9.00
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Апельсины сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Подготовленные апельсины нарезают ломтиком вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные апельсины и варят при слабом кипении в течение 5-15 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160217

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот фруктовый (яблочный)**

Номер рецептуры: № 817

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	12	11	1.2	1.1
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Лимонная кислота	0.05	0.05	0.005	0.005
Вода	105	105	10.5	10.5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.04
Жиры (г):	0.04
Углеводы (г):	5.07
Энергетическая ценность (ккал):	21.13

Ca (мг):	1.88
Mg (мг):	0.99
Fe (мг):	0.25
C (мг):	1.10
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Яблоки сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.
У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром добавляют нарезанные яблоки, долькой или ломтиком и варят при слабом кипении в течение 5-15 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот ягодный (клубничный)**

Номер рецептуры: № 810

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6	6	0.6	0.6
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Лимонная кислота	0.05	0.05	0.005	0.005
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.00
Жиры (г):	0.02
Углеводы (г):	4.42
Энергетическая ценность (ккал):	17.76

Ca (мг):	0.12
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.01
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику б/з , не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160206

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот ягодный (клюквенный)**

Номер рецептуры: № 811

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква б/з	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0.7	0.7
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.05
Жиры (г):	0.02
Углеводы (г):	7.36
Энергетическая ценность (ккал):	30.73

Ca (мг):	1.61
Mg (мг):	1.50
Fe (мг):	0.08
C (мг):	1.50
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот ягодный (смородиновый)**

Номер рецептуры: № 824

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0.7	0.7
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.01
Жиры (г):	0.04
Углеводы (г):	7.72
Энергетическая ценность (ккал):	32.33

Ca (мг):	3.81
Mg (мг):	3.10
Fe (мг):	0.15
C (мг):	10.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120401**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 466

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	83.2	79	8.32	7.9
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
Молоко	10	10	1	1
Яйцо*	5	5	0.5	0.5
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Сухари панировочные на панировку	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	1.5	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15.7
Жиры (г):	3.7
Углеводы (г):	14.4
Энергетическая ценность (ккал):	154.0

Ca (мг):	303.3
Mg (мг):	28.41
Fe (мг):	0.8
C (мг):	0.85
B1 (мг):	0.10
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Филе рыбное без кожи и костей дефростируют, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски и пропускают через мясорубку, затем вторично пропускают вместе с замоченным в молоке хлебом (хлеб рекомендуется предварительно подсушить), добавляют соль, подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия овальной формы, панируют в сухарях и запекают в жаровочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин или в пароконвектомате при температуре 150-160°С в режиме "жар" в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты рыбные раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Отпускают котлеты из фарша рыбного с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кукуруза консервированная**

Номер рецептуры: № 188

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кукуруза консервированная(без учета заливки)	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10.30
Жиры (г):	4.90
Углеводы (г):	60.00
Энергетическая ценность (ккал):	325.00

Ca (мг):	100.00
Mg (мг):	104.00
Fe (мг):	3.70
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.38
B2 (мг):	0.44

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, рассол сливают. Кукурузу перекладывают в прокаленную гастроемкость или порционируют из банки.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Сроки реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110311

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кюфта-Бозбаш**

Номер рецептуры: №263

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40	4	4
или Картофель свежий продовольственный	57.1	40	5.71	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12.5	10	1.25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11.91	10	1.191	1
Томатная паста	5	5	0.5	0.5
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 150 г. массой 200 г.		114/36* 164/36*		

В числителе дроби указана масса Кюфта-Бозбаш, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.32
Жиры (г):	1.02
Углеводы (г):	8.99
Энергетическая ценность (ккал):	50.98

Ca (мг):	14.02
Mg (мг):	16.94
Fe (мг):	0.64
C (мг):	7.75
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками или брусочками, морковь соломкой, лук мелким кубиком. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 940

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Лимон**

Номер рецептуры: № 190

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимон свежий	114.3	100	11.43	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0.9
Жиры (г):	0.1
Углеводы (г):	3.00
Энергетическая ценность (ккал):	34.00

Ca (мг):	40.00
Mg (мг):	12.00
Fe (мг):	0.60
C (мг):	40.00
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Лимоны сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде и обсушивают. Подготовленый лимон нарезают ломтиком.

Для буфет раздаточных: Лимоны раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи

Температура подачи: 20±5° С.

Срок хранения: не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарин**

Номер рецептуры: № 745

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины свежие	135.1	100	13.5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0.80
Жиры (г):	0.20
Углеводы (г):	7.50
Энергетическая ценность (ккал):	38.00

Ca (мг):	35.00
Mg (мг):	11.00
Fe (мг):	0.10
C (мг):	38.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Мандарины перед подачей тщательно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Не очищают.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120521

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Митболы**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76.1	75	7.614	7.5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	83.3	75	8.33	7.5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	7	7	0.7	0.7
или лук репчатый свежий	8.3	7	0.83	0.7
Хлеб из муки пшеничной	15	15	1.5	1.5
Вода	15	15	1.5	1.5
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Сухари панировочные	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15.17
Жиры (г):	17.44
Углеводы (г):	8.28
Энергетическая ценность (ккал):	250.62

Ca (мг):	14.29
Mg (мг):	19.54
Fe (мг):	2.28
C (мг):	0.70
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Лук репчатый нарезают мелким кубиком и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы). Мясо дефростируют, промывают. Говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения (хлеб рекомендуется предварительно подсушить). Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом, замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют в виде шариков, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме "Жар" при температуре 165 - 170°С в течение 10-15 минут до готовности. Продукт считается готовым при достижении температуры в толще продукт не ниже 92°С. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования. (На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируется по 1 шт, для учеников 5-11 классов -по 2 шт.)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко сгущенное с сахаром**

Номер рецептуры: № 685

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущенное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 100 грамм

Белки (г):	7.20
Жиры (г):	8.50
Углеводы (г):	55.50
Энергетическая ценность (ккал):	328.00

Ca (мг):	307.00
Mg (мг):	34.00
Fe (мг):	0.20
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.38

Технология приготовления:

Упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное переливают в соусницы.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах.

Температура подачи: не ниже 20°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко**

Номер рецептуры: № 832

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	101.0	100.0	10.1	10.0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.00
Жиры (г):	3.20
Углеводы (г):	4.70
Энергетическая ценность (ккал):	60.0

Ca (мг):	121.00
Mg (мг):	14.00
Fe (мг):	0.10
C (мг):	0.60
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.13

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Молоко раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 932

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Морковь свежая**

Номер рецептуры: 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или Морковь столовая свежая	125	100	12.5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.3
Жиры (г):	0.1
Углеводы (г):	6.9
Энергетическая ценность (ккал):	35

Ca (мг):	27.00
Mg (мг):	38.00
Fe (мг):	0.70
C (мг):	5.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют и очищают. При использовании очищенного сырья: морковь промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанную морковь нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-2

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Наггетсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Наггетсы промышленного производства (замороженные)	112.62	112.62	11.3	11.3
Масло растительное	1.50	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.07
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Не размораживая перекладывают содержимое в гастроемкость смазанную маслом растительным в один слой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают при t° 120 С° в течении 10-15 минут, до температуры 85-90°С в центре продукта.
Гастроемкость с готовыми наггетсами ставят на мармиты или в тепловой шкаф, или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На рацион *завтрак:* на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион *обед*: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **902-1**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Наггетсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	81.6	80	8.16	8
или мясо птицы (бескостные) замороженное	86	80	8	8
Сухари панировочные	15	15	1.5	1.5
Яйцо*	5	5	0.5	0.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло растительное	4	4	0.4	0.4
Сухари панировочные на формовку	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20.42
Жиры (г):	20.37
Углеводы (г):	14.54
Энергетическая ценность (ккал):	313.21

Ca (мг):	16.65
Mg (мг):	15.07
Fe (мг):	1.41
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, панировочные сухари, соль. Массу хорошо вымешивают, формуют полуфабрикат овально-приплюснутой формы, длинной не более 5 см, панируют в сухарях. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме "Жар" при температуре 160°С в течение 15-18 минут до достижения в центре продукта температуры не ниже 92°С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На рацион завтрак: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион обед: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160242

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из сухофруктов (изюма)**

Номер рецептуры: № 845

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	9	9	0.9	0.9
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Вода	110	110	11	11
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.21
Жиры (г):	0.05
Углеводы (г):	9.9
Энергетическая ценность (ккал):	41.3

Ca (мг):	7.32
Mg (мг):	3.78
Fe (мг):	0.28
C (мг):	0
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.01

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде. Подготовленный изюм заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности в течение 20 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160239

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из сухофруктов (курага)**

Номер рецептуры: № 819

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	8	8	0.8	0.8
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Вода	110	110	11	11
Кислота лимонная	0.05	0.05	0.005	0.005
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.42
Жиры (г):	0.02
Углеводы (г):	8.1
Энергетическая ценность (ккал):	34.5

Ca (мг):	12.92
Mg (мг):	8.4
Fe (мг):	0.27
C (мг):	0.32
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде. Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из сухофруктов**

Номер рецептуры: № 820

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	10	10	1	1
Сахар-песок	4	4	0.4	0.4
Вода	110	110	11	11
Кислота лимонная	0.01	0.01	0.001	0.001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.40
Жиры (г):	0.03
Углеводы (г):	9.7
Энергетическая ценность (ккал):	40.0

Ca (мг):	11.62
Mg (мг):	9.2
Fe (мг):	300.01
C (мг):	0.5
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100519

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	102	100	10.2	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.80
Жиры (г):	0.10
Углеводы (г):	2.50
Энергетическая ценность (ккал):	14.00

Ca (мг):	23.00
Mg (мг):	14.00
Fe (мг):	0.60
C (мг):	10.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают: у огурцов удаляют место крепления плодоножки, затем выдерживают в 10% растворе повареной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды.

Подготовленные огурцы нарезают ломтиком или полукружочками.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 934

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы соленые**

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	0.80
Жиры (г):	0.10
Углеводы (г):	1.70
Энергетическая ценность (ккал):	13.00

Ca (мг):	23.00
Mg (мг):	14.00
Fe (мг):	0.60
C (мг):	5.00
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Упаковку промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают ломтиком или полукружочками.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи**

Номер рецептуры: № 875

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Оладьи быстрозамороженные промышленного производства	100	100	10	10
Масло растительное	1.5	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6.00
Жиры (г):	5.50
Углеводы (г):	40.00
Энергетическая ценность (ккал):	233.49

Ca (мг):	51.56
Mg (мг):	13.82
Fe (мг):	0.83
C (мг):	0.17
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Оладьи размораживают, перекладывают содержимое в гастроемкость, предворительно смазанную маслом растительным. Помещают в прогретый пароконвектомат. Разогревают при Т 160 С° в течении 10-15 минут, до температуры не ниже 85°С в центре продукта. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционирую по 3 шт, для учеников 5-11

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75	75	7.5	7.5
Молоко	30	30	3	3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.43
Жиры (г):	11.58
Углеводы (г):	1.94
Энергетическая ценность (ккал):	153.73

Ca (мг):	94.85
Mg (мг):	13.27
Fe (мг):	1.91
C (мг):	0.18
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.37

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 140-150°С, с выключенным обдувом.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 935

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пекинская капуста**

Номер рецептуры: № 184

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста пекинская (салат китайский)	108.7	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1.50
Жиры (г):	0.20
Углеводы (г):	2.00
Энергетическая ценность (ккал):	16.00

Ca (мг):	77.00
Mg (мг):	40.00
Fe (мг):	0.60
C (мг):	15.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.08

Технология приготовления:

Капусту сортируют, моют и очищают: у капусты пекинской удаляют 2-3 наружных листа затем выдерживают в 10% растворе повареной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанную капусту нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации : не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре 4±2°С), заправленного - не более 30 мин, овощная икра не более 1 часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120529-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени отварные с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 897

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8	8
Вода	320	320	32	32
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло сливочное	1.5	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10**
Соус томатный **ТК №140101**	20	20	2	2
Выход соуса*:		**20**		**2**

Примечание: * выход соуса для возратсных групп не меняется

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8.97
Жиры (г):	11.05
Углеводы (г):	22.57
Энергетическая ценность (ккал)	187.22

Ca (мг):	17.35
Mg (мг):	19.10
Fe (мг):	1.11
C (мг):	8.87
B1 (мг):	0.15
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным. Подают с соусом томатным.

Для буфет раздаточных: Готовые пельмени раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Сроки реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120529

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени отварные**

Номер рецептуры: № 897

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8	8
Вода	320	320	32	32
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло сливочное	1.5	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.51
Жиры (г):	12.36
Углеводы (г):	20.33
Энергетическая ценность (ккал)	186.42

Ca (мг):	14.88
Mg (мг):	10.47
Fe (мг):	0.73
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.14
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовые пельмени раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Сроки реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **190213**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с вишневым джемом**

Номер рецептуры: № 1025

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45.8	45.8	4.58	4.58
Сахар-песок	8.5	8.5	0.85	0.85
Вода	14.25	14.25	1.425	1.425
Масло сливочное	6.9	6.9	0.69	0.69
Дрожжи сухие	0.30	0.39	0.03	0.04
или дрожжи прессованные	1.54	1.54	0.15	0.15
Вода (для разведения дрожжей)	0.85	0.85	0.09	0.09
Соль	0.4	0.4	0.04	0.04
Масса дрожжевого теста:		**77**		**7.7**
Джем вишневый	30	30	3	3
Масса полуфабриката		**107**		**10.7**
Яйцо (для смазки)*	2	2	0.2	0.2
Масло растительное (д/смазки противня)	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	5.46
Жиры (г):	7.05
Углеводы (г):	59.95
Энергетическая ценность (ккал):	324.67

Ca (мг):	13.37
Mg (мг):	8.05
Fe (мг):	0.68
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое: В подготовленную емкость вливают тёплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минуты и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Формовка пирожка: Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут джем вишневый, защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190201-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с клубничным джемом**

Номер рецептуры: № 1026

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45.8	45.8	4.58	4.58
Сахар-песок	8.5	8.5	0.85	0.85
Вода	14.25	14.25	1.43	1.43
Масло сливочное	6.9	6.9	0.69	0.69
Дрожжи сухие	0.3	0.3	0.03	0.03
или дрожжи прессованные	1.54	1.54	0.15	0.15
Вода (для разведения дрожжей)	0.85	0.85	0.09	0.09
Соль	0.4	0.4	0.04	0.04
Масса дрожжевого теста:		**77**		**7.7**
Джем клубничный	30	30	3	3
Масса полуфабриката		**107**		**10.7**
Яйцо (для смазки)*	2	2	0.2	0.2
Масло растительное (д/смазки противня)	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	5.31
Жиры (г):	7.03
Углеводы (г):	58.91
Энергетическая ценность (ккал):	319.76

Ca (мг):	16.46
Mg (мг):	9.95
Fe (мг):	0.93
C (мг):	25.20
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое: В подготовленную емкость вливают 60% теплой воды, добавляют дрожжи, перемешивают до полного растворения дрожжей. В полученную массу добавляют 5%, сахара и 30-35% муки и замешивают однородное тесто без комочков. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, закрывают крышкой

Формовка пирожка: Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут джем клубничный, защипывают края, придавая пирожку пирожку форму "лодочки".

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в

пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые блюда раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190204

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочный джемом**

Номер рецептуры: № 1027

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45.8	45.8	4.58	4.58
Сахар-песок	8.5	8.5	0.85	0.85
Вода	14.25	14.25	1.43	1.43
Масло сливочное	6.9	6.9	0.69	0.69
Дрожжи сухие	0.30	0.30	0.03	0.03
или дрожжи прессованные	1.54	1.54	0.15	0.15
Вода (для разведения дрожжей)	0.85	0.85	0.09	0.09
Соль	0.4	0.4	0.04	0.04
Масса дрожжевого теста:		**77**		**7.7**
Джем яблочный	30	30	3	3
Масса полуфабриката		**107**		**10.7**
Яйцо (для смазки)*	2	2	0.2	0.2
Масло растительное (д/смазки противня)	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	5.58
Жиры (г):	7.05
Углеводы (г):	61.15
Энергетическая ценность (ккал):	326.47

Ca (мг):	17.57
Mg (мг):	10.15
Fe (мг):	1.07
C (мг):	0.15
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое: В подготовленную емкость вливают тёплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минуты и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Формовка пирожка: Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут джем яблочный, защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые блюда раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230464

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пицца**

Номер рецептуры: № 1100

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пицца промышленного производства	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.23
Жиры (г):	17.30
Углеводы (г):	32.76
Энергетическая ценность (ккал):	341.05

Ca (мг):	94.18
Mg (мг):	24.09
Fe (мг):	1.53
C (мг):	2.77
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0.16

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта в режиме "жар-пар" при 120-130 С в течении 5-10 минут. Гастроемкость с готовой пиццей ставят на линию раздачи.
Не подлежит повторному разогреву.
Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже +45° С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120550

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов мясной**

Номер рецептуры: № 509

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	48.72	48	4.87	4.8
или Говядина (мясо бескостное) замороженная	53.33	48	5.33	4.8
Масло растительное	3.3	3.3	0.33	0.33
Лук репчатый очищенный	4.7	4.7	0.47	0.47
или Лук репчатый свежий	5.6	4.7	0.56	0.47
Морковь очищенная	5.3	5.3	0.53	0.53
или Морковь столовая свежая	6.6	5.3	0.66	0.53
Томатная паста	3	3	0.3	0.3
Крупа рисовая	33.6	33.33	3.36	3.33
Бульон и/или вода	54	54	5.4	5.4
Соль	0.8	0.8	0.08	0.08
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11.54
Жиры (г):	11.32
Углеводы (г):	27.30
Энергетическая ценность (ккал):	252.04

Ca (мг):	13.42
Mg (мг):	31.56
Fe (мг):	1.80
C (мг):	2.09
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: упаковку протирают, овощи промывают. Подготовленную дефростированную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Мясо нарезают кубиком, бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи припускают в бульоне и/или воде
(часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате подготовленный рис закладывают в гастроемкость, сверху ровным слоем выкладывают припущенные в томатной пасте овощи и нарезанное мясо, заливают подсоленым горячим бульоном и/или водой и варят без накрытия на режиме "Пар" в течении 40 минут до готовности.

Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовый плов мясной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100520

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидоры свежие**

Номер рецептуры: № 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	102	100	10.2	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.10
Жиры (г):	0.20
Углеводы (г):	3.80
Энергетическая ценность (ккал):	24.00

Ca (мг):	14.00
Mg (мг):	20.00
Fe (мг):	0.90
C (мг):	25.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Помидоры сортируют, моют и очищают: у помидоров удаляют место крепления плодоножки, затем выдерживают в 10% растворе повареной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Подготовленные помидоры нарезают дольками.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 643

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85.5	85.5	8.55	8.55
или Картофель свежий продовольственный	122.1	85.5	12.21	8.55
Молоко	15	15	1.5	1.5
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Соль	1	1	0.1	0.1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2.18
Жиры (г):	2.47
Углеводы (г):	14.66
Энергетическая ценность (ккал):	89.80

Ca (мг):	43.00
Mg (мг):	21.99
Fe (мг):	0.82
C (мг):	8.64
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.
Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема. Масло сливочное доводят до кипения. Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных:

Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110208

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

Номер рецептуры: № 218

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42.9	30	4.29	3
Крупа Перловая	5	5	0.5	0.5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0.4	0.4
или Морковь столовая свежая	5	4	0.5	0.4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0.2	0.2
или Лук репчатый свежий	2.38	2	0.24	0.2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0.6	0.6
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Бульон и/или вода	75	75	7.5	7.5
Соль	0.1	0.1	0.01	0.01
Лист лавровый	0.01	0.01	0.001	0.001
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

100гр

Белки (г):	1.29
Жиры (г):	1.39
Углеводы (г):	8.90
Энергетическая ценность (ккал):	53.38

Ca (мг):	26.22
Mg (мг):	11.79
Fe (мг):	0.45
C (мг):	3.71
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук измельчают, картофель брусочком. Лук и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла в течение 10-15 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды в течение 15 минут.
В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы консервированные. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль, лавровый лист. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 628

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	35.4	35	3.54	3.5
Вода	51.25	51.25	5.12	5.12
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.47
Жиры (г):	2.00
Углеводы (г):	27.32
Энергетическая ценность (ккал):	131.51

Ca (мг):	4.14
Mg (мг):	17.57
Fe (мг):	0.36
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Крупу перебирают и тщательно промывают непосредственно перед приготовлением. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленую воду в соотношении 1/3 или в зависимости от сорта риса, варят до готовности без последующей промывки. Допускается приготовление риса в пароконвектомате при режиме "Пар": подготовленный рис (не более 2-х килограммов риса на одну гастроемкость) заливают горячей подсоленной водой, варят до готовности без накрытия и без последующей промывки . Заправляют прокипяченным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 931

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свекла отварная**

Номер рецептуры: № 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	104.8	104.8	10.48	10.48
или свекла столовая свежая	131	104.8	13.1	13.1
Лимонная кислота	0.01	0.01	0.001	0.001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	1.57
Жиры (г):	0.10
Углеводы (г):	9.22
Энергетическая ценность (ккал):	44.02

Ca (мг):	38.78
Mg (мг):	23.06
Fe (мг):	1.47
C (мг):	10.48
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Свеклу сортируют, моют затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде в течение 5 минут. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Свеклу отваривают с добавлениям лимонной кислоты, до готовности. Свеклу столовую свежую допускается отваривать в пароконвектомате, в режиме "Пар" до готовности. Отварную свеклу очищают от кожуры и нарезают кубиком.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160223

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый в ассортименте

Номер рецептуры: № 484

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1.00
Жиры (г):	0.10
Углеводы (г):	10.10
Энергетическая ценность (ккал):	46.0

Ca (мг):	7.00
Mg (мг):	4.00
Fe (мг):	1.40
C (мг):	2.00
B1 (мг):	0.01
B2 (мг):	0.01

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.

* - соки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110205**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок замороженная	11.8	10	1.18	1
или Говядина крупный кусок охлажденная	10.1	10	1.01	1
Масса отварной говядины:		**5**		**0.5**
Ветчина детская	7.6	7.5	0.76	0.75
Лук репчатый свежий	8.3	7	0.83	0.7
или Лук репчатый очищенный полуфабрикат	7	7	0.7	0.7
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	6	6	0.6	0.6
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Бульон и/или вода	92	92	9.2	9.2
Картофель свежий продовольственный	28.6	20	2.86	2
или Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Соль	0.2	0.2	0.02	0.02
Лавровы лист	0.01	0.01	0.001	0.001
Лимоны	1.7	1.5	0.17	0.15
Томатная паста	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.52
Жиры (г):	4.47
Углеводы (г):	4.34
Энергетическая ценность (ккал):	75.31

Ca (мг):	26.86
Mg (мг):	12.37
Fe (мг):	0.79
C (мг):	4.66
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Замороженное мясо дефростируют, промывают. Подготовленное мясо, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо нарезают мелким кубиком или ломтиком. Ветчину очищают от оболочки, нарезают кубиком или ломтиками и слегка запекают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают. При использовании очищенного сырья овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Лимоны сортируют, моют, затем повторно промывают в проточной воде и обсушивают. Подготовленные огурцы нарезают мелким кубиком и припускают. Лук репчатый нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением томатной пасты и масла растительного.

В кипящий бульон и/или воду добавляют картофель нарезанный кубиком и варят 5-10 минут, закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты, лавровый лист, лимоны нарезанные мелкими ломтиками и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной сметаной, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120702**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Альфредо**

Номер рецептуры: № 579

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50.75	50	5.08	5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	53.8	50	5.38	5
Молоко	79	79	7.9	7.9
Бульон и/или вода	10	10	1	1
Сыр полутвердый	3.85	3.85	0.39	0.39
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Масло сливочное	4	4	0.4	0.4
Мука пшеничная	4	4	0.4	0.4
Чеснок свежий	1.33	1	0.13	0.1
Зелень (петрушка)*	0.52	0.5	0.05	0.05
Лук репчатый свежий	6	5	0.6	0.5
или Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	15.39
Жиры (г):	17.94
Углеводы (г):	7.34
Энергетическая ценность (ккал):	242.68

Ca (мг):	163.80
Mg (мг):	24.01
Fe (мг):	1.07
C (мг):	3.50
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.20

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Мясо птицы дефростируют, промывают. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости). Сыр измельчают на терке. Подготовленное куриное филе отваривают в воде, охлаждают, нарезают соломкой. Чеснок мелко рубят, добавляют нарезанный мелким кубиком лук репчатый, припускают с добавлением сливочного масла до готовности. В подготовленный соус добавляют припущенные овощи, нарезанное мясо птицы, помешивая доводят до кипения, добавляют подготовленную рубленную зелень, тертый сыр, соль и тушат в течении 3-5 минут.

Приготовление соуса: В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированною муку, охлажденную до 60-70°С, вливают часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем помешивая постепенно добавляют оставшееся молоко. Соус процеживают, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус Альфредо раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **140101**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 671

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томатная паста	62	62	6.2	6.2
Вода	40	40	4	4
Сахар	0.4	0.4	0.04	0.04
Соль	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2.98
Жиры (г):	0.00
Углеводы (г):	12.18
Энергетическая ценность (ккал):	64.84

Ca (мг):	12.78
Mg (мг):	31.02
Fe (мг):	1.43
C (мг):	27.90
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Томатную пасту смешивают с водой, сахаром, солью и доводят до кипения. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.
Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **904-1**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Дальневосточный**

Номер рецептуры: № 574

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе горбуши с/м	13.2	12.5	1.32	1.25
или горбуша консервированная (без учета заливки)	12.5	12.5	1.25	1.25
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	0.8	0.8
или лук репчатый свежий	9.5	8	0.95	0.8
Молоко	50	50	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	29	29	2.9	2.9
или картофель свежий продовольственный	38.6	29	3.86	2.9
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Петрушка (зелень)	0.68	0.5	0.07	0.05
Соль	1	1	0.1	0.1
Вода	40	40	4	4
Мука пшеничная	2.50	2.50	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г:

Белки (г):	5.32
Жиры (г):	3.44
Углеводы (г):	11.04
Энергетическая ценность (ккал):	96.70

Ca (мг):	109.42
Mg (мг):	23.17
Fe (мг):	0.63
C (мг):	9.21
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Замороженную рыбу дефростируют, промывают холодной проточной водой. Подготовленное филе рыбы, заливают водой и припускают на плите или в пароконвектомате до готовности, охлаждают, удаляют кожу и кости при наличии и разбирают на сегменты или используют консервированную без учета заливки. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. Лук нарезают мелким кубиком и припускают. При использовании овощей очищенных, упаковку протирают, вскрывают и промывают небольшими партиями в проточной воде. Картофель очищенный промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения, и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель нарезают кубиком. В кипящую воду закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют припущенный лук, подготовленную рыбу, вводят готовый соус, солят, добавляют мелко рубленную зелень, повторно доводят до кипения.

Приготовление соуса: В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь светло - кремовый цвет. Молоко доводят до кипения. В пассированною муку, охлажденную до 60-70°С, вливают часть горячего кипяченого молока и вымешивают до образования однородной массы, затем помешивая постепенно добавляют оставшееся молоко. Соус процеживают, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65 °С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110307-3**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Кубанский**

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10	10	1	1
или мясо птицы (бескостное) замороженное	10.8	10	1.08	1.0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или картофель свежий продовольственный	42.8	30	4.28	3
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Горох	10	10	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0.8	0.8
или морковь столовая свежая	10	8	1	0.8
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	0.8	0.8
или лук репчатый свежий	9.5	8	0.95	0.8
Масло растительном	1	1	0.1	0.1
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Лавровый лист	0.01	0.01	0.001	0.001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	5.03
Жиры (г):	3.01
Углеводы (г):	11.06
Энергетическая ценность (ккал):	90.26

Ca (мг):	23.46
Mg (мг):	23.63
Fe (мг):	1.24
C (мг):	4.38
B1 (мг):	0.13
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Подготовленный горох замачивают в воде для набухания, затем отваривают в той же воде при закрытой крышке до размягчения. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелким кубиком. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.
Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют резаную кубиком отварную птицу, соль, лавровый лист.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110336

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп Минестроне**

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или картофель свежий продовольственный	28.5	20	2.85	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0.5	0.5
или морковь столовая свежая	6.3	5	0.63	0.5
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0.5	0.5
или лук репчатый свежий	5.96	5	0.60	0.5
Помидоры свежие	10.2	10	1.02	1
Кабачки свежие	10.5	10	1.05	1
или кабачки б/з	10	10	1	1
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Бульон и/или вода	75	75	7.5	7.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Зелень (петрушки)*	0.52	0.5	0.052	0.05
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.92
Жиры (г):	2.53
Углеводы (г):	5.20
Энергетическая ценность (ккал):	47.50

Ca (мг):	33.50
Mg (мг):	12.94
Fe (мг):	0.46
C (мг):	11.26
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.03

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. У помидоров удаляют место крепления плодоножки. Подготовленные овощи нарезают: кабачки, помидоры и картофель средним кубиком, лук репчатый, морковь мелким кубиком. Подготовленную зелень мелко рубят. Нарезанный лук и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного. Кабачки нарезаные припускают до полуготовности. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают 15-20 минут затем добавляют кабачки, припущенные овощи, помидоры и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль и зелень. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.
При использовании овощей быстрозамороженных, не размораживая добавляют в суп за 5-10 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110309**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп фасолевый**

Номер рецептуры: № 258

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28.57	20	2.86	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0.4	0.4
или Лук репчатый свежий	4.8	4	0.48	0.4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0.4	0.4
или Морковь столовая свежая	5	4	0.5	0.4
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Фасоль продовольственная	5	5	0.5	0.5
Лавровый лист	0.01	0.01	0.001	0.001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1.56
Жиры (г):	2.19
Углеводы (г):	6.21
Энергетическая ценность (ккал):	51.32

Ca (мг):	34.66
Mg (мг):	11.94
Fe (мг):	0.55
C (мг):	2.60
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Картофель нарезают крупным кубиком, лук репчатый, морковь – мелким кубиком. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду для набухания затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Картофель, закладывают в бульон и/или воду, варят 15-20 минут, закладывают отваренную фасоль, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо укладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110407-1**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10.1	10	1.01	1
или мясо птицы (бескостное) замороженное	10.8	10	1.08	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или картофель свежий продовольственный	28.57	20	2.86	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	0.2	0.2
или морковь столовая свежая	12.5	10	0.25	0.2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0.2	0.2
или лук репчатый свежий	6	5	0.24	0.2
Мука пшеничная	4.5	4.5	0.45	0.45
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Молоко	10	10	1	1
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4.16
Жиры (г):	3.13
Углеводы (г):	7.57
Энергетическая ценность (ккал):	71.21

Ca (мг):	26.83
Mg (мг):	12.39
Fe (мг):	0.48
C (мг):	2.74
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Мясо птицы дефростируют, промывают, нарезают. Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении.
Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного в течение 20 минут. В бульон с птицей добавляют нарезанный картофель, припущенные овощи и продолжают варить до готовности, все протирают, добавляют белый соус, соль, доводят до кипения.

Приготовление белого соуса: пшеничную муку просеивают, пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета, вводят доведенную до кипения смесь оставшегося бульона и/или воды и молока, хорошо вымешивают, процеживают, повторно доводят до кипения.

Для буфет

раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Суп-пюре куриный допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): № 110405

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре овощной**

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16	1.6	1.6
или Капуста белокочанная свежая	20	16	2	1.6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28.57	20	2.9	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	16	16	1.6	1.6
или Морковь столовая свежая	20	16	2.0	1.6
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8	8	0.8	0.8
или Лук репчатый свежий	9.5	8	1	0.8
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Мука Пшеничная	2	2	0.2	0.2
Молоко	10	10	1	1
Бульон и/или вода	50	50	5	5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход		**100**		**10**

Пищевая и энергетическая ценность на 100г:

Белки (г):	1.54
Жиры (г):	2.12
Углеводы (г):	7.66
Энергетическая ценность (ккал):	56.40

Ca (мг):	59.08
Mg (мг):	16.15
Fe (мг):	0.50
C (мг):	8.46
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Упаковку с молоком протирают чистой ветошью.

Подготовленные овощи нарезают произвольно. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы) закладывают нарезанную капусту и отваривают в течение 5-10 минут, затем добавляют нарезанный картофель. За 5-10 минут до окончания варки картофеля и капусты белокочанной добавляют припущенный лук репчатый и морковь, варят до готовности. Затем все овощи протирают в горячем виде, добавляют белый соус, соль, помешивая доводят до кипения.

Приготовление белого соуса: пшеничную муку просеивают, пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета, вводят доведенную до кипения смесь оставшейся воды и молока, хорошо вымешивают, процеживают, повторно доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо выкладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники**

Номер рецептуры: № 436

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога промышленного производства	100	100	10	10
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.00
Жиры (г):	10.00
Углеводы (г):	30.00
Энергетическая ценность (ккал):	253.99

Ca (мг):	174.65
Mg (мг):	22.95
Fe (мг):	0.69
C (мг):	0.42
B1 (мг):	0.16
B2 (мг):	0.25

Технология приготовления:

Упаковку протирают, вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость смазанную растительным маслом. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температурыне ниже 85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируюи по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120313

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники**

Номер рецептуры: № 437

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	84.85	84.85	8.49	8.49
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0.3	0.3
Соль	0.25	0.25	0.025	0.025
Сахар песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**116**		**16**
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17.66
Жиры (г):	10.16
Углеводы (г):	28.19
Энергетическая ценность (ккал):	274.71

Ca (мг):	174.65
Mg (мг):	22.95
Fe (мг):	0.69
C (мг):	0.42
B1 (мг):	0.16
B2 (мг):	0.25

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар-песок, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°С в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Режимы

и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-

11 классов - по 4 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 150914

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фарфалле**

Номер рецептуры: № 631

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарфалле	35	35	3.5	3.5
Соль	0.2	0.2	0.02	0.02
Масло сливочное	3	3	0.3	0.3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.85
Жиры (г):	3.45
Углеводы (г):	24.68
Энергетическая ценность (ккал):	145.27

Ca (мг):	7.39
Mg (мг):	5.64
Fe (мг):	0.57
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.01

Технология приготовления:

Варят фарфалле в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 10 - 15 минут. Сваренные фарфале откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовые фарфале раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **150903-1**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фишболы**

Номер рецептуры: № 471

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	84.2	80	8.42	8
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0.5	0.5
или лук репчатый свежий	5.95	5	0.6	0.5
Сухари панировочные	20	20	2	2
Яйцо*	7	7	0.7	0.7
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Сухари панировочные на панировку	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	1.5	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16.88
Жиры (г):	4.14
Углеводы (г):	18.58
Энергетическая ценность (ккал):	180.48

Ca (мг):	287.24
Mg (мг):	25.65
Fe (мг):	0.63
C (мг):	1.30
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде, нарезают мелким кубиком и припускают на растительном масле с добавлением воды. Филе рыбное без кожи и костей дефростируют, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски и пропускают через мясорубку, затем повторно пропускают вместе с припущенным луком, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы , панируют в сухарях и запекают в жаровочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин или в пароконвектомате при температуре 150-160°С в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)

Для буфет раздаточных: Готовые фишболы раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 550

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	114	114	11.4	11.4
или говядина (мясо бескостное) замороженная	126.66	114	12.67	11.4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11.89	10	1.19	1
Яйцо*	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	21.98
Жиры (г):	20.83
Углеводы (г):	0.86
Энергетическая ценность (ккал):	278.45

Ca (мг):	17.95
Mg (мг):	27.19
Fe (мг):	3.30
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.20

Технология приготовления:

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде. Мясо, замороженное дефростируют, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, вторично пропускают через мясорубку вместе с луком предварительно припущенным с маслом растительным, добавляют соль, обработанное яйцо, тщательно перемешивают, и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и отваривают в воде до готовности или в пароконвектомате, до достижения температуры в толще продукт не ниже 92°С. Хранят фрикадельки в бульоне. Фрикадельки отпускают с супом при раздаче.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов и для учеников 5-11 - порционируют по 2 шт.)

Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 150926-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки по-калининградски**

Номер рецептуры: № 552

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76.14	75	7.61	7.5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	83.3	75	8.33	7.5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11.9	10	1.19	1
Яйцо куриное*	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Хлеб пшеничный	16	16	1.6	1.6
Вода	15	15	1.5	1.5
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15.93
Жиры (г):	13.06
Углеводы (г):	9.08
Энергетическая ценность (ккал):	217.37

Ca (мг):	18.20
Mg (мг):	20.69
Fe (мг):	2.44
C (мг):	1.00
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде. Подготовленный лук нарезают, пассеруют с добавлением масла растительного, охлаждают. Предварительно подсушенный хлеб замачивают в воде, затем тщательно отжимают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, затем повторно пропускают вместе с пассерованным луком репчатым и с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, сырое подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-160°С в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С, не допуская пересушивания верхнего слоя. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)

Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки выкладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120303**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фриттата с сыром и ветчиной**

Номер рецептуры: № 422

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное*	70	70	7	7
Молоко	20	20	2	2
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Сыр полутвердый м.д.ж.45%	5	5	0.5	0.5
Ветчина	10.1	10	1.01	1
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12.93
Жиры (г):	13.91
Углеводы (г):	1.45
Энергетическая ценность (ккал):	182.91

Ca (мг):	87.04
Mg (мг):	16.52
Fe (мг):	2.09
C (мг):	0.16
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.35

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленную ветчину нарезают кубиком, или ломтиком, или соломкой. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости), измельчают на терке. Омлетную смесь, выливают в гастроемкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см, равномерно распределяют нарезанную ветчину и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-170 °С 30-40 минут без обдува. За 5 минут до готовности посыпают сыром и запекают до расплавления сыра.

Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7.50
Жиры (г):	2.90
Углеводы (г):	51.40
Энергетическая ценность (ккал):	262.00

Ca (мг):	23.50
Mg (мг):	13.00
Fe (мг):	1.20
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости, выкладывают в промаркированные емкости. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **200103**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 24

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	5.6
Жиры (г):	1.1
Углеводы (г):	49.4
Энергетическая ценность (ккал):	232.0

Ca (мг):	250.0
Mg (мг):	25.0
Fe (мг):	3.1
C (мг):	0.0
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : в соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120215

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлопья сладкие с молоком**

Номер рецептуры: № 348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изделия фигурные, или хлопья (готовые завтраки) из круп, или сухие завтраки, или мюсли сладкие	33.34	33.34	3.33	3.33
Молоко	66.67	66.67	6.67	6.67
Выход:		**33,3/66,7**		**3,3/6,7**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3.98
Жиры (г):	2.74
Углеводы (г):	21.68
Энергетическая ценность (ккал):	123.20

Ca (мг):	141.00
Mg (мг):	13.20
Fe (мг):	1.66
C (мг):	0.48
B1 (мг):	0.28
B2 (мг):	0.10

Технология приготовления:

Молоко прокипятить. Хлопья и кипяченное молоко порционируют в разные тарелки

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 776

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	97	97	9.7	9.7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0.00
Жиры (г):	0.00
Углеводы (г):	0.00
Энергетическая ценность (ккал):	0.00

Ca (мг):	2.48
Mg (мг):	0.00
Fe (мг):	0.00
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.00
B2 (мг):	0.00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения. В кипяток добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 55°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120410

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование изделия: **Шницель рыбный натуральный**

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтай, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	84.2	80	8.42	8
Лук репчатый свежий очищенный	17	17	1.7	1.7
или лук репчатый свежий	20.2	17	2.02	1.7
Молоко	5	5	0.5	0.5
Сухари панировочные	10	10	1	1
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Яйца	5	5	0.5	0.5
Сухари панировочные на панировку	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Выход		**100**		**10**

Химический состав данного блюда 100 гр

Белки (г):	15.70
Жиры (г):	4.06
Углеводы (г):	12.54
Энергетическая ценность (ккал):	150.25

Ca (мг):	298.61
Mg (мг):	27.79
Fe (мг):	0.68
C (мг):	2.53
B1 (мг):	0.09
B2 (мг):	0.09

Технология приготовления:

Лук репчатый сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, затем припускают с добавлением масла растительного, охлаждают. Филе рыбы дефростируют, промывают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем повторно пропускают вместе с пассерованным репчатым луком, добавляют подготовленное яйцо, сухари панировочные, молоко. Подготовленную массу солят, выбивают, формуют из нее изделия овально-приплюснутой формы (толщина 0,5-1см), панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают пароконвектомате, в режиме "жар" при Т +180℃, 14- 15 минут или в жаровочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут до готовности. Продукт считается готовым при достижения температуры в толще продукта не ниже 92°С.
Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые шницели раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи Новгородские**

Номер рецептуры: № 278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон и/или вода	90	90	9	9
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или капуста белокочанная свежая	25	20	2.5	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или картофель свежий продовольственный	14.3	10	1.43	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0.5	0.5
или морковь столовая свежая	6.3	5	0.63	0.5
Томатная паста	1	1	0.1	0.1
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0.2	0.2
или лук репчатый свежий	2.4	2	0.24	0.2
Масло растительного	1	1	0.1	0.1
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Лавровый лист	0.01	0.01	0.001	0.001
Сметана	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0.80
Жиры (г):	1.27
Углеводы (г):	3.39
Энергетическая ценность (ккал):	28.42

Ca (мг):	58.74
Mg (мг):	8.47
Fe (мг):	0.30
C (мг):	7.91
B1 (мг):	0.02
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Допускаетмя использовать бульон, который остался после варки мясо для второго блюда.

Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь соломкой, лук репчатый мелким кубиком. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты. В кипящий бульон и/или воду закладывают капусту и доводят до кипения далее нарезанный картофель, добавляют припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют лавровый лист и соль. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовые щи разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210110

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоки**

Номер рецептуры: № 749

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	0.40
Жиры (г):	0.40
Углеводы (г):	9.80
Энергетическая ценность (ккал):	47.00

Ca (мг):	16.00
Mg (мг):	9.00
Fe (мг):	2.20
C (мг):	10.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.02

Технология приготовления:

Яблоки сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. Подготовленные яблоки, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 299

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: № 299

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Москва ДеЛи плюс 2013.Могильный М.П. Тутельян В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное диетическое	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Яйца необходимо обработать в соответствии с СанПиН.

Химический состав данного блюда на 100гр:

Белки (г):	12.70
Жиры (г):	11.50
Углеводы (г):	0.70
Энергетическая ценность (ккал):	157.10

Ca (мг):	55.00
Mg (мг):	12.00
Fe (мг):	2.50
C (мг):	0.00
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.44

Технология приготовления:

Яйца заливают холодной водой (3 л воды на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Для буфет раздаточных: Готовое яйцо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки, включая время доставки на пищеблоке время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Температура подачи: 20±5°С.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902-4

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Байтсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Байтсы промышленного производства (замороженные)	112.62	112.62	11.3	11.3
Масло растительное	1.50	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.07
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Не размораживая перекладывают содержимое в гастроемкость смазанную маслом растительным в один слой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают при t° 120 С° в течении 10-15 минут, до температуры 85-90°С в центре продукта.
Гастроемкость с готовыми наггетсами ставят на мармиты или в тепловой шкаф, или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На рацион *завтрак:* на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион *обед*: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **902-5**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Байтсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	81.6	80	8.16	8
или мясо птицы (бескостные) замороженное	86	80	8	8
Сухари панировочные	15	15	1.5	1.5
Яйцо*	5	5	0.5	0.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло растительное	4	4	0.4	0.4
Сухари панировочные на формовку	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20.42
Жиры (г):	20.37
Углеводы (г):	14.54
Энергетическая ценность (ккал):	313.21

Ca (мг):	16.65
Mg (мг):	15.07
Fe (мг):	1.41
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, панировочные сухари, соль. Массу хорошо вымешивают, формуют полуфабрикат в виде шариков, диаметром не более 4 см, панируют в сухарях. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме "Жар" при температуре 160°С в течение 15-18 минут до достижения в центре продукта температуры не ниже 92°С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На рацион завтрак: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион обед: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	65.8	64.8	6.58	6.48
или говядина (мясо бескостное) замороженная	68.21	64.8	6.821	6.48
Морковь очищенная	5	5	0.5	0.5
или Морковь столовая свежая	6.3	5	0.63	0.5
Бульон мясной (или вода)	24	24	2.4	2.4
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Молоко	30	30	3	3
Мука пшеничная	4	4	0.4	0.4
Сметана	9	9	0.9	0.9
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13.80
Жиры (г):	14.39
Углеводы (г):	4.98
Энергетическая ценность (ккал):	203.91

Ca (мг):	120.98
Mg (мг):	21.92
Fe (мг):	1.90
C (мг):	0.47
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.15

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают брусочками . Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке, пассеруют с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут до готовности.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячей смеси бульона и/или воды с молоком, перемешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют сметану, оставшуюся смесь бульона и/или воды с молоком, доводят до кипения.

Подготовленное мясо соединяют с пассерованной морковью и соусом, тушат при слабом кипении в течение 20-25 минут до готовности, в конце тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый бефстроганов раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57.56	56.7	5.756	5.67
или говядина (мясо бескостное) замороженная	59.68	56.7	5.968	5.67
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11.6	10	1.16	1
Томатная паста	3.5	3.5	0.35	0.35
Чернослив	12	12	1.2	1.2
Соль	0.5	0.5	0.05	0.05
Масло растительное	4	4	0.4	0.4
Бульон и/или вода	65	65	6.5	6.5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.1
Жиры (г):	13.17
Углеводы (г):	8.69
Энергетическая ценность (ккал):	197.96

Ca (мг):	20.34
Mg (мг):	27.97
Fe (мг):	2.07
C (мг):	2.94
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком. Лук репчатый сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Чернослив перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде.

Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 3-5 минут. В оставшуюся часть бульона и/или воды закладывают нарезанное мясо, добавляют припущенный лук с томатной пастой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют подготовленный нарезанный чернослив и вторую часть соли и тушат в течение 10 минут.

При отпуске говядину подают с соусом и черносливом, с которыми она тушилась.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную с черносливом раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: № 283

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57.2	56.4	5.72	5.64
или говядина (мясо бескостное) замороженная	62.7	56.4	6.27	5.64
Картофель свежий продовольственный	51.4	51.4	5.14	5.14
или картофель очищенный полуфабрикат	68.4	51.4	6.84	5.14
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5.1	5.1	0.51	0.51
или Лук репчатый свежий	6.1	5.1	0.61	0.51
Томатная паста	1.2	1.2	0.12	0.12
Соль	1	1	0.1	0.1
Масло растительное	3.1	3.1	0.31	0.31
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11.1
Жиры (г):	13.17
Углеводы (г):	8.69
Энергетическая ценность (ккал):	197.96

Ca (мг):	20.34
Mg (мг):	27.97
Fe (мг):	2.07
C (мг):	2.94
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают кубиком.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: картофель дольками, лук репчатый мелким кубиком. Подготовленный лук припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 3-5 минут.

Овощи и мясо выкладывают в емкость слоями, в следующей последовательности: овощи, мясо, овощи; сверху выкладывают лук, припущенный с томатной пастой, посыпают солью, заливают бульоном и/или водой (продукты должны быть только покрыты жидкостью), накрывают крышкой и тушат до готовности.

Для буфет раздаточных: Жаркое по-домашнему раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая молочная**

Номер рецептуры: № 351

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	12	12	1.2	1.2
Молоко	72	72	7.2	7.2
Сахар-песок	3	3	0.3	0.3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Вода	30	30	3	3
Масло сливочное	2.5	2.5	0.25	0.25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3.69
Жиры (г):	4.76
Углеводы (г):	13.25
Энергетическая ценность (ккал):	110.83

Ca (мг):	129.89
Mg (мг):	34.15
Fe (мг):	0.9
C (мг):	0.43
B1 (мг):	0.07
B2 (мг):	0.12

Технология приготовления:

Крупу тщательно перебирают и промывают.
Крупу засыпают в кипящее молоко с водой, удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу уваривают до загустения, помешивая при слабом кипении. За 5-7 минут до готовности добавляют сахар, соль. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120613

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное или мясо птицы (бескостное) замороженное	69,7 71,13	69 69	6,97 7,113	6,9 6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Вода	24	24	2.4	2.4
Сухари панировочные	5	5	0.5	0.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16.94
Жиры (г):	15.34
Углеводы (г):	13.78
Энергетическая ценность (ккал):	251.30

Ca (мг):	17.74
Mg (мг):	15.89
Fe (мг):	1.41
C (мг):	1.24
B1 (мг):	0.08
B2 (мг):	0.11

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия овальной формы, панируют в сухарях, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате в режиме "жар" при температуре 160°С в течение 10-12 минут до готовности.

-

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120515

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья)**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	204.82	170	20.482	17
Масло сливочное	6	6	0.6	0.6
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

В числителе дроби указана масса печени, в знаменателе – масса соуса сметанного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	30.48
Жиры (г):	11.24
Углеводы (г):	0.05
Энергетическая ценность (ккал):	260.78

Ca (мг):	341.82
Mg (мг):	30.67
Fe (мг):	11.75
C (мг):	56.10
B1 (мг):	0.51
B2 (мг):	3.73

Технология приготовления:

Печень дефростируют. Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Добавляют масло сливочное, соль и тушат в течение 15 -25 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую печень раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120605

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или* П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	35,4 36,84	35 35	3,54 3,68	3,5 3,5
Масло растительное	4.6	4.6	0.46	0.46
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7 5,6	4,7 4,7	0,47 0,56	0,47 0,47
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,6	5,3 5,3	0,53 0,66	0,53 0,53
Томатная паста	3	3	0.3	0.3
Крупа рисовая	23.64	23.4	2.36	2.34
Вода	54	54	5.4	5.4
Соль	0.8	0.8	0.08	0.08
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9.48
Жиры (г):	11.28
Углеводы (г):	19.57
Энергетическая ценность (ккал):	209.42

Ca (мг):	13.90
Mg (мг):	22.35
Fe (мг):	0.96
C (мг):	2.72
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.07

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Морковь и лук нарезают кубиком и припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо солят, припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате подготовленный рис закладывают в гастроемкость, сверху ровным слоем выкладывают припущенные в томатной пасте овощи и нарезанное мясо птицы, заливают подсоленым горячим бульоном и/или водой и варят без накрытия на режиме "Пар" в течении 40 минут до готовности.

Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10197

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 184

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Салат листовой	120	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1.50
Жиры (г):	0.20
Углеводы (г):	2.00
Энергетическая ценность (ккал):	16.00

Ca (мг):	77.00
Mg (мг):	40.00
Fe (мг):	0.60
C (мг):	15.00
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.08

Технология приготовления:

Салат сортируют, моют и очищают: у салата удаляют поврежденные листья, затем выдерживают в 10% растворе повареной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанный салат нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации : не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре 4±2°С), заправленного - не более 30 мин

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120303-2**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Скрэмбл с ветчиной**

Номер рецептуры: № 230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное*	70	70	7	7
Молоко	20	20	2	2
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Сыр полутвердый м.д.ж.45%	5	5	0.5	0.5
Ветчина	10.1	10	1.01	1
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12.93
Жиры (г):	13.91
Углеводы (г):	1.45
Энергетическая ценность (ккал):	182.91

Ca (мг):	87.04
Mg (мг):	16.52
Fe (мг):	2.09
C (мг):	0.16
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.35

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленную ветчину нарезают кубиком или ломтиком, или соломкой. Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости), измельчают на терке. Омлетную смесь, выливают в гастроемкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см, равномерно распределяют нарезанную ветчину и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-170 °С 30-40 минут без обдува. В процессе запекания массу несколько раз перемешают венчиком снизу в верх до получения крупно-зернистой консистенции. За 5 минут до готовности посыпать сыром и запечь до расплавления сыра. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120301-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Скрэмбл**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное*	75	75	7.5	7.5
Молоко	30	30	3	3
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10.43
Жиры (г):	11.58
Углеводы (г):	1.94
Энергетическая ценность (ккал):	153.73

Ca (мг):	94.85
Mg (мг):	13.27
Fe (мг):	1.91
C (мг):	0.18
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.37

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 140-150°С, с выключенным обдувом В процессе запекания массу несколько раз перемешают венчиком снизу в верх до получения крупно-зернистой консистенции. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	50	50	5	5
Масло сливочное	5	5	0.5	0.5
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода	40	40	4	4
Бульон и/или вода	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2.98
Жиры (г):	12.58
Углеводы (г):	9.34
Энергетическая ценность (ккал):	159.28

Ca (мг):	328.62
Mg (мг):	6.17
Fe (мг):	0.24
C (мг):	0.20
B1 (мг):	0.03
B2 (мг):	0.06

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.
Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **902-6**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Стрипсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Стрипсы промышленного производства (замороженные)	112.62	112.62	11.3	11.3
Масло растительное	1.50	1.5	0.15	0.15
Выход:		**100**		**10.0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18.5
Жиры (г):	17.5
Углеводы (г):	8.2
Энергетическая ценность (ккал):	264.3

Ca (мг):	16.7
Mg (мг):	15.07
Fe (мг):	1.4
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Не размораживая перекладывают содержимое в гастроемкость смазанную маслом растительным в один слой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают при t° 120 С° в течении 10-15 минут, до температуры 85-90°С в центре продукта.
Гастроемкость с готовыми наггетсами ставят на мармиты или в тепловой шкаф, или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На рацион *завтрак:* на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион *обед*: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **902-7**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Стрипсы**

Номер рецептуры: № 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	81.6	80	8.16	8
или мясо птицы (бескостные) замороженное	86	80	8	8
Сухари панировочные	15	15	1.5	1.5
Яйцо*	5	5	0.5	0.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Масло растительное	4	4	0.4	0.4
Сухари панировочные на формовку	5	5	0.5	0.5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20.42
Жиры (г):	20.37
Углеводы (г):	14.54
Энергетическая ценность (ккал):	313.21

Ca (мг):	16.65
Mg (мг):	15.07
Fe (мг):	1.41
C (мг):	1.44
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.14

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, панировочные сухари, соль. Массу хорошо вымешивают, формуют полуфабрикат в виде палочек, длинной не более 7 см, панируют в сухарях. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме "Жар" при температуре 160°С в течение 15-18 минут до достижения в центре продукта температуры не ниже 92°С.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На рацион завтрак: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - по 4 шт. На рацион обед: на 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 4 шт, для учеников 5-11 классов - по 5 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый**

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	16.78	30	1.678	3
Горох колотый	10	10	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	8 10	8 8	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	8 9,53	8 8	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	1.88	1.88	0.188	0.188
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0.28	0.28	0.028	0.028
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.70
Жиры (г):	2.37
Углеводы (г):	11.98
Энергетическая ценность (ккал):	80.21

Ca (мг):	16.86
Mg (мг):	15.62
Fe (мг):	0.86
C (мг):	2.44
B1 (мг):	0.10
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный горох замачивают в воде для набухания, затем отваривают в той же воде при закрытой крышке до размягчения. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелким кубиком. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110305

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
или Капуста свежая продовольственная	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	40	30	4,29	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Сметана	5	5	0.5	0.5
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Бульон и/или вода	75	75	7.5	7.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0.89
Жиры (г):	2.88
Углеводы (г):	5.72
Энергетическая ценность (ккал):	52.22

Ca (мг):	40.42
Mg (мг):	9.50
Fe (мг):	0.35
C (мг):	3.62
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, капусту шинкуют. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту, нарезанный картофель и отваривают в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, соль.
Сметану доводят до кипения.
Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110314**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные	16	16	1.6	1.6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или картофель свежий продовольственный	42.9	30	4.29	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6.4	6.4	0.64	0.64
или морковь столовая свежая	8	6.4	0.8	0.64
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4.2	4.2	0.42	0.42
или Лук репчатый свежий	5	4.2	0.5	0.42
Масло растительное	1	1	0.1	0.1
Вода	65	65	6.5	6.5
Зелень (укроп, петрушка)	0.67	0.5	0.067	0.05
Соль	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4.10
Жиры (г):	2.06
Углеводы (г):	5.71
Энергетическая ценность (ккал):	58.06

Ca (мг):	49.12
Mg (мг):	19.33
Fe (мг):	0.50
C (мг):	4.49
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Консервы подготавливают согласно СанПиН.

Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко нарезают соломкой и припускают с в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. В кипящуюся воду закладывают картофель и припущенные овощи, варят 10-15 минут, затем добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить 10-15 минут до готовности. За 5-7 минут до окончания варки добавляют рубленную зелень, предварительно обработанную согласно СанПиН.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110338

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный по-домашнему**

Номер рецептуры: № 152

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	15.15	15	1.515	1.5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	15.46	15	1.546	1.5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или картофель свежий продовольственный	26.7	20	2.67	2
Морковь столовая свежая очищенная (полуфабрикат)	8	8	0.8	0.8
или морковь столовая свежая	10	8	1	0.8
Лук репчатый свежий очищенный (полуфабрикат)	4	4	0.4	0.4
или лук репчатый свежий	4.8	4	0.48	0.4
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Бульон и/или вода	90	90	9	9
Соль	0.4	0.4	0.04	0.04
Петрушка (зелень)	0.26	0.2	0.026	0.02
Лавровый лист	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход:		**100**		**10**

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5.04
Жиры (г):	4.51
Углеводы (г):	4.17
Энергетическая ценность (ккал):	70.60

Ca (мг):	11.00
Mg (мг):	11.16
Fe (мг):	0.53
C (мг):	3.37
B1 (мг):	0.04
B2 (мг):	0.05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Дефростированное и подготовленное мясо птицы заливают водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Мясо птицы нарезают кубиком. В кипящий бульон и/или воду кладут, подготовленный картофель, нарезанный кубиком, варят до готовности. Нарезанную соломкой морковь и нарезанный кубиком лук припускают в воде с добавлением растительного масла. За 5-10 минут до окончания варки добавляют нарезанное куриное филе, припущенные овощи, предварительно обработанную мелко рубленную зелень, соль и лавровый лист.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110316

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13.16	12.5	1.32	1.25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0.5	0.5
или лук репчатый свежий	6	5	0.6	0.5
Масло сливочное	4	4	0.4	0.4
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Лавровый лист	0.1	0.1	0.01	0.01
Помидоры	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2.81
Жиры (г):	3.53
Углеводы (г):	5.71
Энергетическая ценность (ккал):	66.10

Ca (мг):	52.78
Mg (мг):	13.42
Fe (мг):	0.48
C (мг):	6.13
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0.04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.
Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелким кубиком, помидоры свежие кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, помидоры свежие и припущенную рыбу (вместе с образовавшимся бульоном). За 5 минут до окончания варки в уху добавляют масло сливочное.
Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110105-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты с говядиной**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
(тазобедренная часть) замороженная	20.20	20.00	2.02	2.00
Бульон(или вода)	90.00	90.00	9.00	9.00
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20.00	20.00	2.00	2.00
или капуста белокочанная свежая	25.00	20.00	2.50	2.00
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10.00	10.00	1.00	1.00
или картофель свежий продовольственный	14.29	10.00	1.43	1.00
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5.00	5.00	0.50	0.50
или морковь столовая свежая	6.25	5.00	0.63	0.50
Томатная паста	0.80	0.80	0.08	0.08
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2.00	2.00	0.20	0.20
или лук репчатый свежий	2.38	2.00	0.24	0.20
Масло растительное	1.00	1.00	0.10	0.10
Соль	0.30	0.30	0.03	0.03
Лавровый лист	0.01	0.01	0.00	0.00
Сметана	3.00	3.00	0.30	0.30
Выход:		**100**		**10**

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь соломкой, лук репчатый мелким кубиком. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды и/или бульона (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительное в течение 5-7 минут, к припущенным овощам добавляем томатную пасту и припускают еще 3-5 мин.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, нарезанную отварную говядину, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют, лавровый лист и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ацидофилин**

Номер рецептуры: № 464

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ацидофилин	101,01	100	10,101	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	55,60

Ca (мг):	120,00
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,16

Примечание: допускается выдать ацидофилин емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230116

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт питьевой фруктовый**

Номер рецептуры: № 459

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт	101,01	100	10,10	10
или Биойогурт фруктовый питьевой	101,01	100	10,10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	76,30

Ca (мг):	124,00
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,15

Примечание: допускается выдача йогурта илибиойогурта емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с йогуртом или биойогуртом протирают. Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Биойогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кефир**

Номер рецептуры: № 462

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	101,01	100	10,101	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,70
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	7,80
Энергетическая ценность (ккал):	79,0

Ca (мг):	200,00
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с кефиром протирают. Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ряженка**

Номер рецептуры: № 464

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка	101,01	100	10,101	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,20
Энергетическая ценность (ккал):	54,0

Ca (мг):	200,00
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдать ряженку емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 999445

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло растительное**

Номер рецептуры: № 480

Наименование сборника рецептур: Сборником технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло растительное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	99,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	899,00

Ca (мг):	0,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,00
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Используют для заправки салатов, порционных овощей.

* Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 12 часов, при температуре хранения +2...+6°С или в соответствии с маркировкой производителя

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименоваание сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,6	45,6	4,56	4,56
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,32	0,32	0,032	0,032
Яйцо	6,3	6,3	0,63	0,63
Дрожжи сухие *или*	0,48	0,48	0,048	0,048
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Повидло (джем)	34	34	3,4	3,4
Масса полуфабриката:		**114**		**11,4**
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,15	0,15
Яйцо для смазки	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	59,50
Энергетическая ценность (ккал):	310,50

Ca (мг):	51,29
Mg (мг):	11,65
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,93
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20 - 25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют повидлом или джемом, или повидлом термостабильным, или конфитюром, оставляют для окончательной расстойки на 15 - 20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240°С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170607

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38	38	3,8	3,8
Сахар - песок	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	28	28	2,8	2,8
Цукаты	5,0	5	0,5	0,5
Яйцо*	23	23	2,3	2,3
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,10	0,10	0,01	0,01
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	26,75
Углеводы (г):	58,44
Энергетическая ценность (ккал):	503,69

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170604

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с шоколадом

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	26	26	2,6	2,6
Масло сливочное	26	26	2,6	2,6
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Яйцо*	21	21	2,1	2,1
Какао порошок	10	10	1	1
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1	0,01	0,071
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	9,09
Жиры (г):	26,32
Углеводы (г):	51,81
Энергетическая ценность (ккал):	481,49

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют какао - порошок, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 942

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Круассан**

Номер рецептуры: № 538

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	53,32	53,32	5,332	5,332
Дрожжи прессованные	10,62	10,62	1,062	1,062
Мед	0,42	0,42	0,042	0,042
Масло сливочное	6,66	6,66	0,666	0,666
Молоко	5,33	5,33	0,533	0,533
Вода	14,37	14,37	1,437	1,437
Сахар	5,33	5,33	0,533	0,533
Яйцо	6,39	6,39	0,639	0,639
Соль	1,06	1,06	0,106	0,106
Ванилин	0,33	0,33	0,033	0,033
Мука пшеничная (подпыл)	1,33	1,33	0,133	0,133
Маргарин для слоеного теста	20,83	20,83	2,083	2,083
Выход полуфабриката:		**110**		**11**
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,05
Жиры (г):	38,23
Углеводы (г):	47,40
Энергетическая ценность (ккал):	565,13

Ca (мг):	21,36
Mg (мг):	11,29
Fe (мг):	1,00
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Приготовление слоеного пф: Замес теста: В тестомесильную машину загружают муку, дрожжи, соль, сахар, ванилин перемешивают 1 мин до равномерного соединения ингредиентов. (Воду смешивают со льдом в соотношении 50/50). В мучную смесь добавляют жидкие ингредиенты(молоко, мед, вода) и перемешивают тесто при малом числе оборотов 4 мин, затем добавляют размягченное сливочное масло и продолжают замес при большом числе оборотов 8 мин до получения однородной, эластичной массы без комочков. Температура теста 14-18°С. Тесто, оставляют для набухания белков на 15-30 мин. После этого тесто прокатывают на тестораскаточной машине толщиной 11-12 см. Готовое закрывают пищевой пленкой и убирают в холодильник на 10-12 часов.

Подготовка маргарина: Маргарин нарезают на куски, попылают мукой и прокатывают на тестораскаточной машине в прямоугольные заготовки толщиной 5-5,5 мм. После этого помещают на 30-40 мин в холодильную камеру с температурой 4±2°С для охлаждения массы до температуры 12-14°С.

Слоение теста на машине: Кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольников толщеной 8-10 мм. На середину полученных пластов кладут подготовленные пласты маргарина; концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. Для этого конверт укладывают на верхний транспортер и пропустить через вальцы. При первой раскатке между вальцами - около 15-20 мм. Тесто складывают в 3 слоя, охлаждают 30-40 мин в холодильной камере, вновь прокатывают, снова складывают в 3 слоя, охлаждают в течение 30-40 мин в холодной камере, снова складывают в 3 слоя и охлаждают в холодильной камере 30-40 мин. Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Выпечка: Выпекают при температуре 180°С 18-20 мин.

Формование: Охлаждения слоеное тесто раскатывают в пласты толщиной 3,5-4 мм. Подготовленный пласт с помощью скалки переносят на стол подпалённый мукой. тесто нарезают на треугольники 14 см -основание 22 см высота (круасаан 100 г) . Из полученных треугольников формируют круассаны.

Расстойка: Круассаны ставят в рассоичный шкаф на 1-2 часа с влажностью 75% и температурой 30-35°С

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **944**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Маффин**

Номер рецептуры: №521, ТТК

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	22,8	22,8	2,3	2,3
Сахар-песок	39,3	39,3	3,9	3,9
Яйцо	23,2	23,2	2,3	2,3
Масло растительное	15,8	15,8	1,6	1,6
Ванилин	1,8	1,8	0,2	0,2
Какао	5,3	5,3	0,5	0,5
Сода	0,9	0,9	0,1	0,1
Молоко	24,6	24,6	2,5	2,5
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,0	0,0
Соль	0,4	0,4	0,0	0,0
Масса теста		**113,3**		**11,3**
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,80
Жиры (г):	19,07
Углеводы (г):	53,52
Энергетическая ценность (ккал):	413,37

Ca (мг):	64,47
Mg (мг):	30,45
Fe (мг):	2,00
C (мг):	0,13
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

В подготовленную емкость наливают молоко, добавляют лимонную кислоту, соду и перемешивают до полного соединения ингредиентов. В деже миксера соединяют яйцо, сахар, солью, добавляют растительное масло и перемешивают насадкой лопатка на низкой или средней скорости в около 5-7 мин. Муку соединяют с какао и ванилином, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов. Добавляют в масляную смесь перемешивают на низкой скорости до получения однородной массы без комочков. В последнюю очередь добавляют молочную смесь и замешивают жидкое тесто. Тесто разливают в формы по 68-70 г. Выпекают при Т 200*С-25 мин.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230464-2

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пицца**

Номер рецептуры: № 610

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	40,36	40,36	4,04	4,04
Молоко	13,01	13,01	1,30	1,30
Сахар-песок	3,60	3,60	0,36	0,36
Соль	0,06	0,06	0,01	0,01
Масло сливочное	4,76	4,76	0,48	0,48
Яйцо*	2,33	2,33	0,23	0,23
Дрожжи сухие	0,43	0,43	0,04	0,04
Вода	13,28	13,28	1,33	1,33
Масса готового теста:		**75**		**8**
Ветчина детская	16,74	16,25	1,67	1,63
Сыр полутвердый	19,50	18,75	1,95	1,88
Огурцы консервированные (без учета заливки)	12,50	12,50	1,25	1,25
Томат-паста	3,75	3,75	0,38	0,38
Масса начинки:		**51**		**5**
Яйцо*	0,13	0,13	0,01	0,01
Масло растительное (д/смазки противня)	1,25	1,25	0,13	0,13
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г:

Белки (г):	13,24
Жиры (г):	17,30
Углеводы (г):	32,76
Энергетическая ценность (ккал):	341,05

Ca (мг):	94,2
Mg (мг):	24,1
Fe (мг):	1,5
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,2

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.
Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение. 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.
Затем тесто обминают, формуют шарики весом 60 г, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают углубление, которое смазывают томат-пастой, заполняют слоями: огурцы, нарезанные соломкой, колбаса, нарезанная мелким кубиком, посыпают тертым сыром. Края верха пиццы смазывают яйцом и выпекают при температуре 180ºС 12-15 минут.Охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 24 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

[redacted]

Основание производства экспертизы: заявление № [redacted]
Дата (период) проведения экспертизы: с 19.04.2022 по 28.04.2022
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста №0177040009695 от 21.06.2016г.
Заказчик: [redacted]
Юридический адрес: [redacted]
Объект экспертизы: Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов.
Разработчик документации: [redacted]
Юридический адрес разработчика: [redacted]
Перечень представленной документации:
Меню-раскладка для обучающихся 1 - 4 классов;
Пояснительная записка;
Сведения о наборе продуктов.
Установлено:

Общие сведения.

Согласно пояснительной записке меню составлено с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Ассортимент в новом меню состоит из наиболее популярных блюд среди детей.

Завтраки состоят из основных блюд, к которым предусмотрены или соусы, или выпечка, или фрукты, или кисломолочная продукция промышленного производства. Ежедневно

[redacted]

ИК ПрофПринт, Саратов, 2020, «В»

предусмотрены горячие напитки и сахар порционный к ним. Хлеб на завтрак предоставляется без ограничений.

Обеды состоят из основных блюд, холодных закусок в виде овощных нарезок или консервированных бобовых, сладких холодных напитков и чая с порционным сахаром. Хлеб на обед предоставляется без ограничений.

В меню массы порций блюд ниже нормируемых в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с п. 8.1.5 данного документа с учетом территориальных особенностей питания населения с сохранением в рационах питания детей основных пищевых веществ. Территориальные особенности были проанализированы и озвучены в письме №296 от 18.04.2022 г. от [redacted]

Также по результатам мониторинга съедаемости блюд (приложение 2 к письму №296 от 18.04.2022 г.) был установлен средний процент отходов по каждому блюду за один цикл рациона питания в 2021-2022 учебном году. В отдельных категориях процент отходов составляет: горячие блюда на завтрак – 18,2 – 32,7 %; напитки на завтрак – 16,2 – 25,2 %; салаты на обед - 13,7 – 34 %; первые блюда – 24,7 – 32,7 %; вторые блюда (мясные) – 15,7 – 34 %; гарниры – 22 – 28,2 %; напитки на обед – 15,7 – 23,3 %. Данные значения получены посредством анализа формуляров, заполненных в школах в присутствии ответственного за питание и представителя родительского комитета (приложение 1 к письму №296 от 18.04.2022 г.).

Наличие значительного количества отходов также подтверждено со стороны Департамента образования и науки города Москвы в письме № 01-49/02-3431/22 от 25.04.2022 г. (№ Вх-01-1973/2 от 26.04.2022 Управление Роспотребнадзора по г. Москве).

Полученные результаты свидетельствуют о наличии особенности питания детей в общеобразовательных организациях города Москвы и требуют корректировки действующего меню с целью обеспечения физиологических потребностей организма учащихся в пищевых веществах и энергии.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	56,36	61,20	238,88	1731,72	1725,59
II неделя	55,70	67,13	235,99	1770,88	1775,29
Итого:	56,03	64,16	237,43	1751,30	1750,44

В представленном рационе содержание белков составляет 72,77 %, жиров – 81,22 %, углеводов – 70,88 %, общая калорийность – 74,52 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдников среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	42,30	44,39	177,10	1277,08	1270,60
II неделя	43,17	50,80	176,17	1334,57	1338,75
Итого:	42,74	47,60	176,63	1305,83	1304,68

В представленном рационе содержание белков составляет 55,50 %, жиров – 60,25 %, углеводов – 52,73 %, общая калорийность – 55,57 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1 / 1 / 4).

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

[redacted]

XXXX

Наряду с основными блюдами, в рационе предусмотрен выбор дополнительных блюд. Наличие разницы расчётных значений и физиологической потребностью по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (далее разница) в сторону превышения физиологических норм, позволяет предоставить на выбор дополнительные блюда, отличающихся по пищевой и энергетической ценности от основных блюд.

Сведения о разнице представлены в таблице:

День	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
День 1	5,77	13,81	50,76	355,82
День 2	7,89	10,55	23,61	226,31
День 3	17,52	25,19	43,88	477,71
День 4	12,82	7,54	41,78	291,65
День 5	10,85	17,98	44,05	386,76
День 6	5,48	7,55	17,20	164,07
День 7	7,50	23,37	48,00	437,73
День 8	4,31	7,00	20,29	166,80
День 9	7,36	40,83	29,32	519,57
День 10	16,46	11,73	47,18	365,51
День 11	6,32	10,61	37,88	277,62
День 12	15,05	24,82	27,28	398,04

В силу того, что некоторые блюда кардинально отличаются по содержанию макронутриентов, выбор блюд в отдельных случаях осуществляется по комбинации блюд (первое блюдо+добавка к супу (гренки)).

Оценке подлежит максимальное отклонение в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности (далее отклонение) предложенных вариантов блюд по каждому дню. Выявленное отклонение сравнивается с разницей, представленной выше.

Результаты данной оценки, представлены в таблице:

День	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
День 1	0,68	5,82	29,38	201,58
День 2	3,90	6,04	4,23	128,83
День 3	13,87	19,33	31,34	381,25
День 4	5,17	2,55	23,87	141,95
День 5	1,70	8,18	14,79	144,12
День 6	1,73	3,21	1,74	47,28
День 7	2,11	15,51	26,50	268,23
День 8	0,63	1,85	7,66	69,32
День 9	1,94	33,18	16,69	405,62
День 10	12,43	7,38	27,80	259,60
День 11	1,23	3,12	16,50	107,54
День 12	9,21	18,03	14,65	276,92

Исходя из данных таблицы предлагаемые варианты блюд обеспечивают физиологическую потребность организма в макронутриентах и энергии по каждому дню.

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для детей в возрасте 7-11 лет предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 7-11 лет:

	Норма			
	1 неделя	2 неделя	Итого	
Завтрак	23	27	25	20 - 25
Обед	31	29	30	30 - 35
Полдник	19	19	19	10 - 15

[redacted]

XXXXXXXX ЖЕНИЕ

ООО «Н.Т.ГРАФ», г. Москва, 2022 г., уровень «Б».
А5056

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.
Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).
Сведения о среднесуточном наборе продуктов представлены заказчиком.

7-11 лет	Двухразовое меню (Завтрак, обед), 50%			Трёхразовое меню (Завтрак, обед, полдник) 60 %		
Наименование пищевой продукции	Фактич.	Норма	%	Фактич.	Норма	%
Какао	4,00	1	400	4,67	1	467
Картофель	109,77	187	58,7	109,77	187	58,7
Кисломолочные продукты	20,83	150	13,89	187,50	150	125
Кондитерские изделия	50,17	10	501,7	61,37	10	613,7
Крупы, бобовые	25,64	45	56,98	25,64	45	56,98
Макаронные изделия	7,91	15	52,73	7,91	15	52,73
Масло растительное	14,17	15	94,47	15,34	15	102,27
Масло сливочное	4,77	30	15,9	15,48	30	51,6
Молоко	141,86	300	47,29	149,19	300	49,73
Мука пшеничная	7,97	15	53,13	46,16	15	307,73
Мясо бескостное	45,59	70	65,13	45,59	70	65,13
Овощи, зелень	144,06	280	51,45	144,06	280	51,45
Птица	52,92	35	151,2	52,92	35	151,2
Рыба	11,42	58	19,69	11,42	58	19,69
Сахар-песок	53,70	30	179	67,62	30	225,4
Сметана	2,91	10	29,1	2,91	10	29,1
Сок	0,00	200	0	33,33	200	16,67
Соль	2,30	3	76,67	2,51	3	83,67
Сыр	0,67	10	6,7	0,67	10	6,7
Творог	42,40	50	84,8	51,90	50	103,8
Фрукты (плоды) свежие	68,52	185	37,04	68,52	185	37,04
Фрукты (плоды) сухие	18,00	15	120	19,42	15	129,47
Хлеб пшеничный	96,97	150	64,65	96,97	150	64,65
Хлеб ржаной	40,00	80	50	40,00	80	50
Чай	2,00	1	200	2,00	1	200
Яйцо диетическое	17,41	40	43,53	29,22	40	73,05
Субпродукты	8,50	30	28,33	8,50	30	28,33
Специи	0,08	2	4	0,08	2	4

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, кисломолочные напитки, рыба, овощи, фрукты.
Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты в т.ч. кисломолочные напитки), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.
Суммарные объемы блюд по приемам пищи представлены в таблице:

[redacted]

XXXXXXXX

ООО «Н.Т.ГРАФ», г. Москва, 2022 г., уровень «В». А5656

Дни	Завтрак		Обед		Полдник	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1	405,00	500	700,00	700	300,00	300
2	505,00	500	705,00	700	280,00	300
3	430,00	500	705,00	700	340,00	300
4	450,00	500	675,00	700	280,00	300
5	470,00	500	705,00	700	280,00	300
6	420,00	500	725,00	700	300,00	300
7	475,00	500	725,00	700	280,00	300
8	390,00	500	705,00	700	260,00	300
9	450,00	500	725,00	700	300,00	300
10	535,00	500	675,00	700	300,00	300
11	470,00	500	685,00	700	300,00	300
12	480,00	500	725,00	700	280,00	300

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 7-11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	49,28	0,81	1,18	160,44
II неделя	44,50	0,77	1,48	1156,75
Итого:	46,89	0,79	1,33	658,60

	Кальций, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	949,15	1222,60	10,47	211,15
II неделя	927,03	1225,81	12,56	219,29
Итого:	938,09	1224,21	11,52	215,22

В представленном рационе содержание фосфора полностью удовлетворяет суточную потребность; содержание витамина С - 78,15 %; содержание витамина В1 - 65,62 %; содержание витамина В2 - 95,12 %; содержание витамина А - 94,09 %; содержание кальция - 85,28 %; содержание железа - 95,98 %; содержание магния - 86,09 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдников Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 7-11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	47,37	0,65	0,78	92,54
II неделя	42,90	0,65	1,13	1087,72
Итого:	45,14	0,65	0,96	590,13

	Кальций, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	680,23	902,52	8,72	170,47
II неделя	679,84	962,53	10,74	177,62

[redacted]

XXXXXXXXXение

ООО «Н.Т.ГРУФ», г. Москва, 2022 г., уровень «В». А5056

Итого:	680,04	932,52	9,73	174,04

Содержание витамина С - 75,23 %; содержание витамина В1 - 54 %; содержание витамина В2 - 68,33 %; содержание витамина А - 84,3 %; содержание кальция - 61,82 %; содержание фосфора - 84,77 %; содержание железа - 81,07 %; содержание магния - 69,62 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

Технологические карты разработаны заказчиком с использованием сборников рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Заключение:

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 1-4 классов. по адресу: **соответствует** требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (гл. VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Врач по гигиене детей и подростков — А.О. Петренко

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — А. О. Петренко

Руководитель (заместитель) органа инспекции — **В.Ю. Иванов**

[redacted]

XXXXXXXXXXение

ООО «Н.ТЛТЛЧ», г. Москва, 2022 г., уровень «В». А5086

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

[redacted]

Основание производства экспертизы: заявление № [redacted]
№ Дата
Дата (период) проведения экспертизы: с 19.04.2022 по 27.04.2022
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста №0177040009695 от 21.06.2016г.
Заказчик: [redacted]
Юридический адрес: [redacted]
Объект экспертизы: Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов.
Разработчик документации: [redacted]
Юридический адрес разработчика: [redacted]
Перечень представленной документации: Меню-раскладка для обучающихся 5 - 11 классов;
Пояснительная записка;
Сведения о наборе продуктов.
Установлено:

Общие сведения.

Согласно пояснительной записке меню составлено с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Ассортимент в новом меню состоит из наиболее популярных блюд среди детей.

Завтраки состоят из основных блюд, к которым предусмотрены или соусы, или выпечка, или фрукты, или кисломолочная продукция промышленного производства. Ежедневно предусмотрены горячие напитки и сахар порционный к ним. Хлеб на завтрак предоставляется без ограничений.

[redacted]

ИК ПрофПринт, Саратов, 2020, «В»

Обеды состоят из основных блюд, холодных закусок в виде овощных нарезок или консервированных бобовых, сладких холодных напитков и чая с порционным сахаром. Хлеб на обед предоставляется без ограничений.

В меню массы порций блюд ниже нормируемых в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с п. 8.1.5 данного документа с учетом территориальных особенностей питания населения с сохранением в рационах питания детей основных пищевых веществ. Территориальные особенности были проанализированы и озвучены в письме №296 от 18.04.2022 г. от [redacted]

Также по результатам мониторинга съедаемости блюд (приложение 2 к письму №296 от 18.04.2022г.) был установлен средний процент отходов по каждому блюду за один цикл рациона питания в 2021-2022 учебном году. В отдельных категориях процент отходов составляет: горячие блюда на завтрак – 18,2 – 32,7 %; напитки на завтрак – 16,2 – 25,2 %; салаты на обед - 13,7 – 34 %; первые блюда – 24,7 – 32,7 %; вторые блюда (мясные) – 15,7 – 34 %; гарниры – 22 – 28,2 %; напитки на обед – 15,7 – 23,3 %. Данные значения получены посредством анализа формуляров, заполненных в школах в присутствии ответственного за питание и представителя родительского комитета (приложение 1 к письму №296 от 18.04.2022 г.).

Наличие значительного количества отходов также подтверждено со стороны Департамента образования и науки города Москвы в письме № 01-49/02-3431/22 от 25.04.2022 г. (№ Вх-01-1973/2 от 26.04.2022 Управление Роспотребнадзора по г. Москве).

Полученные результаты свидетельствуют о наличии особенности питания детей в общеобразовательных организациях города Москвы и требуют корректировки действующего меню с целью обеспечения физиологических потребностей организма учащихся в пищевых веществах и энергии.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 12-18 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	65,59	70,34	264,56	1953,69	1945,81
II неделя	66,04	75,70	259,73	1984,42	1990,10
Итого:	65,82	73,02	262,15	1969,06	1967,95

В представленном рационе содержание белков составляет 73,13 %, жиров – 79,37 %, углеводов – 68,45 %, общая калорийность – 72,39 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдников среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 12-18 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	50,36	51,78	196,57	1453,74	1445,55
II неделя	52,68	58,66	194,34	1516,03	1521,47
Итого:	51,52	55,22	195,45	1484,89	1483,51

В представленном рационе содержание белков составляет 57,25 %, жиров – 60,02 %, углеводов – 51,03 %, общая калорийность – 54,59 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1 / 1 / 4).

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Наряду с основными блюдами, в рационе предусмотрен выбор дополнительных блюд. Наличие разницы расчётных значений и физиологической потребностью по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (далее разница) в сторону превышения физиологических

[redacted]

XXXXXXXXXЖЕНИЕ

ООО «Н.Т.ГРАФ», г. Москва, 2022 г., уровень «В». А5056

норм, позволяет предоставить на выбор дополнительные блюда, отличающихся по пищевой и энергетической ценности от основных блюд.

Сведения о разнице представлены в таблице:

День	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
День 1	6,18	15,30	53,04	374,57
День 2	9,44	12,47	28,09	262,32
День 3	16,87	24,93	21,77	378,95
День 4	13,25	7,32	39,97	278,77
День 5	12,79	21,18	44,76	420,82
День 6	10,35	9,51	14,93	186,72
День 7	6,89	22,63	42,24	400,19
День 8	8,82	7,09	36,12	243,59
День 9	8,52	41,84	20,51	492,72
День 10	18,13	13,98	33,63	332,88
День 11	10,08	12,79	31,79	282,59
День 12	19,81	24,68	15,30	362,58

В силу того, что некоторые блюда кардинально отличаются по содержанию макронутриентов, выбор блюд в отдельных случаях осуществляется по комбинации блюд (первое блюдо+добавка к супу (гренки)).

Оценке подлежит максимальное отклонение в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности (далее отклонение) предложенных вариантов блюд по каждому дню. Выявленное отклонение сравнивается с разницей, представленной выше.

Результаты данной оценки, представлены в таблице:

День	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
День 1	0,84	6,09	31,66	195,13
День 2	4,99	7,48	8,71	154,53
День 3	13,23	18,00	9,23	264,99
День 4	3,91	1,70	17,85	99,17
День 5	1,94	9,71	10,43	135,98
День 6	6,68	5,02	2,30	82,50
День 7	1,05	13,73	18,26	212,87
День 8	4,10	0,69	19,59	100,42
День 9	5,47	36,01	20,51	445,80
День 10	14,46	9,49	14,25	235,40
День 11	4,99	4,39	8,72	94,50
День 12	11,82	14,89	2,67	217,82

Исходя из данных таблицы предлагаемые варианты блюд обеспечивают физиологическую потребность организма в макронутриентах и энергии по каждому дню.

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для детей в возрасте 12-18 лет предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 12-18 лет:

	Норма			
	1 неделя	2 неделя	Итого	
Завтрак	23	26	24	20 - 25
Обед	31	30	31	30 - 35
Полдник	18	17	18	10 - 15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

[redacted]

XXXXXXXXЖЕНИЕ

ООО «Н.ТЛ РФ», г. Москва, 2022 г., уровень «В». A5056

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов представлены заказчиком.

12-18 лет	Двухразовое меню (Завтрак, обед), 50%			Трёхразовое меню (Завтрак, обед, полдник) 60 %		
Наименование пищевой продукции	Фактич.	Норма	%	Фактич.	Норма	%
Какао	4,00	1,2	333,33	4,67	1,2	389,17
Картофель	135,09	187	72,24	135,09	187	72,24
Кисломолочные продукты	20,83	180	11,57	187,50	180	104,17
Кондитерские изделия	57,73	15	384,87	68,90	15	459,33
Крупы, бобовые	33,92	50	67,84	33,92	50	67,84
Макаронные изделия	8,47	20	42,35	8,47	20	42,35
Масло растительное	15,55	18	86,39	16,95	18	94,17
Масло сливочное	6,10	35	17,43	17,85	35	51
Молоко	154,18	350	44,05	163,18	350	46,62
Мука пшеничная	9,21	20	46,05	53,50	20	267,5
Мясо бескостное	59,89	78	76,78	59,89	78	76,78
Овощи, зелень	178,89	320	55,9	178,89	320	55,9
Птица	70,87	53	133,72	70,87	53	133,72
Рыба	18,93	77	24,58	18,93	77	24,58
Сахар-песок	54,41	35	155,46	70,01	35	200,03
Сметана	3,58	10	35,8	3,58	10	35,8
Сок	0,00	200	0	33,33	200	16,67
Соль	3,03	5	60,6	3,28	5	65,6
Сыр	0,82	15	5,47	0,82	15	5,47
Творог	47,45	60	79,08	58,45	60	97,42
Фрукты (плоды) свежие	68,67	185	37,12	68,67	185	37,12
Фрукты (плоды) сухие	18,00	20	90	19,58	20	97,9
Хлеб пшеничный	101,31	200	50,66	101,31	200	50,66
Хлеб ржаной	40,00	120	33,33	40,00	120	33,33
Чай	2,00	2	100	2,00	2	100
Яйцо диетическое	21,88	40	54,7	35,27	40	88,18
Субпродукты	17,00	40	42,5	17,00	40	42,5
Специи	0,08	2	4	0,08	2	4

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, кисломолочные напитки, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты в т.ч. кисломолочные напитки), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи представлены в таблице:

Дни	Завтрак		Обед		Полдник	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1	450,00	550	822,00	800	300,00	350
2	550,00	550	820,00	800	300,00	350

[redacted]

XXXXXXXXЖЕНИЕ

ООО «Н.ТЭЧФ», г. Москва, 2022 г., уровень «В».

А5056

3	460,00	550	820,00	800	340,00	350
4	480,00	550	770,00	800	300,00	350
5	510,00	550	790,00	800	300,00	350
6	450,00	550	890,00	800	320,00	350
7	520,00	550	810,00	800	280,00	350
8	410,00	550	850,00	800	300,00	350
9	480,00	550	830,00	800	320,00	350
10	555,00	550	800,00	800	300,00	350
11	500,00	550	830,00	800	300,00	350
12	510	550	880	800	280	350

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 12-18 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	57,34	0,95	1,35	185,72
II неделя	57,29	0,93	1,98	2158,18
Итого:	57,32	0,94	1,66	1171,95

	Кальций, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1063,76	1429,03	12,05	244,09
II неделя	1046,51	1458,51	15,34	252,49
Итого:	1055,13	1443,77	13,70	248,29

В представленном рационе содержание витамина В2, витамина А, фосфора полностью удовлетворяет суточную потребность; содержание витамина С - 81,88 %; содержание витамина В1 - 67,21 %; содержание кальция - 87,93 %; содержание железа - 76,1 %; содержание магния - 82,76 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдников Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 12-18 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	55,41	0,78	0,93	110,66
II неделя	55,68	0,80	1,62	2088,35
Итого:	55,54	0,79	1,27	1099,50

	Кальций, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	785,85	1087,40	10,19	201,69
II неделя	792,14	1181,57	13,43	209,41
Итого:	789,00	1134,48	11,81	205,55

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность; содержание витамина С - 79,35 %; содержание витамина В1 - 56,31 %; содержание витамина В2 - 79,6 %; содержание кальция - 65,75 %; содержание фосфора - 94,54 %; содержание железа - 65,62 %; содержание магния - 68,52 % от суточной потребности.

[redacted]

XXXXXXXXXЖЕНИЕ

ООО «Н.Т.ГРУПП», г. Москва, 2022 г., уровень «В». А5056

Технология изготовления кулинарной продукции.

Технологические карты разработаны заказчиком с использованием сборников рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Заключение:

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в государственных образовательных учреждениях г. Москвы. В части организации питания обучающихся 5-11 классов. по адресу: **соответствует** требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (гл. VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Врач по гигиене детей и подростков — А.О. Петренко

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — А. О. Петренко

Руководитель (заместитель) органа инспекции — **В.Ю. Иванов**

[redacted]

XXXXXXXX

ООО «Н.ТГРАФ», г. Москва, 2022 г., тираж «В».