Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы

Разработано МГУТУ им. К.Г. Разумовского
директор института
„Технологический менеджмент" Шленская Т.В

Изменение № 3
с продлением срока использования меню в последующие года

Рацион для обучающихся, в учреждениях начального и среднего профессионального образования I комплекс

Изменение №3

Комплекс I

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг		
		г	г	г	г	ккал												
День 1(понедельник)																		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,36	8,09	7,65	108,92	0,02	9,00	0,00	3,62	33,75	39,11	20,10	1,25	0,04	6,25	100403-1	100403-1
2	Щи из свежей капусты	250	3,08	3,06	7,46	68,94	0,06	19,56	7,50	1,28	153,67	46,14	20,99	0,73	0,06	4,05	110105	110106
3	Гуляш	100	14,40	1,60	3,30	85,20	0,05	1,47	9,00	0,40	13,81	133,32	18,52	1,94	0,11	5,27	120507	120508
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
6	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		**34,30**	**26,82**	**142,41**	**948,36**	**0,33**	**30,09**	**31,50**	**7,64**	**341,16**	**415,20**	**85,99**	**6,66**	**0,28**	**22,47**		
День 2(вторник)																		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206
3	Котлеты рубленные из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**28,50**	**40,19**	**112,28**	**924,59**	**0,45**	**25,62**	**64,56**	**6,07**	**227,85**	**496,91**	**94,36**	**5,67**	**0,42**	**27,57**		
День 3 (среда)																		
Обед																		
1	Салат картофельный с растительным маслом	100	1,71	7,32	13,14	125,70	0,10	8,91	0,00	3,18	18,23	51,68	20,05	0,82	0,06	4,33	100541	100541
2	Борщ сибирский с говядиной	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,51	2,06	153,38	127,68	34,74	2,11	0,10	8,06	110103	110104
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
5	Пирожок с клубникой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**38,29**	**53,02**	**148,50**	**1107,30**	**0,64**	**87,44**	**49,05**	**7,95**	**300,46**	**454,49**	**100,45**	**6,70**	**0,42**	**17,22**		
День 4 (четверг)																		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,14	10,37	183,19	0,03	16,40	0,00	6,74	91,11	23,54	13,43	0,92	0,03	2,38	100504	100504
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,75	3,25	13,50	102,25	0,12	9,35	8,00	1,78	119,75	150,63	47,26	1,24	0,13	4,87	110314	110315
3	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,47	19,50	0,39	104,78	161,56	21,92	1,90	0,15	8,36	120505	120506
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
6	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**35,77**	**37,31**	**165,99**	**1143,16**	**0,39**	**27,52**	**49,64**	**10,80**	**430,62**	**511,57**	**109,29**	**7,23**	**0,41**	**21,81**		
День 5 (пятница)																		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Рассольник Ленинградский	250	2,36	5,68	13,40	113,35	0,11	9,28	7,50	1,32	70,70	76,50	26,59	0,99	0,08	5,38	110201	110202
3	Тефтели с рисом	120	12,12	4,92	19,56	171,00	0,06	0,00	0,00	0,36	11,45	163,08	25,05	2,15	0,12	5,29	120521	120522

4	Капуста тушеная	150	2,70	2,10	21,90	117,30	0,06	48,30	0,00	2,90	291,80	64,15	32,96	1,19	0,08	5,61	130201	130202
5	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
6	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**25,28**	**27,60**	**126,15**	**854,94**	**0,39**	**75,44**	**11,25**	**11,18**	**488,19**	**475,82**	**134,27**	**6,56**	**0,39**	**25,57**		
	День 6 (суббота)																	
	Обед																	
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	100	1,48	7,09	4,01	95,19	0,03	32,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,82	100202-1	100202-1
2	Бульон куриный	230	2,07	5,06	2,99	65,78	0,06	4,60	0,00	0,05	6,90	26,68	10,58	0,41	0,04	2,30	110501	110502
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,54	2,30	0,14	31,40	0,01	0,00	0,02	0,12	14,68	39,15	2,62	0,53	0,09	4,00	120304	120304
4	Шницель рубленный из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,60	120525	120526
5	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
6	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
7	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
8	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
9	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00		
10	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
11	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**26,98**	**37,75**	**98,60**	**856,27**	**0,49**	**94,26**	**12,17**	**6,62**	**307,37**	**462,59**	**114,32**	**9,60**	**0,49**	**24,69**		
	Итого за 6 дней		**31,52**	**37,12**	**132,32**	**972,44**	**0,45**	**56,73**	**36,36**	**8,38**	**349,28**	**469,43**	**106,45**	**7,07**	**0,40**	**23,22**		
	День 7 (понедельник)																	
	Обед																	
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,18	7,08	9,28	106,75	0,05	4,55	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,55	100302	100302
2	Суп из овощей	250	3,63	7,13	9,93	116,78	0,12	20,30	12,50	5,71	171,01	74,75	29,71	1,09	0,10	6,55	110305	110306
3	Биточки рубленные куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
5	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
6	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**30,38**	**32,81**	**160,21**	**1057,59**	**0,40**	**46,40**	**81,41**	**11,89**	**331,20**	**473,61**	**125,81**	**5,32**	**0,40**	**23,00**		
	День 8 (вторник)																	
	Обед																	
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	100	1,59	10,10	8,13	129,60	0,03	9,50	0,00	4,51	47,97	43,14	20,86	1,27	0,04	6,45	100402	100402
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	15,66	7,50	2,46	139,43	74,10	21,96	0,80	0,06	3,65	110322	110323
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,04	2,10	38,00	0,06	11,75	87,80	11,36	0,91	0,08	3,27	120601	120602
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
5	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160229
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
8	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
	Итого:		**33,52**	**30,69**	**134,55**	**945,30**	**0,45**	**38,23**	**92,29**	**8,76**	**311,34**	**525,37**	**176,63**	**8,09**	**0,37**	**20,40**		
	День 9 (среда)																	
	Обед																	
1	Салат из моркови и свежих огурцов	100	1,81	7,44	11,80	121,79	0,09	7,29	0,00	3,31	23,38	61,01	26,92	0,85	0,06	4,14	100307-1	100307-1
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	24,96	73,56	21,82	0,99	0,07	4,16	110303	110304
3	Рыба (филе) припущенная	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405	120405
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160231
6	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204 190205	190206
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**44,94**	**32,55**	**128,19**	**985,56**	**0,57**	**28,04**	**43,48**	**7,44**	**700,15**	**1100,36**	**142,65**	**5,47**	**0,42**	**218,58**		

День 10 (четверг)																		
Обед																		
1	Салат Осенний	100	1,78	5,26	12,58	105,10	0,08	9,50	0,00	2,37	26,65	56,13	26,47	1,06	0,07	5,75	100516	100516
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,53	0,00	1,25	25,82	129,66	33,65	1,94	0,14	7,81	110311	110312
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
5	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**40,02**	**58,64**	**167,04**	**1245,04**	**0,65**	**22,23**	**67,55**	**6,10**	**175,76**	**468,17**	**103,51**	**7,36**	**0,45**	**19,65**		
День 11 (пятница)																		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1
3	Плов мясной	250	30,00	13,75	45,50	425,75	0,15	5,66	34,50	0,99	32,68	336,82	66,99	4,28	0,24	11,27	120550	120551
4	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
5	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**48,60**	**26,45**	**148,68**	**1027,68**	**0,59**	**20,48**	**45,89**	**6,64**	**183,32**	**681,18**	**144,33**	**8,76**	**0,49**	**29,34**		
День12(суббота)																		
Обед																		
1	Салат из капусты с растительным маслом	100	1,64	10,08	9,63	136,84	0,03	25,67	0,00	4,52	161,50	31,90	17,28	0,60	0,04	3,02	100201	100201
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106	140107
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
6	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
7	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**34,40**	**35,66**	**131,62**	**987,26**	**0,78**	**75,72**	**6636,68**	**9,07**	**679,87**	**808,35**	**190,35**	**14,69**	**2,81**	**33,11**		
	Итого за 6 дней		**38,64**	**36,13**	**145,05**	**1041,40**	**0,57**	**38,52**	**1161,22**	**8,32**	**396,94**	**676,17**	**147,21**	**8,28**	**0,82**	**57,35**		
День 13 (понедельник)																		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,14	10,37	183,19	0,03	16,40	0,00	6,74	91,11	23,54	13,43	0,92	0,03	2,38	100504	100504
2	Суп из овощей	250	3,63	7,13	9,93	116,78	0,12	20,30	12,50	5,71	171,01	74,75	29,71	1,09	0,10	6,55	110305	110306
3	Котлеты рубленные из мяса (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,97	153,23	18,82	2,21	0,11	4,90	120523	120524
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**27,68**	**43,27**	**130,60**	**1022,57**	**0,34**	**36,70**	**26,00**	**15,79**	**347,82**	**363,75**	**77,87**	**5,99**	**0,28**	**16,98**		
День 14 (вторник)																		
Обед																		
1	Салат Мозаика	100	2,87	7,37	10,15	118,90	0,09	7,02	0,01	2,89	36,95	68,47	25,22	0,94	0,11	6,27	100515-1	100515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,53	0,00	1,25	25,82	129,66	33,65	1,94	0,14	7,81	110311	110312
3	Рыба (филе) припущенная	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405	120405
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**44,21**	**32,81**	**113,25**	**927,00**	**0,62**	**36,62**	**29,70**	**7,37**	**711,04**	**1158,73**	**157,70**	**9,13**	**0,53**	**222,64**		
День 15 (среда)																		
Обед																		

1	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,36	8,09	7,65	108,92	0,02	9,00	0,00	3,62	33,75	39,11	20,10	1,25	0,04	6,25	100403-1	100403-1
2	Суп с лапшой	250	6,00	2,75	15,50	110,75	0,05	1,50	3,40	3,66	15,20	33,59	8,88	0,61	0,03	1,10	110320	110321
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,04	2,10	38,00	0,06	11,75	87,80	11,36	0,91	0,08	3,27	120601	120602
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**33,13**	**25,64**	**148,51**	**957,73**	**0,25**	**34,13**	**88,19**	**8,85**	**164,21**	**409,29**	**87,47**	**5,16**	**0,26**	**15,84**		
	День 16 (четверг)																	
	Обед																	
1	Салат картофельный с растительным маслом	100	1,71	7,32	13,14	125,70	0,10	8,91	0,00	3,18	18,23	51,68	20,05	0,82	0,06	4,33	100541	100541
2	Суп-пюре куриный	250	8,03	8,57	19,83	188,67	0,05	1,30	34,80	0,43	42,66	86,34	13,29	0,76	0,08	4,52	110407-1	110408-1
3	Азу из говядины	100	14,20	1,20	5,60	90,00	0,06	3,81	0,00	2,60	18,35	142,14	20,76	2,10	0,11	5,54	120503	120504
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
5	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160228
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**34,17**	**26,08**	**135,90**	**914,77**	**0,47**	**14,60**	**48,30**	**7,37**	**154,61**	**506,67**	**163,84**	**8,05**	**0,37**	**19,34**		
	День 17 (пятница)																	
	Обед																	
1	Салат из сборных овощей	100	1,39	10,09	4,74	116,30	0,04	18,25	0,00	4,61	105,79	35,98	21,21	0,60	0,05	3,25	100509	100509
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,71	4,38	10,58	95,25	0,06	14,88	7,50	1,29	112,47	53,34	24,09	1,12	0,06	5,73	110101	110102
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106	140107
5	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
6	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160229
7	Пирожок с клубникой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**32,38**	**35,01**	**152,06**	**1054,68**	**0,62**	**92,96**	**6639,19**	**8,98**	**664,78**	**655,01**	**94,39**	**12,03**	**2,69**	**30,25**		
	День 18 (Суббота)																	
	Обед																	
1	Винегрет	100	1,60	10,19	9,10	134,87	0,06	8,32	0,00	4,54	38,19	47,33	20,74	0,89	0,05	4,77	100501	100501
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	107,95	69,45	28,49	1,06	0,09	6,13	110203	110204
3	Тефтели рыбные	120	13,92	6,24	17,76	182,88	0,11	2,10	13,50	1,21	320,66	468,40	31,73	0,85	0,08	115,59	120403	120404
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**29,58**	**50,01**	**120,79**	**1048,75**	**0,55**	**42,82**	**64,06**	**8,48**	**607,19**	**834,77**	**154,76**	**9,28**	**0,46**	**140,60**		
	Итого за 6 дней		**33,53**	**35,47**	**133,52**	**987,58**	**0,48**	**42,97**	**1149,24**	**9,47**	**441,61**	**654,71**	**122,67**	**8,27**	**0,77**	**74,28**		
	День 19 (Понедельник)																	
	Обед																	
1	Салат из капусты белокачанной и свеклы	100	1,66	7,09	5,64	93,74	0,03	23,67	0,00	3,18	142,58	33,55	17,14	0,80	0,04	3,97	100207-1	100207-1
2	Суп-пюре овощной	240	3,60	6,00	14,40	126,00	0,06	9,98	10,80	0,22	77,64	59,96	19,59	0,60	0,07	5,23	110405	110406
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601	180601
4	Говядина отварная	100	21,10	2,30	1,80	112,30	0,09	0,00	0,00	0,62	15,79	291,78	34,21	4,20	0,23	10,85	120509	120510
5	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
6	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
7	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
8	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
9	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**42,50**	**27,70**	**149,16**	**1022,52**	**0,53**	**89,27**	**31,24**	**6,12**	**338,85**	**665,85**	**195,22**	**11,09**	**0,54**	**26,65**		

День 20 (Вторник)																		
Обед																		
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,76	7,33	13,39	126,73	0,10	9,75	0,00	3,21	19,07	52,63	21,86	0,82	0,07	4,70	100544	100544
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,81	110309	110310
3	Шницель рубленный куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
4	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
5	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160217
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
8	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
	Итого:		**29,58**	**27,39**	**122,60**	**856,11**	**0,53**	**31,05**	**72,17**	**11,63**	**256,60**	**539,74**	**120,69**	**6,74**	**0,50**	**30,77**		
День 21 (Среда)																		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Борщ сибирский с говядиной	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,51	2,06	153,38	127,68	34,74	2,11	0,10	8,06	110103	110104
3	Голубцы ленивые	250	20,00	25,00	18,25	378,00	0,11	55,15	5,00	4,40	389,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,41	120542	120543
4	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
7	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
	Итого:		**34,32**	**38,96**	**105,50**	**897,86**	**0,38**	**97,66**	**16,51**	**9,74**	**636,92**	**542,34**	**127,08**	**7,78**	**0,42**	**29,71**		
День 22 (Четверг)																		
Обед																		
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	100	2,59	7,22	8,73	104,74	0,02	9,45	0,01	3,18	38,73	42,08	20,99	1,33	0,04	6,65	100406	100406
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,50	1,25	10,00	65,25	0,06	4,43	0,00	2,44	17,79	83,88	22,54	1,10	0,06	3,53	110301	110302
3	Биточки рубленные куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**31,66**	**27,43**	**128,53**	**883,84**	**0,35**	**24,16**	**62,01**	**8,84**	**193,86**	**437,16**	**104,02**	**6,25**	**0,32**	**22,24**		
День 23 (Пятница)																		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,14	10,37	183,19	0,03	16,40	0,00	6,74	91,11	23,54	13,43	0,92	0,03	2,38	100504	100504
2	Уха Ростовская	250	9,25	3,50	8,75	103,50	0,14	15,31	3,13	2,76	129,84	217,10	33,49	1,17	0,09	46,81	110316	110317
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,04	2,10	38,00	0,06	11,75	87,80	11,36	0,91	0,08	3,27	120601	120602
4	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
5	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
6	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**31,94**	**43,24**	**119,42**	**1001,57**	**0,49**	**100,84**	**80,17**	**11,13**	**337,55**	**532,80**	**111,07**	**6,31**	**0,43**	**65,20**		
День 24 (Суббота)																		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,81	110309	110310
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
5	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**39,31**	**59,84**	**130,21**	**1107,95**	**0,63**	**19,44**	**46,51**	**10,93**	**263,59**	**511,88**	**93,33**	**7,89**	**0,39**	**12,66**		
	Итого за 6 дней		**34,88**	**37,43**	**125,91**	**961,64**	**0,49**	**60,40**	**51,43**	**9,73**	**337,89**	**538,30**	**125,24**	**7,68**	**0,43**	**31,20**		
	Итого за 24 дня		**34,0**	**36,3**	**133,2**	**984,0**	**0,5**	**49,6**	**599,6**	**9,1**	**381,6**	**585,1**	**125,4**	**7,8**	**0,6**	**46,6**		

Рацион для обучающихся, в учреждениях начального и среднего профессионального образования II комплекс

Изменение №3

Комплекс II

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг		
		г	г	г	г	ккал												
День 1(понедельник)																		
1	Салат из моркови и свежих огурцов	100	1,81	7,44	11,80	121,79	0,09	7,29	0,00	3,31	23,38	61,01	26,92	0,85	0,06	4,14	100307-1	100307-1
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1
3	Рыба (филе) припущенная	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405	120405
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
5	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
6	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**45,30**	**20,80**	**154,77**	**987,68**	**0,59**	**15,05**	**29,64**	**8,86**	**658,82**	**1103,58**	**148,93**	**5,48**	**0,31**	**210,80**		
День 2(вторник)																		
Обед																		
1	Салат из капусты с растительным маслом	100	1,64	10,08	9,63	136,84	0,03	25,67	0,00	4,52	161,50	31,90	17,28	0,60	0,04	3,02	100201	100201
2	Суп-пюре куриный	250	8,03	8,57	19,83	188,67	0,05	1,30	34,80	0,43	42,66	86,34	13,29	0,76	0,08	4,52	110407-1	110408-1
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516
4	Соус сметанный	20	0,32	1,12	0,92	15,28	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106	140107
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
6	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160231
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**35,09**	**35,58**	**138,26**	**1015,27**	**0,71**	**64,50**	**6654,98**	**7,36**	**584,88**	**759,48**	**162,79**	**13,79**	**2,75**	**28,42**		
День 3 (среда)																		
Обед																		
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,76	7,33	13,39	126,73	0,10	9,75	0,00	3,21	19,07	52,63	21,86	0,82	0,07	4,70	100544	100544
2	Суп из овощей	250	3,63	7,13	9,93	116,78	0,12	20,30	12,50	5,71	171,01	74,75	29,71	1,09	0,10	6,55	110305	110306
4	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	717,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
5	Пирожок с клубникой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
6	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**24,96**	**21,44**	**142,36**	**866,76**	**0,59**	**111,67**	**734,05**	**13,30**	**336,24**	**487,66**	**129,16**	**6,87**	**0,49**	**27,10**		
День 4 (четверг)																		
Обед																		
1	Винегрет	100	1,60	10,19	9,10	134,87	0,06	8,32	0,00	4,54	38,19	47,33	20,74	0,89	0,05	4,77	100501	100501
2	Щи из свежей капусты	250	3,08	3,06	7,46	68,94	0,06	19,56	7,50	1,28	153,67	46,14	20,99	0,73	0,06	4,05	110105	110106
3	Котлеты рубленные из фарша рыбного	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	301,00	1,83	284,57	418,56	26,50	0,63	0,08	105,50	120401	120402
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302

5	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
6	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**28,17**	**33,66**	**173,99**	**1110,28**	**0,35**	**30,00**	**330,64**	**9,01**	**581,97**	**722,32**	**112,93**	**5,12**	**0,28**	**120,51**		
День 5 (пятница)																		
Обед																		
1	Салат из сборных овощей	100	1,39	10,09	4,74	116,30	0,04	18,25	0,00	4,61	105,79	35,98	21,21	0,60	0,05	3,25	100509	100509
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,71	4,38	10,58	95,25	0,06	14,88	7,50	1,29	112,47	53,34	24,09	1,12	0,06	5,73	110101	110102
3	Шницель рубленный куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
6	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
7	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**31,48**	**35,28**	**138,61**	**1003,30**	**0,53**	**47,46**	**93,16**	**9,07**	**366,27**	**568,35**	**206,73**	**8,71**	**0,51**	**29,13**		
День 6 (суббота)																		
Обед																		
1	Салат Осенний	100	1,78	5,26	12,58	105,10	0,08	9,50	0,00	2,37	26,65	56,13	26,47	1,06	0,07	5,75	100516	100516
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,53	0,00	1,25	25,82	129,66	33,65	1,94	0,14	7,81	110311	110312
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**38,57**	**48,46**	**130,10**	**1005,28**	**0,68**	**59,23**	**37,50**	**5,85**	**192,77**	**441,20**	**111,89**	**8,61**	**0,44**	**16,68**		
	Итого за 6 дней:		**33,93**	**32,54**	**146,35**	**998,10**	**0,57**	**54,65**	**1313,33**	**8,91**	**453,49**	**680,43**	**145,40**	**8,10**	**0,80**	**72,11**		
День 7 (понедельник)																		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Суп-пюре картофельный	240	4,08	4,32	12,72	106,08	0,13	10,06	19,80	0,24	63,12	96,30	28,90	1,00	0,13	8,59	110401	110402
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601	180601
4	Тефтели рубленные из говядины	120	14,88	8,64	19,80	216,48	0,08	4,03	15,66	3,28	48,73	181,73	25,22	2,40	0,14	7,97	120519	120520
5	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
6	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
7	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**31,86**	**33,70**	**136,30**	**976,28**	**0,47**	**54,74**	**42,37**	**13,84**	**250,52**	**520,29**	**118,33**	**6,85**	**0,48**	**29,83**		
День 8 (вторник)																		

Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206
3	Говядина отварная	100	21,10	2,30	1,80	112,30	0,09	0,00	0,00	0,62	15,79	291,78	34,21	4,20	0,23	10,85	120509	120510
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
5	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
6	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160229
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**40,82**	**26,45**	**122,40**	**888,06**	**0,40**	**25,09**	**26,16**	**5,45**	**189,29**	**610,00**	**95,36**	**8,34**	**0,45**	**27,25**		
День 9 (среда)																		
Обед																		
1	Салат Мозаика	100	2,87	7,37	10,15	118,90	0,09	7,02	0,01	2,89	36,95	68,47	25,22	0,94	0,11	6,27	100515-1	100515-1
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	107,95	69,45	28,49	1,06	0,09	6,13	110203	110204
3	Голубцы ленивые	250	20,00	25,00	18,25	378,00	0,11	55,15	5,00	4,40	389,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,41	120542	120543
4	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160231
5	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204 190205	190206
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**32,46**	**39,16**	**118,18**	**950,78**	**0,41**	**78,09**	**16,52**	**9,57**	**612,61**	**452,38**	**123,29**	**6,59**	**0,42**	**26,51**		
День 10 (четверг)																		
Обед																		
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	100	1,48	7,09	4,01	95,19	0,03	32,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,82	100202-1	100202-1
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,81	110309	110310
4	Биточки рубленные куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
5	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
6	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
7	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**28,27**	**31,55**	**127,36**	**915,05**	**0,45**	**53,49**	**78,55**	**11,57**	**373,01**	**479,94**	**111,54**	**6,87**	**0,41**	**23,87**		
День 11 (пятница)																		
Обед																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	100	3,37	13,02	5,59	154,65	0,05	4,12	26,00	4,77	44,97	98,98	34,35	0,68	0,09	4,05	100308	100308
2	Борщ сибирский с говядиной	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,51	2,06	153,38	127,68	34,74	2,11	0,10	8,06	110103	110104
3	Тефтели рыбные	120	13,92	6,24	17,76	182,88	0,11	2,10	13,50	1,21	320,66	468,40	31,73	0,85	0,08	115,59	120403	120404
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
5	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
6	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		**35,86**	**37,13**	**127,19**	**975,85**	**0,42**	**23,63**	**63,66**	**9,64**	**642,51**	**864,78**	**126,27**	**6,22**	**0,33**	**133,06**		
День12(суббота)																		

	Обед																	
1	Салат из зеленого горошка	100	4,30	17,42	4,62	192,40	0,08	6,50	0,02	6,85	95,49	78,78	15,11	0,98	0,12	6,95	100543	100543
2	Щи из свежей капусты	250	3,08	3,06	7,46	68,94	0,06	19,56	7,50	1,28	153,67	46,14	20,99	0,73	0,06	4,05	110105	110106
3	Шницель рубленный из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,60	120525	120526
4	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
5	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
6	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**30,83**	**45,68**	**119,64**	**1013,86**	**0,54**	**50,12**	**18,02**	**12,35**	**388,38**	**538,17**	**131,48**	**7,53**	**0,52**	**31,32**		
	Итого за 6 дней:		**33,35**	**35,61**	**125,18**	**953,31**	**0,45**	**47,52**	**40,88**	**10,40**	**409,39**	**577,60**	**117,71**	**7,07**	**0,44**	**45,31**		
	День 13 (понедельник)																	
	Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	100	2,59	7,22	8,73	104,74	0,02	9,45	0,01	3,18	38,73	42,08	20,99	1,33	0,04	6,65	100406	100406
2	Рассольник Ленинградский	250	2,36	5,68	13,40	113,35	0,11	9,28	7,50	1,32	70,70	76,50	26,59	0,99	0,08	5,38	110201	110202
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528
4	Капуста тушеная	150	2,70	2,10	21,90	117,30	0,06	48,30	0,00	2,90	291,80	64,15	32,96	1,19	0,08	5,61	130201	130202
5	Ирис	20	0,66	1,52	16,30	81,60	0,00	0,00	7,20	0,02	28,00	21,00	3,60	0,12	0,03	0,00		
6	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160231
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		**24,99**	**22,35**	**141,76**	**862,83**	**0,34**	**67,03**	**14,72**	**10,39**	**555,38**	**460,90**	**114,04**	**7,19**	**0,37**	**28,68**		
	День 14 (вторник)																	
	Обед																	
1	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,86	7,11	2,77	80,19	0,02	5,60	0,00	3,19	23,06	28,82	13,16	0,60	0,02	2,82	100508	100508
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	24,96	73,56	21,82	0,99	0,07	4,16	110303	110304
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**38,57**	**50,47**	**103,78**	**916,74**	**0,51**	**16,13**	**49,29**	**6,56**	**156,82**	**342,49**	**76,86**	**7,11**	**0,29**	**10,11**		
	День 15 (среда)																	
	Обед																	
1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,22	7,09	6,49	95,83	0,06	4,70	0,00	3,46	25,38	51,84	35,72	0,66	0,07	4,70	100301	100301
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	15,66	7,50	2,46	139,43	74,10	21,96	0,80	0,06	3,65	110322	110323
3	Котлеты рубленные из мяса (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,97	153,23	18,82	2,21	0,11	4,90	120523	120524
4	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**28,05**	**28,52**	**113,48**	**823,69**	**0,41**	**53,48**	**40,80**	**12,73**	**304,24**	**519,02**	**129,95**	**6,61**	**0,42**	**22,90**		
	День 16 (четверг)																	

	Обед																	
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Уха Ростовская	250	9,25	3,50	8,75	103,50	0,14	15,31	3,13	2,76	129,84	217,10	33,49	1,17	0,09	46,81	110316	110317
3	Говядина тушеная с черносливом	100	13,60	4,80	7,70	128,40	0,05	2,62	0,00	2,25	20,20	124,72	27,62	2,05	0,10	4,27	120513	120514
4	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
5	Ирис	20	0,66	1,52	16,30	81,60	0,00	0,00	7,20	0,02	28,00	21,00	3,60	0,12	0,03	0,00		
6	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160228
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**29,74**	**33,59**	**111,91**	**868,15**	**0,44**	**42,31**	**19,33**	**11,30**	**288,28**	**564,86**	**121,51**	**6,25**	**0,39**	**63,49**		
	День 17 (пятница)																	
	Обед																	
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	100	1,48	7,09	4,01	95,19	0,03	32,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,82	100202-1	100202-1
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1
3	Плов куриный	250	14,00	1,00	54,00	281,00	0,13	6,79	872,50	5,45	34,30	252,96	55,84	2,40	0,18	7,08	120605	120606
4	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160229
5	Пирожок с клубникой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**30,73**	**12,44**	**163,30**	**895,42**	**0,50**	**68,20**	**876,51**	**12,38**	**294,64**	**506,14**	**126,70**	**6,55**	**0,35**	**17,75**		
	День 18 (Суббота)																	
	Обед																	
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Бульон куриный	230	2,07	5,06	2,99	65,78	0,06	4,60	0,00	0,05	6,90	26,68	10,58	0,41	0,04	2,30	110501	110502
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,54	2,30	0,14	31,40	0,01	0,00	0,02	0,12	14,68	39,15	2,62	0,53	0,09	4,00	120304	120304
4	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	717,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**28,22**	**29,37**	**113,38**	**832,79**	**0,53**	**34,05**	**749,54**	**6,09**	**190,70**	**562,15**	**134,17**	**10,07**	**0,57**	**32,88**		
	Итого за 6 дней:		**30,05**	**29,46**	**124,60**	**866,60**	**0,45**	**46,87**	**291,70**	**9,91**	**298,34**	**492,59**	**117,20**	**7,30**	**0,40**	**29,30**		
	День 19 (Понедельник)																	
	Обед																	
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	100	1,59	10,10	8,13	129,60	0,03	9,50	0,00	4,51	47,97	43,14	20,86	1,27	0,04	6,45	100402	100402
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,75	3,25	13,50	102,25	0,12	9,35	8,00	1,78	119,75	150,63	47,26	1,24	0,13	4,87	110314	110315
3	Котлеты рубленные из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
6	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102

8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**34,89**	**36,65**	**163,42**	**1128,81**	**0,41**	**71,99**	**67,29**	**10,14**	**286,85**	**471,02**	**108,59**	**6,38**	**0,36**	**19,52**		
	День 20 (Вторник)																	
	Обед																	
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,18	7,08	9,28	106,75	0,05	4,55	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,55	100302	100302
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206
3	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,47	19,50	0,39	104,78	161,56	21,92	1,90	0,15	8,36	120505	120506
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160217
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
8	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
	Итого:		**29,26**	**39,29**	**105,81**	**894,86**	**0,43**	**22,55**	**46,96**	**6,44**	**335,18**	**508,40**	**119,17**	**6,55**	**0,49**	**30,96**		
	День 21 (Среда)																	
	Обед																	
1	Салат Осенний	100	1,78	5,26	12,58	105,10	0,08	9,50	0,00	2,37	26,65	56,13	26,47	1,06	0,07	5,75	100516	100516
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
5	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**38,73**	**48,46**	**153,29**	**1094,83**	**0,72**	**35,90**	**39,50**	**7,58**	**170,46**	**417,03**	**104,58**	**6,53**	**0,35**	**13,00**		
	День 22 (Четверг)																	
	Обед																	
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	24,96	73,56	21,82	0,99	0,07	4,16	110303	110304
3	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	717,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
4	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
5	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**27,89**	**25,26**	**114,04**	**796,54**	**0,49**	**41,36**	**738,67**	**10,69**	**198,23**	**486,89**	**128,52**	**6,20**	**0,45**	**26,83**		
	День 23 (Пятница)																	
	Обед																	
1	Салат из капусты с помидорами и огурцами	100	1,44	5,13	4,71	71,85	0,03	24,25	0,00	2,34	137,30	28,63	14,57	0,75	0,04	2,70	100542	100542
2	Суп-пюре картофельный	240	4,08	4,32	12,72	106,08	0,13	10,06	19,80	0,24	63,12	96,30	28,90	1,00	0,13	8,59	110401	110402
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601	180601
4	Азу из говядины	100	14,20	1,20	5,60	90,00	0,06	3,81	0,00	2,60	18,35	142,14	20,76	2,10	0,11	5,54	120503	120504
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
6	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
7	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603

8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**34,73**	**28,94**	**147,66**	**997,03**	**0,55**	**90,15**	**63,35**	**7,27**	**313,27**	**545,30**	**184,20**	**9,33**	**0,48**	**24,75**		
День 24 (Суббота)																		
Обед																		
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,76	7,33	13,39	126,73	0,10	9,75	0,00	3,21	19,07	52,63	21,86	0,82	0,07	4,70	100544	100544
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	107,95	69,45	28,49	1,06	0,09	6,13	110203	110204
3	Капуста тушеная с колбасными изделиями	250	11,00	21,00	32,25	362,00	0,15	62,66	0,00	5,75	393,04	137,89	47,63	2,20	0,15	9,38	120517	120518
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
5	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		**26,09**	**39,72**	**121,50**	**944,82**	**0,50**	**92,33**	**16,51**	**12,09**	**639,23**	**466,90**	**123,01**	**8,23**	**0,43**	**24,28**		
	Итого за 6 дней:		**31,93**	**36,39**	**134,29**	**976,15**	**0,52**	**59,05**	**162,05**	**9,04**	**323,87**	**482,59**	**128,01**	**7,20**	**0,43**	**23,22**		
	Итого за 24 дня		**32,3**	**33,2**	**132,6**	**946,8**	**0,5**	**52,0**	**452,0**	**9,5**	**371,4**	**558,6**	**127,1**	**7,4**	**0,5**	**42,5**		

Приложения к примерному меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы

Изменение №3

с продлением срока использования меню в последующие года

Приложение №1

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню колледжи I комплекс и II комплекс

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Яблоко*	140																								
Груша*	180																								
Мандарин*	90						X																		
Апельсин*	180																								
Киви*	90																								
Банан*	220																								

*Возможна замена на фрукт или десерт фруктовый (пюре) в ассортименте

Приложение №2

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи	№ Комплекса	Заменяемое блюдо	Вариант замены
1	Обед	II	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
1	Обед	II	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат из отварной моркови с сыром
2	Обед	I	Котлеты рубленные из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
3	Обед	I	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины с изделиями макаронными отварными
3	Обед	II	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат с ветчиной или Консервы овощные "Дары лета"
4	Обед	II	Котлеты рубленные из фарша рыбного	Рыба (филе) припущенная
5	Обед	I	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат из зеленого горошка
5	Обед	II	Салат из сборных овощей	Салат картофельный с растительным маслом
6	Обед	I	Бульон куриный Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	Щи из свежей капусты

6	Обед	I	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат Нежный или Консервы овощные "Дары лета"
6	Обед	II	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины с изделиями макаронными отварными
7	Обед	II	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Винегрет
9	Обед	I	Рыба (филе) припущенная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
9	Обед	II	Голубцы ленивые	Курица по-тайски с рисом отварным
9	Обед	I	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат с ветчиной
10	Обед	II	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат овощной с фасолью
10	Обед	I	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины с изделиями макаронными отварными
11	Обед	I	Плов мясной	Курица в сырном соусе с рисом отварным
11	Обед	II	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
13	Обед	II	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	Тефтели с рисом

14	Обед	I	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
14	Обед	II	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины с изделиями макаронными отварными
16	Обед	II	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат с ветчиной
16	Обед	II	Говядина тушеная с черносливом	Говядина тушеная
17	Обед	I	Салат из сборных овощей	Салат из соленых огурцов с луком или Консервы овощные "Дары лета"
17	Обед	II	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат овощной с фасолью
18	Обед	I	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
19	Обед	II	Котлеты рубленные из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
20	Обед	I	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат с ветчиной
21	Обед	I	Голубцы ленивые	Соус карбонара и изделиями макаронными отварными
21	Обед	II	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины с изделиями макаронными отварными

22	Обед	II	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат Мозайка
23	Обед	II	Салат из капусты с помидорами и огурцам	Винегрет
24	Обед	I	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Говядина с овощами с кашей гречневой рассыпчатой
24	Обед	I	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат Мозайка
24	Обед	II	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат картофельный с растительным маслом

Приложение№4

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню																									
Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Сок яблочный*	200																								X
Сок апельсиновый*	200																								
Сок яблочно-персиковый*	200																								
Сок мультифрукт*	200														X										
Сок яблочно-вишневый*	200																		X						
Сок яблочный-виноградный*	200						X																		

*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №3

Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта.

День	Прием пищи	№ комплекса	Заменяемый салат	Сезонный салат
2	Обед	II	Салат из капусты с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
4	Обед	I	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Мозайка
7	Обед	I	Салат из моркови с сахаром	Салат из отварной моркови с сыром
12	Обед	I	Салат из капусты с растительным маслом	Салат с ветчиной
13	Обед	I	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Осенний
15	Обед	II	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из отварной моркови с сыром
19	Обед	I	Салат из капусты белокочанной и свеклы	Салат Мозайка
20	Обед	II	Салат из моркови с сахаром	Салат картофельный с растительным маслом
23	Обед	I	Салат витаминный с растительным маслом	Салат из зеленого горошка

Пояснительная записка к рациону для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года.

В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

В меню входят такие блюда, как «Брушетта» - хлебобулочное изделие с начинкой, в составе: мука пшеничная, лук репчатый, морковь, яйцо куриное, масло подсолнечное, сахар, соль, дрожжи, ветчина; «Солянка» - суп с мясом, в составе: картофель, огурец соленный, колбаски (сосиски), говядина, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, соль, петрушка, укроп; и др.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий .Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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 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 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, подносами, лотками, 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 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 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008.

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).

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

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном

хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше –18°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, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

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

1. Подготовка сырья мясного

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

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

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

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

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

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

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

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

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц 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.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40°С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

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. °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, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

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

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

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; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

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
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
(супы-пюре)	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. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
ервые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, 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, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. 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 привкуса и запаха.
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы 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

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока. Желе имеют прочную желеобразную консистенцию. 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	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.

Среднесуточное потребление продуктов по меню для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года.

Наименование сырья	Среднесуточное потребление, г	
	Колледжи 1 комплекс	Колледжи 2 комплекс
Бобовые	2,47	3,23
Дрожжи сушеные	0,13	0,12
Какао	0,21	0,21
Картофель	103,71	109,52
Колбасные изделия	1,74	3,12
Крахмал картофельный	1,13	1,13
Крупы	17,87	14,52
Макаронные изделия	11,45	6,66
Масло растительное	14,40	15,64
Масло сливочное	7,74	6,38
Молоко	17,08	15,79
Мука пшеничная	18,59	19,23
Мясо	82,89	80,92
Овощи	129,38	154,05
Рыба	19,95	16,60
Сахар, в т.ч. Кондитерские изделия	34,94	34,47
Сметана	5,94	4,73
Соль	2,36	2,38
Субпродукты	9,47	4,73
Сухари панировочные	0,42	1,17
Сухофрукты	2,52	3,02
Сыр	0,82	0,83
Творог	0,63	0,63
Томат-паста	2,82	3,52
Фрукты свежие, сок	47,04	44,33
Хлеб из муки пшеничной	31,33	33,97
Хлеб ржано-пшеничный	20,83	21,67
Чай	0,08	0,08
Яйцо куриное	5,03	6,12

Технологические карты к меню

«Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года»

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 из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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. Допускается подовать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву..

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506

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**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	115,70

Ca (мг):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый бефстроганов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым бефстрогановым ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву. Допускается подовать бефстроганов с гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120612

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): **Биточки рубленные куриные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,50

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Гастроемкость с готовым биточками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **230318**

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): **Блинчики в ассортименте промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики в ассортименте промышленного производства	100	100	10,0	10,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,71
Жиры (г):	6,89
Углеводы (г):	24,58
Энергетическая ценность (ккал):	135,69

Ca (мг):	0,23
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,00
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Готовые блинчики помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в духовой или жарочный шкаф, предварительно нагретый до температуры 170-180°С и запекают в течение 10 минут.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 110102

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 с капустой и картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ с капустой и картофелем, охлажденный	100	100	10	10
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,09
Жиры (г):	1,75
Углеводы (г):	4,23
Энергетическая ценность (ккал):	38,10

Ca (мг):	44,99
Mg (мг):	9,63
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Гастроемкость с готовым борщом 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) № 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 сибирский с говядиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ сибирский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,08
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	61,35
Mg (мг):	13,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Готовый борщ помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым борщом 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) № 190216

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) **Брушетта**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	36,50
Энергетическая ценность (ккал):	248,60

Ca (мг):	79,62
Mg (мг):	23,04
Fe (мг):	1,45
C (мг):	2,75
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые брушетты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми брушеттами 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) № 190101

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): **Булочка овсяная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка овсяная охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	56,30
Энергетическая ценность (ккал):	282,90

Ca (мг):	34,0
Mg (мг):	55,00
Fe (мг):	3,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми булочками 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) № 190106

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): **Булочка с цукатами**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	64,22
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми булочками 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) № 190103

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): **Булочка**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	49,26
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,99
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми булочками 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) № 190109

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): **Булочка с шоколадом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	59,03
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми булочками 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) № 110502

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**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	4,60
Fe (мг):	0,18
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°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 75°С

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

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 джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	100	100	10	10
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):	38.41
Mg (мг):	10,93
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые ватрушки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми ватрушками 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) № 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80
Жиры (г):	11,80
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	341,40

Ca (мг):	100.95
Mg (мг):	18.88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые ватрушки помещаются в изотермическую тару, доставляются в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми ватрушками 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) № 120510

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 отварная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо отварное(говядина),охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	21,10
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	1,80
Энергетическая ценность (ккал):	112,30

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым мясом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **230258**

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 с овощами**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую говядину с овощами помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой говядиной 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 разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	20,2
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовой говядиной тушеной ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

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): **Голубцы ленивые**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Голубцы ленивые охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8,00
Жиры (г):	10,00
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	151,20

Ca (мг):	155,87
Mg (мг):	21,96
Fe (мг):	1,25
C (мг):	22,06
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые голубцы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми голубцами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

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): **Гуляш из мяса птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из мяса птицы охлажденный	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	99,20

Ca (мг):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый гуляш помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым гуляшом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120508

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): **Гуляш**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из говядины охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,40
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	85,20

Ca (мг):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый гуляш помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым гуляшом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,14
Mg (мг):	23,10
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Помещают в гастроемкость,далее убирают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120528

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): **Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,30
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	13,10
Энергетическая ценность (ккал):	157,30

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые зразы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми зразами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны отварные охлажденные	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	32,15
Энергетическая ценность (ккал):	214,01

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют макаронные изделия. Тщательно перемешивают. Готовые макаронные изделия помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями макаронными 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

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120518

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, тушенная с колбасными изделиями**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная с колбасными изделиями, охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	144,80

Ca (мг):	157,21
Mg (мг):	19,05
Fe (мг):	0,88
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую капусту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой капустой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130202

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 тушеная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	78,20

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую капусту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой капустой тушеной 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 разогрева, включая время доставки.

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	7,26
Углеводы (г):	13,63
Энергетическая ценность (ккал):	127,56

Ca (мг):	17,08
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. Солят и тщательно перемешивают. Готовый картофель помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым картофелем отварным 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 разогрева, включая время доставки.

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) **Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	5,46
Углеводы (г):	27,21
Энергетическая ценность (ккал):	178,19

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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 молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	5,65
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	118,72

Ca (мг):	86,61
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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 после разогрева.

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 молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	8,59
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	80,79
Mg (мг):	31,40
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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 разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120202

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

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 аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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 разогрева, включая время доставки

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	17,50
Углеводы (г):	54,40
Энергетическая ценность (ккал):	401,10

Ca (мг):	25,46
Mg (мг):	11,64
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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.

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,90
Жиры (г):	22,00
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	417,60

Ca (мг):	34,45
Mg (мг):	51,24
Fe (мг):	3,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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.

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	21,00
Углеводы (г):	51,30
Энергетическая ценность (ккал):	422,60

Ca (мг):	31,74
Mg (мг):	14,24
Fe (мг):	1,44
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

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 куриные с ветчиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	13,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,90

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву. Отпускают котлеты с соусом и гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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): **Котлеты рубленые из мяса (говядина)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	11,30
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120614

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы(курица)охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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 рубленные из фарша рыбного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	9,60
Жиры (г):	9,30
Углеводы (г):	17,50
Энергетическая ценность (ккал):	192,10

Ca (мг):	284,57
Mg (мг):	26,50
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*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) **120638**

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): **Курица в сырном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица в сырном соусе,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,3
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	2,70
Энергетическая ценность (ккал):	186,5

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу в сырном соусе помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой курицей в сырном соусе 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 разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120639**

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): **Курица по-тайски**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица по-тайски,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,7
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	5,70
Энергетическая ценность (ккал):	83,5

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой курицей 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 разогрева, включая время доставки

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 запеченный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,02
Жиры (г):	5,36
Углеводы (г):	7,17
Энергетическая ценность (ккал):	116,92

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, поливают омлет. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым омлетом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. При подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°С

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

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): **Омлет смешаный с ветчиной**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,2
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	111,8

Ca (мг):	68,96
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовым омлетом 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 после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120220**

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 Карбонара**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым соусом 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 разогрева, включая время доставки

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)**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	16,70
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	167,00

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Печень тушеную и соус разогревают раздельно!

Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовой печенью ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	56,00
Энергетическая ценность (ккал):	290,30

Ca (мг):	36,60
Mg (мг):	11,18
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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) № 190212

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 капустой и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	42,90
Энергетическая ценность (ккал):	249,70

Ca (мг):	98,58
Mg (мг):	17,35
Fe (мг):	1,11
C (мг):	9,12
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	269,60

Ca (мг):	44,52
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,00
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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) № 190209

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 рисом и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	41,20
Энергетическая ценность (ккал):	260,90

Ca (мг):	42,69
Mg (мг):	16.73
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,13
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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 яблочным джемом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	276,20

Ca (мг):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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) № 120606

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,72
Mg (мг):	22,34
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый плов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым пловом 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 после разогрева, включая время доставки

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный упакованный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	170,30

Ca (мг):	13,07
Mg (мг):	26,80
Fe (мг):	1,71
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый плов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым пловом 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 после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120562

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): **Поджарка из свинины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Поджарка из свинины, охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	133,0

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую поджарку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой поджаркой 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 разогрева, включая время доставки

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	90	90	9	9
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,79
Жиры (г):	11,40
Углеводы (г):	12,05
Энергетическая ценность (ккал):	157,87

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют пюре картофельное. 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

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120610

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): **Рагу из мяса птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из мяса птицы охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,60
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

Ca (мг):	21,08
Mg (мг):	22,24
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,78
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рагу 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 после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130204

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): **Рагу из овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из овощей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	10,90
Энергетическая ценность (ккал):	71,90

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рагу из овощей 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 разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110204

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 Домашний**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник домашний охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	37,84

Ca (мг):	43,18
Mg (мг):	11,4
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рассольником 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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник ленинградский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	5,36
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рассольником 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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	35,29
Энергетическая ценность (ккал):	195,58

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют рис. Тщательно перемешивают. Готовый рис помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рисом 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

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	1,18
Энергетическая ценность (ккал):	33,37

Ca (мг):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятить. Готовую солянку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовой солянкой 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) № 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	76,40

Ca (мг):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.
Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.
*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) № 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	6,30
Энергетическая ценность (ккал):	55,90

Ca (мг):	9,23
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,69
C (мг):	11,85
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*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) № 140202

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 шоколадный**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	11,60
Энергетическая ценность (ккал):	109,90

Ca (мг):	32,75
Mg (мг):	46,20
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.
Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.
*Не подлежит повторному разогреву.

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

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140204

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 ягодный**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	19,50
Энергетическая ценность (ккал):	81,20

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод. *Не подлежит повторному разогреву.

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

Температура подачи: не ниже 75°С

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей охлажденный	90	90	9	9
Сметана	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,45
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	3,97
Энергетическая ценность (ккал):	46,71

Ca (мг):	68,40
Mg (мг):	11,88
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. 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) № 110308-1

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 картофельный с горохом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с горохом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков. (*рекомендовано 10г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	15,29
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование в пароконвектомате или на водяной бане на плите. Разогревают до температуры 80-90°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.

Суп картофельный с горохом отпускают с сухариками.

*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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	47,90
Mg (мг):	18,90
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°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) № 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 картофельный с фасолью**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,26
Mg (мг):	11,86
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°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) № 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): **Суп картофельный с фрикадельками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		 164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек.
(*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

---

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,30

Ca (мг):	8,89
Mg (мг):	11,8
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При отпуске фрикадельки кладут в суп. 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) № 110323

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 крестьянский с крупой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп крестьянский с крупой охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	37,65

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.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) № 110304

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**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	9,98
Mg (мг):	8,73
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. . Разогревают до температуры 80-90°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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	16,38
Mg (мг):	4,76
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°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. Суп-пюре куриный отпускают с сухариками.

*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) № 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**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	52,50

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогрев производят до температуры 80-90°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) № 110321

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 с лапшой**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	44,30

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°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) № 110302

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 с рисом и говядиной**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,10

Ca (мг):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°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) № 110402

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 картофельный**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,70
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	5,30
Энергетическая ценность (ккал):	44,20

Ca (мг):	26,30
Mg (мг):	12,04
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогрев производят до температуры 80-90°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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,71
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

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): **Тефтели рыбные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,60
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	14,80
Энергетическая ценность (ккал):	152,40

Ca (мг):	267,22
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,70
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку перед вскрытием промывают проточной водой, аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые тефтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми тефтелями ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120520

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): **Тефтели рубленные из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2,00
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые тефтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми тефтелями ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

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): **Тефтели с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели с рисом охлажденные упакованные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,10
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,50

Ca (мг):	9,54
Mg (мг):	20,88
Fe (мг):	1,79
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые тефтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми тефтелями ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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): **Уха Ростовская**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	41,40

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый уху помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой ухой 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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки мясные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	7,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,50

Ca (мг):	18,89
Mg (мг):	23,31
Fe (мг):	2,73
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые фрикадельки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми фрикадельками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.Допускается подовать фрикадельки с супом
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120526

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): **Шницель рубленный из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	10,40
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	165,60

Ca (мг):	14,92
Mg (мг):	20,96
Fe (мг):	2,47
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые шницели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым шницелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.Допускается подавать с любым гарниром и соусом. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120616

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): **Шницель рубленный куриный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленный куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	11,50
Энергетическая ценность (ккал):	174,60

Ca (мг):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые шницели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым шницелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с любым гарниром и соусом.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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 из свежей капусты**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	2,99
Энергетическая ценность (ккал):	27,58

Ca (мг):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. 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 _____

Вариант 2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120504

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120506

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

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	115,70

Ca (мг):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120612

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленные куриные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,50

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № **230318**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики в ассортименте промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики в ассортименте промышленного производства	100	100	10,0	10,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,7
Жиры (г):	6,9
Углеводы (г):	24,6
Энергетическая ценность (ккал):	135,7

Ca (мг):	0,2
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,0
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Готовые блинчики помщают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в прогретый духовой шкаф или пароконвектомат разогревают до температуры 170-180°С и запекают в течение 10 минут.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 110102

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ с капустой и картофелем, охлажденный	100	100	10	10
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,09
Жиры (г):	1,75
Углеводы (г):	4,23
Энергетическая ценность (ккал):	38,10

Ca (мг):	44,99
Mg (мг):	9,63
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°С в центре продукта, затем заправить прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110104

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Сибирский с говядиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Сибирский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,08
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	61,35
Mg (мг):	13,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. *Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 190216

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	36,50
Энергетическая ценность (ккал):	248,60

Ca (мг):	79,62
Mg (мг):	23,04
Fe (мг):	1,45
C (мг):	2,75
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190101

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка овсяная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка овсяная охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	56,30
Энергетическая ценность (ккал):	282,90

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	55,00
Fe (мг):	3,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190106

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	64,22
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190103

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	49,26
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,99
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190109

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	59,03
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110502

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

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	4,60
Fe (мг):	0,18
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.
Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 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 джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	100	100	10	10
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):	38.41
Mg (мг):	10,93
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80
Жиры (г):	11,80
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	341,40

Ca (мг):	100.95
Mg (мг):	18.88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина отварная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо отварное (говядина), охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	21,10
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	1,80
Энергетическая ценность (ккал):	112,3

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
Гастроемкость с готовым мясом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусоми гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву. Отпускают мясо с гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **230258**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
Гастроемкость с готовой говядиной ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	20,20
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром. *Порционируют непосредственно перед раздачей.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) №120543

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы ленивые**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Голубцы ленивые охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8,00
Жиры (г):	10,00
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	151,20

Ca (мг):	155,87
Mg (мг):	21,96
Fe (мг):	1,25
C (мг):	22,06
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые голубцы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми голубцами 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 после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из мяса птицы охлажденный	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	99,20

Ca (мг):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120508

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из говядины охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,40
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	85,20

Ca (мг):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,14
Mg (мг):	23,10
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Помещают в гастроемкость, далее убирают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120528

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,30
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	13,10
Энергетическая ценность (ккал):	157,30

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны отварные охлажденные	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	32,15
Энергетическая ценность (ккал):	214,01

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.Добавляют прокипяченное масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120518

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста, тушенная с колбасными изделиями**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная с колбасными изделиями охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	144,80

Ca (мг):	157,21
Mg (мг):	19,05
Fe (мг):	0,88
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 130202

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	78,20

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резаный охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	7,26
Углеводы (г):	13,63
Энергетическая ценность (ккал):	127,56

Ca (мг):	17,08
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.Добавляют прокипяченное масло, соль и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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) **Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	5,46
Углеводы (г):	27,21
Энергетическая ценность (ккал):	178,19

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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 молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	5,65
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	118,72

Ca (мг):	86,61
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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 молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	8,59
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	80,79
Mg (мг):	31,40
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120202

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

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 аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. . Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	17,50
Углеводы (г):	54,40
Энергетическая ценность (ккал):	401,10

Ca (мг):	25,46
Mg (мг):	11,64
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,90
Жиры (г):	22,00
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	417,60

Ca (мг):	34,45
Mg (мг):	51,24
Fe (мг):	3,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	21,00
Углеводы (г):	51,30
Энергетическая ценность (ккал):	422,60

Ca (мг):	31,74
Mg (мг):	14,24
Fe (мг):	1,44
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	13,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,90

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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): **Котлеты рубленые из мяса(говядина)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые (говядина)охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	11,30
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром. *Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120614

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы (курица)охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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 рубленные из фарша рыбного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	9,60
Жиры (г):	9,30
Углеводы (г):	17,50
Энергетическая ценность (ккал):	192,10

Ca (мг):	284,57
Mg (мг):	26,50
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.

*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) **120638**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица в сырном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица в сырном соусе,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,3
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	2,70
Энергетическая ценность (ккал):	186,5

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу в сырном соусе помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой курицей в сырном соусе 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 разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120639**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица по-тайски**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица по-тайски,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,7
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	5,70
Энергетическая ценность (ккал):	83,5

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой курицей 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 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 запеченный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (ТК№180101) из

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,02
Жиры (г):	5,36
Углеводы (г):	7,17
Энергетическая ценность (ккал):	116,92

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Сбрызгивается маслом сливочным прокипяченным.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента 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): **Омлет смешанный с ветчиной**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,2
Жиры (г):	5,00
Углеводы (г):	5,5
Энергетическая ценность (ккал):	111,8

Ca (мг):	68,96
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120220**

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус карбонара,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готоым соусом 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 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)**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	16,70
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	167,00

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Упаковки с печенью аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

Печень порционируют рядом поливают соус

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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 вишневым джемом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	56,00
Энергетическая ценность (ккал):	290,30

Ca (мг):	36,60
Mg (мг):	11,18
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:
Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190212

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с капустой и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	42,90
Энергетическая ценность (ккал):	249,70

Ca (мг):	98,58
Mg (мг):	17,35
Fe (мг):	1,11
C (мг):	9,12
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	269,60

Ca (мг):	44,52
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,00
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190209

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с рисом и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	41,20
Энергетическая ценность (ккал):	260,90

Ca (мг):	42,69
Mg (мг):	16.73
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,13
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

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 яблочным джемом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	276,20

Ca (мг):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120606

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,72
Mg (мг):	22,34
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный упакованный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	170,30

Ca (мг):	13,07
Mg (мг):	26,80
Fe (мг):	1,71
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120562

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из свинины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Поджарка из свинины, охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	133,00

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	90	90	9	9
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,79
Жиры (г):	11,40
Углеводы (г):	12,05
Энергетическая ценность (ккал):	157,87

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120610

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из мяса птицы охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,60
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

Ca (мг):	21,08
Mg (мг):	22,24
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,78
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. *Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 130204

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из овощей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	10,90
Энергетическая ценность (ккал):	71,90

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 110204

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник домашний охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	37,84

Ca (мг):	43,18
Mg (мг):	11,40
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник ленинградский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	5,36
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	35,29
Энергетическая ценность (ккал):	195,58

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	1,18
Энергетическая ценность (ккал):	33,37

Ca (мг):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	76,40

Ca (мг):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*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) № 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**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	6,30
Энергетическая ценность (ккал):	55,90

Ca (мг):	9,23
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,69
C (мг):	11,85
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*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) № 140202

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	11,60
Энергетическая ценность (ккал):	109,90

Ca (мг):	32,75
Mg (мг):	46,20
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.
*Не подлежит повторному разогреву.

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

Температура подачи: не ниже 75 ºС

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140204

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	19,50
Энергетическая ценность (ккал):	81,20

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

*Не подлежит повторному разогреву.

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

Температура подачи: не ниже 75 ºС

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей охлажденный	90	90	9	9
Сметана	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,45
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	3,97
Энергетическая ценность (ккал):	46,71

Ca (мг):	68,40
Mg (мг):	11,88
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят

*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110308-1

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 горохом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с горохом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков. (*рекомендовано 10г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	15,29
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Суп картофельный с горохом отпускают с сухариками.

*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 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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	47,90
Mg (мг):	18,90
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.
Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110310

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 фасолью**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,26
Mg (мг):	11,86
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110312

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 фрикадельками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,30

Ca (мг):	8,89
Mg (мг):	11,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110323

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп крестьянский с крупой охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	37,65

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110304

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

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	9,98
Mg (мг):	8,73
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	16,38
Mg (мг):	4,76
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°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, поддерживая температуру подачи.

Суп-пюре куриный отпускают с сухариками.

*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) № 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**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	52,50

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°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, поддерживая температуру подачи.

Суп-пюре овощной отпускают с сухариками.

*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) № 110321

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с лапшой**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	44,30

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.
Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110302

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,10

Ca (мг):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 110402

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

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,7
Жиры (г):	1,8
Углеводы (г):	5,3
Энергетическая ценность (ккал):	44,2

Ca (мг):	26,30
Mg (мг):	12,04
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°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, поддерживая температуру подачи.

Суп-пюре картофельный отпускают с сухариками.

*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) № 120314

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,71
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120404

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,60
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	14,80
Энергетическая ценность (ккал):	152,40

Ca (мг):	267,22
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,70
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку перед вскрытием промывают проточной водой, аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120520

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рубленные из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2,00
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120522

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели с рисом охлажденные упакованные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,10
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,50

Ca (мг):	9,54
Mg (мг):	20,88
Fe (мг):	1,79
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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): **Уха Ростовская**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	41,40

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. .
Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120531

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки мясные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	7,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,50

Ca (мг):	18,89
Mg (мг):	23,31
Fe (мг):	2,73
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. . Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать фрикадельки с супом

*Порционируют непосредственно перед раздачей.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) № 120526

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленный, охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	10,40
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	165,60

Ca (мг):	14,92
Mg (мг):	20,96
Fe (мг):	2,47
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 120616

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный куриный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленный куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	11,50
Энергетическая ценность (ккал):	174,60

Ca (мг):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.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 из свежей капусты**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	2,99
Энергетическая ценность (ккал):	27,58

Ca (мг):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Вариант 3

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160228

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):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 642; 160228

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	110	110	11	11
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	18,18
Энергетическая ценность (ккал):	72,16

Ca (мг):	4,38
Mg (мг):	1,08
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160231

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 вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160231

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло вишня (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	15,31
Энергетическая ценность (ккал):	61,20

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160204

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 вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160204

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,63
Энергетическая ценность (ккал):	35,04

Ca (мг):	2,46
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160230

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 яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160230

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	110	110	11	11
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	15,79
Энергетическая ценность (ккал):	61,92

Ca (мг):	1,92
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

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): **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160217

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	7,61	7	0,761	0,7
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,68
Энергетическая ценность (ккал):	43,19

Ca (мг):	1,42
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307-1

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 картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 139; 110307-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20	2 2,86	2 2
Горох колотый	8,1	8	0,81	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,0 4,8	4,0 4,0	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601)в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,26

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	15,29
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

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

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

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

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.

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

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°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 картофельный с фасолью**

Номер рецептуры: № 139; 110309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28,6	20	2,86	2
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
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Фасоль продовольственная	5,1	5	0,51	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,56
Жиры (г):	2,19
Углеводы (г):	6,21
Энергетическая ценность (ккал):	51,32

Ca (мг):	33,26
Mg (мг):	11,86
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи: не ниже 75°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) № 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): **Суп картофельный с фрикадельками**

Номер рецептуры: № 137; 110311

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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	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
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками:				
массой 200 г.		164/36*		
массой 250 г.		214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,96
Жиры (г):	1,17
Углеводы (г):	7,31
Энергетическая ценность (ккал):	43,85

Ca (мг):	8,89
Mg (мг):	11,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

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

Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками, брусочками или дольками. Нашинкованные морковь, лук, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды без добавления масла растительного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду 90-110°С кладут картофель нарезанный, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные прогреть отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 мин и хранят их до отпуска в бульоне не более одного часа.

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 75°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) № 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 из говядины**

Номер рецептуры: № 438; 120503

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	65,8 72,0	64,8 64,8	6,58 7,20	6,48 6,48
Масса говядины отварной:	-	**40**		**4**
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	20 23,8	20 20	2,0 2,38	2,0 2,0
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Огурцы консервированные(без учета заливки)	10	10	1	1
Бульон мясной (или вода)	48	48	4,8	4,8
Масса соуса:	-	**75**	-	**7,5**
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Чеснок	0,7	0,5	0,07	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,93
Жиры (г):	15,50
Углеводы (г):	5,29
Энергетическая ценность (ккал):	212,68

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину, промывают 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 (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками. Подготовленный лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной масы, затем добавляют томат-пасту, припущенные огурцы соленые, лук припущенный и остаток бульона - готовим соус.

Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют, предварительно очищенный мелко нарезанный чеснок.

Для буфет раздаточных: Готовое азу, 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. 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) № 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): **Апельсин**

Номер рецептуры: № 915; 210102

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	142,9	100	14,29	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:

Апельсины перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100103

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): **Бутерброд с колбасой полукопченой**

Номер рецептуры: № 8; 100103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	50	50	5	5
Колбаса п/к	51,5	50	5,15	5
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,35
Жиры (г):	20,95
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	341,00

Ca (мг.)	26,75
Mg (мг.)	17,50
Fe (мг.)	2,10
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,14
B2 (мг.)	0,10

Технология приготовления:

Колбасу очищают от шпагата, удаляют оболочку, нарезают поперек батона на порции. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30- 40 минут при температуре 4± 2 °С. На ломтик пшеничного хлеба укладывают подготовленную колбасу.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210103

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): **Банан**

Номер рецептуры: №912 ; 210103

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,9	100	14,29	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	96,00

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта 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**

Номер рецептуры: № 423; 120505

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	65,8	64,8	6,58	6,48
Говядина крупный кусок замороженная	72,0	64,8	7,2	6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		**40**		**4**
Морковь очищенная	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Бульон мясной (или вода)	20	20	2	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	30	30	3	3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса соуса:		**65**		**6,5**
Масса полуфабриката:		**105**		**10,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,80
Жиры (г):	14,39
Углеводы (г):	4,98
Энергетическая ценность (ккал):	203,91

Ca (мг):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут, очищают, отваривают и протирают. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°С вливаем бульон и вымешиванем до образования однородной масы, затем добавляем молоко и сметану (согласно рецептуре) - готовим соус.

Подготовленное мясо закладывают в подготовленную емкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10-15 мин.

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) № 230104

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): **Биойогурт фруктовый питьевой**

Номер рецептуры: № 698; 230104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биойогурт фруктовый питьевой	103,1	100	10,31	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	5,90
Энергетическая ценность (ккал):	57,0

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 биойогурта емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120611

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): **Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 500; 120611

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	65,7	65	6,57	6,5
или				
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	69,9	65	6,99	6,5
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Молоко	20	20	2	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,52
Жиры (г):	15,32
Углеводы (г):	13,79
Энергетическая ценность (ккал):	250,18

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают,еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют биточки, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате)при температуре 110-130°С в течение 15-20 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, 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.
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) № 110101

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 с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: № 110; 110101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16 21,33	16 16	1,6 2,133	1,6 1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8 11,4	8 8	0,8 1,14	0,8 0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	5,06
Энергетическая ценность (ккал):	37,22

Ca (мг):	44,99
Mg (мг):	9,63
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Примечание:

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

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

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

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

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

Готовый борщ заправляют прокипяченной 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 75°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 сибирский с говядиной**

Номер рецептуры: № 111; 110103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	8,2 8,9	8,1 8,1	0,82 0,89	0,81 0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		**5**		**0,5**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	20 26,7	20 20	2 2,67	2 2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	7 8,8	7 7	0,7 0,88	0,7 0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	4 5,7	4 4	0,4 0,57	0,4 0,4
Фасоль продовольственная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3 3,8	3 3	0,3 0,38	0,3 0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3 3,6	3 3	0,3 0,36	0,3 0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1,6	1,6	0,16	0,16
Чеснок	0,5	0,4	0,05	0,04
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	61,35
Mg (мг):	13,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного,лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, подготовленный и мелкоизмельченный чеснок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной 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 75°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) № 190104

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):

Булочка с изюмом

Номер рецептуры: № 773; 190104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	52,2	52,2	5,22	5,22
Молоко	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Яйцо*	7	7	0,7	0,7
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Изюм	5,1	5	0,51	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
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 100 гр

Белки (г):	8,04
Жиры (г):	6,47
Углеводы (г):	45,56
Энергетическая ценность (ккал):	272,65

Ca (мг):	64,22
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

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

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

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) № 190102

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): **Булочка "Городская"**

Номер рецептуры: № 13004; 190102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	57,2	57,2	5,72	5,72
Молоко	25	25	2,5	2,5
Яйцо*	9	9	0,9	0,9
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		**114**		**11,4**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	8,17
Жиры (г):	7,02
Углеводы (г):	49,30
Энергетическая ценность (ккал):	292,74

Ca (мг):	49,26
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,99
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

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

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 минут. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) до готовности в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С . Готовое изделие охлаждают.

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) № 190108

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): **Булочка "Любимая" из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 13011; 190108

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка "Любимая" заморож.	116	116	11,6	11,6
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		**118**		**11,8**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр:

Белки (г):	8,9
Жиры (г):	7,4
Углеводы (г):	51,3
Энергетическая ценность (ккал):	307,3

Ca (мг):	12,5
Mg (мг):	10,75
Fe (мг):	0,82
C (мг):	3,20
B1 (мг):	0,17
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190107

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):

Булочка "Любимая"

Номер рецептуры: № 13005; 190107

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	63,2	63,2	6,3	6,3
Молоко	32	32	3,2	3,2
Яйцо*	10	10	1	1
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		**114**		**11,4**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	9,14
Жиры (г):	5,78
Углеводы (г):	50,81
Энергетическая ценность (ккал):	291,62

Ca (мг):	59,03
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

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

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

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) № 110501

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**

Номер рецептуры: № 107; 110501

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,35
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	5,40

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	4,60
Fe (мг):	0,18
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Мясо птицы (по раскладке используется для второго блюда) размораживают, промывают в проточной воде, нарезают кусочками, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Готовый бульон процеживают, кипятят и хранят не более двух часов. Отварное мясо птицы используют для приготовления вторых блюд.

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 75°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) № 100104-1

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): **Бутерброд сложный (колбаса п/к)**

Номер рецептуры: № 12011; 100104-1

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	40	40	4	4
Колбаса п/к	20,6	20	2,06	2
Сыр полутвердый	21,5	20	2,15	2
Масло сливочное	20	20	2	2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	11,24
Жиры (г):	31,36
Углеводы (г):	20,76
Энергетическая ценность (ккал):	411,20

Ca (мг.)	61,80
Mg (мг.)	16,60
Fe (мг.)	1,32
C (мг.)	0,14
B1 (мг.)	0,08
B2 (мг.)	0,12

Технология приготовления:

С колбасы удаляют шпагат, оболочку. Колбасу, предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят при температуре 4±2°С. Очищенную колбасу нарезают поперек батона на порции. Упаковку с сыром аккуратно вскрывают (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре 4±2°С. Сыр зачищают и нарезают на порции. На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные колбасу и сыр.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 30 минут

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190302

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 джемом из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12014; 190302

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с джемом п/ф заморож.	120	120	12	12
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**121**		**12,1**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	6,15
Жиры (г):	8,14
Углеводы (г):	52,89
Энергетическая ценность (ккал):	329,99

Ca (мг):	11,38
Mg (мг):	9,87
Fe (мг):	37,20
C (мг):	0,62
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

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 джемом

Номер рецептуры: № 741; 190301

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

Наименоваание сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45	45	4,5	4,5
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса теста:		**76**		**7,6**
Повидло (джем)	34	34	3,4	3,4
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	6,16
Жиры (г):	4,11
Углеводы (г):	37,47
Энергетическая ценность (ккал):	211,32

Ca (мг):	38.41
Mg (мг):	10,93
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

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

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) № 190305

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 творогом из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 477; 100104

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах

2006г; ТТК

сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом п/ф заморож.	110	110	11	11
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**111**		**11,1**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	12,45
Жиры (г):	13,55
Углеводы (г):	29,29
Энергетическая ценность (ккал):	301,92

Ca (мг):	221,41
Mg (мг):	19,24
Fe (мг):	0,84
C (мг):	0,48
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190304

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 творогом

Номер рецептуры: № 741; 190304

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	49,3	49,3	4,93	4,93
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса теста:		**78**		**7,8**
Творог 9 % жирн.	30,3	30	3,03	3
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	3,6	3,6	0,36	0,36
Масса полуфабриката:		**116**		**11,6**
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
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 100 гр

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	8,11
Углеводы (г):	45,59
Энергетическая ценность (ккал):	304,75

Ca (мг):	100.95
Mg (мг):	18.88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

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

Для приготовления фарша творожного, творог протирают затем добавляют яйцо, сахар и тщательно перемешивают.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин до образования румяной корочки на твороге. Готовое изделие охлаждают.

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) № 100501

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): **Винегрет**

Номер рецептуры: № 71;100501

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8	2,78	2,78
или Картофель свежий продовольственный	39,7	27,8	3,97	2,78
Масса картофеля отварного:	**-**	**27**		**2,7**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,4	25,4	2,54	2,54
или Свекла столовая свежая	33,9	25,4	3,39	2,54
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса свеклы отварной:	**-**	**24**		**2,4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Масса моркови отварной:	**-**	**10**	**-**	**1**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	10,19
Углеводы (г):	9,10
Энергетическая ценность (ккал):	134,87

Ca (мг):	38,19
Mg (мг):	20,74
Fe (мг):	0,89
C (мг):	8,32
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

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

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) № 120509

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 отварная**

Номер рецептуры: № 411; 120509

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	157,4	155	15,74	15,5
Говядина крупный кусок замороженная	172,2	155	17,22	15,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	28,83
Жиры (г):	24,80
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	337,90

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

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

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения 90-110°С и варят в течение 5-7 мин.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционирют 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 1-го часа для первых блюд,
не более 2-х часов для вторых блюд с момента приготовления,
включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230252

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 с овощами**

Номер рецептуры: № 436; 230252

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

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	49,1 53,8	48,4 48,4	4,91 5,38	4,84 4,84
Масса отварной говядины		**30**		**3**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54 77,1	54 54	5,4 7,71	5,4 5,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,9 4,6	3,9 3,9	0,39 0,46	0,39 0,39
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	18 22,5	18 18	1,8 2,25	1,8 1,8
Перец свежий сладкий	13,3	10	1,33	1
Масло растительное	10	10	1	1
Томат паста	4	4	0,4	0,4
Соль	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной(или вода)	61,5	61,5	6,15	6,15
Чеснок продовольственный свежий	1,2	1	0,12	0,1
Сахар песок	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100,00**		**10,00**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,37
Жиры (г):	18,51
Углеводы (г):	35,61
Энергетическая ценность (ккал):	381,74

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленную говядину нарезают поперек волокон на брусочки длиной 3-4 см и отваривают при умеренном кипении 40 минут до мягкого состояния .Остальные овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут. Подготовленные овощи нарезают : картофель, лук репчатый дольками , морковь, перец свежий - брусочками длиной 3-4 см. толщиной 0,5 см., На сковороду наливают масло растительное и припускают в нем давленный чеснок 20 секунд , затем вынимают его, добавляют бульон(или воду) , закладывают морковь , припускают при закрытой крышке 5 минут , добавляют картофель и лук репчатый , припускают 3 минуты , добавляют бульона(или воду) и перец свежий ,томат пасту разведенную бульоном(или водой) с солью и сахаром , припускают при закрытой крышке 4 минуты и снимают с огня .

Для буфет раздаточных: Готовую говядину с овощами 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) № 120513-1

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): **Говядина, тушеная**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	57,56	56,7	5,756	5,67
или Говядина крупный кусок замороженная	63,0	56,7	6,3	5,67
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:	-	**35**		**3,5**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	65	65	6,5	6,5
Масса соуса:	-	**65**	-	**6,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	13,09
Углеводы (г):	1,35
Энергетическая ценность (ккал):	166,52

Ca (мг):	10,60
Mg (мг):	15,38
Fe (мг):	1,69
C (мг):	2,26
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную, 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, тушенная с черносливом**

Номер рецептуры: № 441; 120513

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	57,56	56,7	5,76	5,67
или Говядина крупный кусок замороженная	63,0	56,7	6,3	5,67
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:	**-**	**35**		**3,5**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
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 мясной (или вода)	45	45	4,5	4,5
Масса соуса:	-	**65**	-	**6,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,7
Жиры (г):	13,17
Углеводы (г):	8,55
Энергетическая ценность (ккал):	197,24

Ca (мг):	20,20
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину, промывают, зачищают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду (на 1кг мяса 1-1,5л воды), закрывают крышкой и доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют промытый чернослив и тушат 10 мин.
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.

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) №120542

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): **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: № 485; 120542

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25	2,538	2,5
или Говядина крупный кусок замороженная	27,8	25	2,78	2,5
Масса говядины отварной:			**18,12**	
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72	7,2	7,2
или Капуста белокочанная свежая	90	72	9	7,2
Крупа Рисовая	8,2	8	0,82	0,8
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Томат-паста	1	1	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной (или вода)	12	12	1,2	1,2
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	6,63
Жиры (г):	7,95
Углеводы (г):	9,91
Энергетическая ценность (ккал):	137,03

Ca (мг):	155,87
Mg (мг):	21,96
Fe (мг):	1,25
C (мг):	22,06
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности(в соотношении 1:6)без последующей промывки. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают. Подготовленную белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую 90-110°С подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают и дают стечь отвару.

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

Для буфет раздаточных: Готовые голубцы ленивые, 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 после приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

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): **Груша**

Номер рецептуры: № 912; 210104

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

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:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание плода пополам допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

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 (вариант 2)**

Номер рецептуры: № 437; 120601

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	50,5	50,0	5,05	5,00
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	53,8	50,0	5,380	5,00
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:	**-**	**40**	**-**	**4**
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон из курицы (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	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	-	**65**		**6,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,98
Жиры (г):	10,05
Углеводы (г):	1,60
Энергетическая ценность (ккал):	134,38

Ca (мг):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленный бескостный п/ф птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и

варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат- пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°С 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) № 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: № 437; 120601

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	50,5	50,0	5,05	5,00
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	53,8	50,0	5,380	5,00
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:	**-**	**40**	**-**	**4**
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон из курицы (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	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	-	**65**		**6,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,98
Жиры (г):	10,05
Углеводы (г):	1,60
Энергетическая ценность (ккал):	134,38

Ca (мг):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленный бескостный п/ф птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и

варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат- пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°С 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) № 120507

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**

Номер рецептуры: № 437; 120507

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	65,8 72,0	64,8 64,8	6,58 7,20	6,48 6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		**40**		**4**
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,63	0,5 0,5
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	61	61	6,1	6,1
Масса соуса:		**65**		**6,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,54
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,88
Энергетическая ценность (ккал):	182,5

Ca (мг):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°С вливаем бульон и вымешиванем до образования однородной масы, затем добавляем томат-пасту (согласно рецептуре) - готовим соус. Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10-20 мин.

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) № 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: № 366; 120305

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9 % жирн.	90,9	90	9,09	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Яйцо*	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 15%	2	2	0,2	0,2
Вода	20	20	2	2
Масса полуфабриката:	-	**117**		**11,7**
Выход:		**100**		**10,0**

*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):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	20,14
Энергетическая ценность (ккал):	255,22

Ca (мг):	198,14
Mg (мг):	23,10
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Манную крупу просеивают.Подготовленную крупу медленно всыпают в горячю воду,постоянно помешивая(заваривают из расчета воды к крупе манной 2:1).Протертый творог смешивают с крупой манной, предварительно подготовленным яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-280°С в течение 20-30 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку 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) № 120527

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):

Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины

Номер рецептуры: № 456; 120527

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	55,8	55	5,58	5,5
Говядина крупный кусок замороженная	61,1	55	6,11	5,5
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Вода	19	19	1,9	1,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса котлетной массы:		**93**		**9,3**
Яйцо*	15	15	1,5	1,5
Ветчина	5,2	5	0,52	0,5
Масса фарша:	**-**	**20**	**-**	**2**
Вес котлетной массы с яйцом и ветчиной		**112**		**11,2**
Сухари панировачные	10	10	1	1
Масса полуфабриката		**120**		**12**
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,02
Жиры (г):	16,69
Углеводы (г):	17,64
Энергетическая ценность (ккал):	285,24

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Мясо промывают холодной проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку и хорошо выбивают. Ветчину мелко нарезают, добавляют мелко нарубленное вареное яйцо и тщательно перемешивают.

Обработанные яйца варят 10 мин. после закипания.

Котлетную массу формуют в виде лепешки ,на середину кладут фарш (рубленные вареные яйца и мелко нарезаную ветчину). После этого края лепешки соединяют придают овально-приплюснутую форму, панируют. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые зразы, 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) № 100101

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): **Изделие деликатесное из мяса (ветчина)**

Номер рецептуры: № 100; 100101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ветчина	103,1	100	10,3	10,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,60
Жиры (г):	20,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	278,50

Ca (мг.)	12,00
Mg (мг.)	35,00
Fe (мг.)	2,60
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,00
B2 (мг.)	0,00

Технология приготовления:

Изделия деликатесные(ветчину) очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона на порции. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 30-40 мин. При температуре 4± 2°С

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120502

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): **Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120502

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сардельки детские	102	100	10,2	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал)	215,00

Ca (мг):	26,00
Mg (мг):	16,00
Fe (мг):	1,80
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Сардельки промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501

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): **Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120501

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаски детские(сосиски)	102	100	10,2	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	23,90
Углеводы (г):	0,40
Энергетическая ценность (ккал)	261,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	1,80
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,20
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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.), 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): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 332; 130401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3	3,33	3,33
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20 - 30 мин. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом сливочным прокипяченным. 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. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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) № 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): **Изделия фигурные и хлопья из круп сладкие, с молоком**

Номер рецептуры: № 04005; 120215
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20	2	2
Молоко	80	80	8	8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	3,10
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	124,40

Ca (мг):	140,80
Mg (мг):	11,20
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,59
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Молоко прокипятить 90-110°С, остудить до температуры 70°С. Залить готовый завтрак молоком непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160102

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-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 10020; 160102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок ДП(растворимый)	7	7	0,7	0,7
Молоко	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,70
Жиры (г):	4,25
Углеводы (г):	5,41
Энергетическая ценность (ккал):	80,23

Ca (мг):	129,96
Mg (мг):	43,75
Fe (мг):	1,64
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

В быстрорастворимый какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения 90-110°С.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

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: № 693; 160101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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	8	8	0,8	0,8
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):	10,31
Энергетическая ценность (ккал):	64,70

Ca (мг):	57,25
Mg (мг):	14,80
Fe (мг):	0,51
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, оставшийся кипяток и доводят до кипения 90-110°С.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120517

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, тушенная с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 534; 120517

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78	7,8	7,8
или Капуста белокочанная свежая	97,5	78	9,75	7,8
Вода	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
или Морковь столовая свежая	5,6	4,5	0,56	0,45
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
или Лук репчатый свежий	5,4	4,5	0,54	0,45
Томатная паста	2,2	2,2	0,22	0,22
Сахар-песок	2,2	2,2	0,22	0,22
Колбаски (сосиски) детские	15,3	15	1,53	1,5
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,28
Жиры (г):	8,47
Углеводы (г):	7,02
Энергетическая ценность (ккал):	118,58

Ca (мг):	157,21
Mg (мг):	19,05
Fe (мг):	0,88
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают.Капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду, томатную пасту, припущенную с маслом растительным, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой и припускают.

Затем добавляют к капусте припущенные овощи, нарезанные кружочками колбасные изделия и тушат при температуре 100-120°С в течение 20-25 мин до готовности.

За 5 минут до готовности капусту заправляют сахаром и солью.

Для буфет раздаточных: Готовую капусту тушеную с колбасными изделиями, 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) № 130201

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 тушеная**

Номер рецептуры: № 214; 130201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Вода	30	30	3	3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,14
Жиры (г):	4,12
Углеводы (г):	7,43
Энергетическая ценность (ккал):	76,77

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

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

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

Для буфет раздаточных: Готовую, капусту тушеную 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 гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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: № 203; 130103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	100	100	10,0	10,0
или Картофель свежий продовольственный	142,9	100	14,29	10,0
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,02
Жиры (г):	2,05
Углеводы (г):	16,32
Энергетическая ценность (ккал):	91,96

Ca (мг):	17,08
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 мин на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. Картофель солят и заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель 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 осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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)№ 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) **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 255; 130309

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	34	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,00

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстроразвариваюшейся требуется 1-1,5 часа.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу гречневую.

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.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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) № 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 молочная**

Номер рецептуры: № 311; 120205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	15,4	15,4	1,54	1,54
Молоко	68	68	6,8	6,8
Вода	20	20	2	2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	10	10	1	1
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):	3,64
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	17,08
Энергетическая ценность (ккал):	119,01

Ca (мг):	86,61
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, 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 раздаточных

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 молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120209

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Геркулес	18	18	1,8	1,8
Молоко	58	58	5,8	5,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,97
Жиры (г):	4,62
Углеводы (г):	16,86
Энергетическая ценность (ккал):	125,09

Ca (мг):	80,79
Mg (мг):	31,40
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, добавляют соль и сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. 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) № 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: № 302; 120201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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 90-110°С в течение 10 мин, 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) № 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: № 793; 170607

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	39	39	3,9	3,9
Сахар - песок	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное	20	20	2	2
Цукаты	5,1	5	0,51	0,5
Яйцо*	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	0,4	0,4	0,04	0,04
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,09	0,09	0,01	0,01
Соль	0,09	0,09	0,01	0,01
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):	6,80
Жиры (г):	19,49
Углеводы (г):	56,05
Энергетическая ценность (ккал):	426,47

Ca (мг):	25,46
Mg (мг):	11,64
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добаляют сахар песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо. К взбитой массе добавляют, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку,цукаты и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы предварительно смазанные маслом, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

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: № 793; 170604

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	39,5	39,5	3,95	3,95
Сахар-песок	26,8	26,8	2,68	2,68
Масло сливочное	20	20	2	2
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Яйцо*	20	20	2	2
Какао порошок	10	10	1	1
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,7	0,7	0,07	0,07
Масса полуфабриката:		**115**		**11,5**
Масло растительное	0,4	0,4	0,04	0,04
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):	9,40
Жиры (г):	21,21
Углеводы (г):	55,70
Энергетическая ценность (ккал):	452,36

Ca (мг):	34,45
Mg (мг):	51,24
Fe (мг):	3,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добаляют сахар песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо. К взбитой массе добавляют, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку, смешанную с какао, и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы предварительно смазанные маслом растительным, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

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) № 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: № 793; 170601

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	39	39	3,9	3,9
Сахар-песок	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное	20	20	2,0	2,0
Яйцо*	18	18	1,8	1,8
Соль	0,09	0,09	0,01	0,01
Изюм	5,1	5	0,51	0,5
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		**107,00**		**10,70**
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 100 гр

Белки (г):	6,77
Жиры (г):	19,60
Углеводы (г):	55,81
Энергетическая ценность (ккал):	426,42

Ca (мг):	31,74
Mg (мг):	14,24
Fe (мг):	1,44
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добаляют сахар-песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо, к взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности.

Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

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) № 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: № 698; 230103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	103,1	100	10,31	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	53,0

Ca (мг):	120,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,17

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160237

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): **Кисель фруктовый(ягодный) в ассортименте**

Номер рецептуры: № 645; 160237

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	80	80	8	8
Сок фруктовый в ассортименте	30	30	3	3
Крахмал картофельный	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,31
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	19,12
Энергетическая ценность (ккал):	77,33

Ca (мг):	6,31
Mg (мг):	1,20
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Сок разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120617

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 куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: № 501; 120617

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	58,58	58	5,858	5,8
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	62,4	58	6,24	5,8
Хлеб из муки пшеничной	22	22	2,2	2,2
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Ветчина	5,2	5	0,52	0,5
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,31
Жиры (г):	17,35
Углеводы (г):	11,31
Энергетическая ценность (ккал):	254,56

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Ветчину предварительно очищенную от оболочки нарезают мелкими кубиками. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают, повторно пропускают через мясорубку и добавляют мелко нарезанную ветчину, премешивают и выбивают. Из готовой массы формуют котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты куриные с ветчиной, 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 котлеты куриные с ветчиной 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) № 120523

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 мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 451; 120523

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	71,01	70	7,101	7,0
Говядина крупный кусок замороженная	77,8	70	7,78	7,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	25,9	25,9	2,59	2,59
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	14,92
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	245,07

Ca (мг):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова пропускают через мясрубку и добавляют соль, тщательно перемешивают и хорошо выбивают, и формуют котлеты, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. Запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин 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) № 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: № 498; 120613

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	60,6	60	6,06	6,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	64,5	60	6,45	6,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	30	30	3	3
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса котлетной массы		**115**		**11,5**
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,84
Жиры (г):	14,76
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	235,27

Ca (мг):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин 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) № 120401

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 фарша рыбного**

Номер рецептуры: № 388; 120401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76	8	7,6
Хлеб из муки пшеничной	15	15	1,5	1,5
Молоко	10	10	1	1
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса фарша:		**103**		**10,3**
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**113**		**11,3**
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,09
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	15,44
Энергетическая ценность (ккал):	158,36

Ca (мг):	284,57
Mg (мг):	26,50
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.

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) № 120637

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): **Курица в сырном соусе**

Номер рецептуры: № 437; 120637

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или*	101,1	100	10,11	10
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	107,4	100	10,74	10
Сыр полутвердый	21,43	20,00	2,14	2,00
Соль	2,29	2,29	0,23	0,23
Сметана 15%	25,71	25,71	2,57	2,57
Выход:		**100,00**		**10,00**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,88
Жиры (г):	12,56
Углеводы (г):	17,66
Энергетическая ценность (ккал):	223,72

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают, в течение 10-15 минут. Мясо заправляют сметаной, доводят до кипения 90-110°С и тушат в течении 10 минут, затем посыпают натертым и предварительно подготовленным сыром и тушат до полного расплавления сыра.

Для буфет раздаточных: Готовую курицу в сырном соусе, 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 курицу 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) №120636

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): **Курица по-тайски**

Номер рецептуры: № 492; 120636

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или*	101,1	100	10,11	10
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	107,4	100	10,74	10
Масло растительное	5,7	5,7	0,6	0,6
Лук репчатый очищенный или	13,4	13,4	1,34	1,34
Лук репчатый свежий	16	13,4	1,6	1,34
Морковь очищенная или	15,1	15,1	1,51	1,51
Морковь столовая свежая	18,8	15,1	1,88	1,51
Томатная паста	8,6	8,6	0,9	0,9
Соль	2,3	2,3	0,2	0,2
Выход:		**100,0**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,94
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	22,75
Энергетическая ценность (ккал):	228,11

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с добавлением масла растительного и томат-пасты. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С и тушат в течении 10-15 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую курицу по-тайски, 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) № 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: № 915; 210106

Наименование сборника рецептур:Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины свежие	135,1	100	13,51	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 промыть в проточной воде в течение 5 минут. Не очищать. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

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 коровье сладкосливочное несоленое**

Номер рецептуры: № 96; 140113
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:
С упаковок масла снимают наружное покрытие и порционируют и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140112

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 коровье сладкосливочное несоленое***

Номер рецептуры: № 96; 140112
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Масло коровье сладкосливочное несоленое (порционное)
Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:
Масло сливочное подают в индивидуальной упаковке.Хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа

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 8,5% жирности**

Номер рецептуры: № 09004; 140201

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

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 100 гр

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:

Консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки

Температура подачи: 25±5°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: № 697; 230105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко ультрапастеризованное	105,3	100	10,53	10
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

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают до температуры подачи и разливают по стаканам. Напиток поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160238

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 витаминный**

Номер рецептуры: № 638, 160238

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник (сухой)	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Изюм	4,08	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	14,55
Энергетическая ценность (ккал):	62,50

Ca (мг):	5,90
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,27
C (мг):	26,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Плоды шиповника и изюма тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар настаивают. После этого отвар процеживают, добавляют сахар предварительно растворенный в воде, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160232

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 клубничный**

Номер рецептуры: № 702; 160232
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло клубничное (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	15,31
Энергетическая ценность (ккал):	61,20

Ca (мг):	1,44
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,13
C (мг):	10,08
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:
Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до темературы подачи.
Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

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): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 702; 160205
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
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):	8,41
Энергетическая ценность (ккал):	33,72

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:
В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.
Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

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): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 692; 160103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	60	60	6	6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	50	50	5	5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,73
Энергетическая ценность (ккал):	75,4

Ca (мг):	70,74
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения 90-110°С.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104

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):

Кофейный напиток из цикория с молоком

Номер рецептуры: № 692; 160104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	60	60	6	6
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	40	40	4	4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	1,92
Углеводы (г):	11,83
Энергетическая ценность (ккал):	72,21

Ca (мг):	72,84
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160236

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 молочный**

Номер рецептуры: № 670; 160236

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	50	50	5	5
Повидло вишня (или джем, или варенье)	10	10	1	1
или повидло смородина (или джем, или варенье)	10	10	1	1
Вода	45	45	4,5	4,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	8,45
Энергетическая ценность (ккал):	54,40

Ca (мг):	60,5
Mg (мг):	7,00
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют горячее прокипяченое молоко,доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160235

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 морковный**

Номер рецептуры: № 672; 160235
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая неочищенная или	37,5	30	3,75	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30	3	3
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,44
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	10,47
Энергетическая ценность (ккал):	44,57

Ca (мг):	10,04
Mg (мг):	12,05
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,50
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:
Апельсины тщательно моют,нарезают кружочками.Морковь очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, натирают,добавляют в кипящую воду,за 5-8 минут до окончания варки добавляют подготовленные апельсины, затем напиток процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

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): **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160207
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	90	90	9	9
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	34,56

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,10
C (мг):	6,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:
В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.
Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160229

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 смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160229
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	16,74
Энергетическая ценность (ккал):	66,00

Ca (мг):	2,88
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,08
C (мг):	4,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:
Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.
Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160117

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 фруктовый**

Номер рецептуры: № 10022;160117

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай цветочно-плодовый или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	1 0,5 шт.	1 0,5 шт.	0,1 50 шт	0,1 50 шт
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	108	108	10,8	10,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления напитка, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают , доводят до кипения 90-110°С и остужают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160241

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): **Нектар фруктовый**

Номер рецептуры: № 407; 160241

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Нектар 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:

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

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-х часа с момента нарушения

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, запеченный**

Номер рецептуры: № 340; 120301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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
Масса омлетной смеси:	**-**	**105**	**-**	**10,5**
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

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

*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 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,71

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

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

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) № 120234-1

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 (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Сыр полутвердый	18,75	17,5	1,875	1,75
Ветчина	38,75	37,5	3,875	3,75
Молоко	50	50	5	5
Яйцо	37,5	37,5	3,75	3,75
Чеснок	0,75	0,5	0,075	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до загустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Для буфет раздаточных: Готовый соус карбонара 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) № 120546

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 детские ленивые**

Номер рецептуры: № 07052; 120546

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженное	31,98 35	31,5 31,5	3,198 3,5	3,15 3,15
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	72 90	72 72	7,2 9,0	7,2 7,2
Крупа рисовая	8,16	8	0,816	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Томат-паста	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	12	12	1,2	1,2
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,81
Жиры (г):	11,14
Углеводы (г):	9,86
Энергетическая ценность (ккал)	170,36

Ca (мг):	144,17
Mg (мг):	23,21
Fe (мг):	1,43
C (мг):	22,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технологический процесс

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, мелко измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности (в соотношении 1:6)без последующей промывки. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Пассеруют томат-пасту на масле растительном.

У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой в течение 5 минут. Ккапусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают и дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон (или воду), масло сливочное, томат-пасту и тушат при температуре 100-120°С 15-20 минут.

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 выше 65°С

Сроки реализации: не 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 детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 335; 120529
Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах 2006; ТТК

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	350	350	35	35
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал)	212,60

Ca (мг):	16,04
Mg (мг):	10,51
Fe (мг):	0,74
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:
Пельмени детские из полуфабриката промышленного приготовления замороженные закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 литра воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. по окончании варки, воду слить или достать пельмени шумовкой из воды. Заправить прокипяченым сливочным маслом.

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) № 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: № 408; 120515

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	171,7	142	17,17	14,2
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	25,43
Жиры (г):	6,24
Углеводы (г):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	189,32

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают. Печень тушить на сливочном масле при температуре 100-120°С в течение 15-25 мин 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) № 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 вишневый

Номер рецептуры: № 738; 190213

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	50	50	5	5
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		**77**		**7,7**
Повидло вишневое (или джем, или варенье)	30	30	3	3
или Вишня б/з	23	23	2,3	2,3
Масса фарша:		**30**	0	**3**
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**107**		**10,7**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	6,19
Жиры (г):	2,95
Углеводы (г):	59,24
Энергетическая ценность (ккал):	288,07

Ca (мг):	36,6
Mg (мг):	11,18
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло(или джем, или варенье, или ягоды смешанные с сахаром)(при использовании варенья с косточками-косточки удаляют) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

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) № 190214

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 вишней из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12027; 190214

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с вишней п/ф ДП	110	110	11	11
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	7,0
Жиры (г):	4,2
Углеводы (г):	40,4
Энергетическая ценность (ккал):	268,5

Ca (мг):	40,0
Mg (мг):	16,77
Fe (мг):	0,64
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190210

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 капустой и яйцом

Номер рецептуры: № 738; 190210

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	51,7	51,7	5,17	5,17
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Молоко	20	20	2	2
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		**77**		**7,7**
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	30	30	3	3
или Капуста белокочанная свежая	37,5	30	3,75	3
Яйцо*	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса фарша:		**34**		**3,4**
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**111**		**11,1**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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):	8,06
Жиры (г):	6,04
Углеводы (г):	42,00
Энергетическая ценность (ккал):	254,68

Ca (мг):	98,58
Mg (мг):	17,35
Fe (мг):	1,11
C (мг):	9,12
B1 (мг):	0.11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Температуры 35-40 С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленные масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша капустного свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса.Тесто дрожжевое, приготовленное безопарным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш капустный и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

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) № 190211

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 капустой и яйцом из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12028; 190211

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с капустой п/ф ДП	110	110	11	11
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	7,13
Жиры (г):	5,18
Углеводы (г):	35,62
Энергетическая ценность (ккал):	234,39

Ca (мг):	26,00
Mg (мг):	14,50
Fe (мг):	0,82
C (мг):	0,92
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190201

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 клубничный**

Номер рецептуры: №738 ; 190201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	51,7	51,7	5,17	5,17
Молоко	23,4	23,4	2,34	2,34
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		**78**		**7,8**
Повидло клубничное (джем, варенье)	30	30	3	3
или Клубника б/з	28	28	2,8	2,8
Масса фарша:		**30**		**3**
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		**112**		**11,2**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	6,6
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	58,99
Энергетическая ценность (ккал):	290,98

Ca (мг):	44,52
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,00
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло(или ягоды смешанные с сахаром) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

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) № 190202

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 клубникой из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 476; 190202

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах
2006г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с клубникой п/ф ДП	110	110	11	11
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	8,0
Жиры (г):	5,8
Углеводы (г):	53,8
Энергетическая ценность (ккал):	297,8

Ca (мг):	27,9
Mg (мг):	14,20
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190207

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 рисом и яйцом

Номер рецептуры: № 738; 190207

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	51,7	51,7	5,17	5,17
Молоко	22	22	2,2	2,2
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса теста:		**78**		**7,8**
Крупа Рисовая	9,2	9	0,92	0,9
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса фарша:		**30**		**3**
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	7,58
Жиры (г):	4,41
Углеводы (г):	47,68
Энергетическая ценность (ккал):	259,10

Ca (мг):	42,69
Mg (мг):	16.73
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,13
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Для приготовления фарша рисового с яйцом: подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую перебирают, моют, закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) без последующей промывки и варят до готовности, откидывают добавляют масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные в крутую яйца, соль, осторожно перемешивают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Готовое дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш рисовый с яйцом и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки.За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

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) № 190208

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): **Пирожки с рисом и яйцом из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12030; 190208

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с рисом и яйцом п/ф ДП	110	110	11	11
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	7,21
Жиры (г):	4,74
Углеводы (г):	40,40
Энергетическая ценность (ккал):	251,89

Ca (мг):	11,12
Mg (мг):	12,64
Fe (мг):	0,71
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190205

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 яблоком из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12013; 190205

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с яблоком п/ф ДП	110	110	11	11
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	6,95
Жиры (г):	4,31
Углеводы (г):	36,7
Энергетическая ценность (ккал):	249,8

Ca (мг):	34,9
Mg (мг):	12,92
Fe (мг):	1,05
C (мг):	0,25
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

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 яблочный**

Номер рецептуры: № 738; 190204

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	51,7	51,7	5,17	5,17
Молоко	23,4	23,4	2,34	2,34
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		**78**	0,00	**7,8**
Повидло яблочное (джем, варенье)	30,00	30,00	3,00	3,00
или Яблоки свежие	36,53	31,60	3,65	3,16
Масса фарша:		**30,00**		**3,00**
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		**112**		**11,2**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100 гр

Белки (г):	6,72
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	60,19
Энергетическая ценность (ккал):	292,78

Ca (мг):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

Тесто дрожжевое, выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло яблочное (или фарш яблочынй) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают. **Фарш яблочный:**Для приготовления фарша яблочного, яблоки тщательно промывают, удаляют кожицу и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, пприсыпают сахаром, перемешивают.

Не допускается хранение фаршей фруктовых, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса

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) № 190217

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 из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12010; 190217

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пицца из п/ф промышленного производства	123	123	12,3	12,3
Масло растительное д/смазки противня	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,1
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	50,8
Энергетическая ценность (ккал):	369,4

Ca (мг):	217,7
Mg (мг):	17,22
Fe (мг):	1,97
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,17
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

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

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 школьная**

Номер рецептуры: № 412; 230464

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38,16	38,16	3,82	3,82
Молоко	12,3	12,30	1,23	1,23
Сахар-песок	3,39	3,39	0,34	0,34
Соль	0,54	0,54	0,05	0,05
Масло сливочное	4,55	4,55	0,46	0,46
Яйцо*	2,22	2,22	0,22	0,22
Дрожжи сухие *или*	0,39	0,39	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,56	1,56	0,16	0,16
Вода	4,39	4,39	0,44	0,44
Масса готового теста:		**67,50**		**6,75**
Колбаса п/к	17,3	16,78	1,73	1,68
Сыр полутвердый	21,1	19,65	2,11	1,97
Огурцы консервированные (без учета заливки)	14,71	14,71	1,47	1,47
Томат-паста	4	4	0,4	0,4
Масса начинки:		**55,14**		**5,51**
Яйцо*	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное (д/смазки противня)	1	1	0,1	0,1
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 1 порцию:

Белки (г):	12,61
Жиры (г):	18,27
Углеводы (г):	31,77
Энергетическая ценность (ккал):	343,31

Ca (мг):	79,62
Mg (мг):	23,04
Fe (мг):	1,45
C (мг):	2,75
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко с водой, добавляют дрожжи, сахар, соль,яйцо всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. 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, укладывают швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают углубление, которое смазывают томат-пастой, заполняют слоями: ломтики огурца, колбаса, нарезанная мелким кубиком, посыпают тертым сыром. Края верха пиццы смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200^{0}С 10-15 минут.Охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5^{0}С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

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: № 492; 120605

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или*	35,4	35	3,54	3,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	37,6	35	3,76	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый очищенный или	4,7	4,7	0,47	0,47
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь очищенная или	5,3	5,3	0,53	0,53
Морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,9	23,4	2,39	2,34
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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	13,72
Mg (мг):	22,34
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят томится на 25-40 мин с температурой 100-120°С Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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) № 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: № 443; 120550

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

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	48,7 53,3	48 48	4,87 5,33	4,8 4,8
Масло сливочное	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	3,40	3,40	0,34	0,34
Крупа рисовая	23,90	23,40	2,390	2,34
Вода	54,00	54,00	5,40	5,50
Соль	0,80	0,80	0,080	0,080
Выход:		**100,00**		**10,00**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,90
Жиры (г):	11,72
Углеводы (г):	19,69
Энергетическая ценность (ккал):	224,22

Ca (мг):	13,07
Mg (мг):	26,80
Fe (мг):	1,71
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кусочками весом 10-15 г. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 15-20 минут, затем добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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) № 120560

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): **Поджарка из свинины**

Номер рецептуры: № 376; 120560

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина охлажденная или Свинина замороженная	119,4 130,7	117,6 117,6	11,94 13,07	11,76 11,76
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Вода	12	12	1,2	1,2
Томат паста	5	5	0,5	0,5
Масса готовой свинины:		**80**		**8**
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежый	40 47,6	40 40	4 4,76	4 4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового лука:		**20**		**2**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,62
Жиры (г):	44,24
Углеводы (г):	4,23
Энергетическая ценность (ккал):	486,28

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Подготовленный лук очищают, промывают, шинкуют и припускают.Мясо, нарезанное брусочками, посыпают солью и тушат до готовности, с добавлением масла растительного, при температуре 120-140°С. За 2-3 мин до готовности положить припущенные лук репчатый и томатную пасту. Перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут.
Для буфет раздаточных:Поджарку из свинины, 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) № 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: № 520; 130101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат		83	8,3	8,3
или Картофель свежий	83			
продовольственный	118,6	83	11,9	8,3
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,22
Жиры (г):	2,56
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	89,67

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно 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. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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) № 120609

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): **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 489; 120609

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные замороженные	30,3 32,3	30 30	3,03 3,23	3,0 3,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса птицы отварной:		**25**		**2,5**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	46 65,7	46 46	4,6 6,57	4,6 4,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10	1 1,25	1 1
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	6 7,1	6 6	0,6 0,71	0,6 0,6
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода (бульон куриный)	30	30	3	3
Масса гарнира и соуса готовых:		**75**		**7,5**
Выход готового продукта		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,62
Жиры (г):	7,79
Углеводы (г):	12,40
Энергетическая ценность (ккал):	148,68

Ca (мг):	21,08
Mg (мг):	22,24
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,78
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное филе птицы закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности,охлаждают нарезают кусочками весом 15-20 г. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Очищенные морковь и лук промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) и масла растительного 5-10 минут при температуре 90-110°С. Подготовленные овощи соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые рагу из мяса птицы, 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) № 130203

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): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 486; 130203

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45	6,430	4,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая	25	20	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,90	10	1,20	1
Вода	30	30	3	3
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса припущенных овощей:		**75**		**7,5**
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4	0,24	0,24
или Морковь столовая свежая	3	2,4	0,3	0,24
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	0,8	0,8	0,08	0,08
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода	23	23	2,3	2,3
Масса готового соуса красного основного:		**30**		**0,3**
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,73
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	11,69
Энергетическая ценность (ккал):	99,87

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

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

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

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из овощей 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 гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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) № 110203

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 Домашний**

Номер рецептуры: № 131; 110203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30	3 4,29	3 3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Огурцы консервированные(без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,01
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	6,11
Энергетическая ценность (ккал):	43,01

Ca (мг):	43,18
Mg (мг):	11,40
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется бульон (или вода), полученные при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут капусту нашинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его 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.

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

Температура подачи: не ниже 75°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) № 110201

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: № 132; 110201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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	2	2	0,2	0,2
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	2,4	2	0,24	0,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	1,61
Углеводы (г):	6,91
Энергетическая ценность (ккал):	46,25

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до полуготовности, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) в течение 15 мин.

В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

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

Температура подачи: не ниже 75°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: № 511; 130301

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

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	35,7	35	3,57	3,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Вода	210	210	21	21
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):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	138,99

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводиться до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, 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.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

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) № 120405

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): **Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 371; 120405

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,4	122	12,84	12,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	19,52
Жиры (г):	0,73
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	84,18

Ca (мг):	428,84
Mg (мг):	36,71
Fe (мг):	0,62
C (мг):	1,22
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде (на плите,в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате)при тепературе 110-130 С в течение 10-15 мин

Для буфет раздаточных: Готовую рыбу, 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) № 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: № 698; 230102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка	103,1	100	10,31	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):	124,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,13

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 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100504

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 витаминный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 40; 100504

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	44	44	4,4	4,4
или Капуста белокочанная свежая	55	44	5,5	4,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,4	2	0,24	0,2
Лук репчатый свежий	2	2	0,2	0,2
Яблоки свежие	27,2	25	2,72	2,5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	15,14
Углеводы (г):	10,37
Энергетическая ценность (ккал):	183,19

Ca (мг):	91,11
Mg (мг):	13,43
Fe (мг):	0,92
C (мг):	16,40
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа,повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин.Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук шинкуют. Яблоки тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, посыпают лимонной кислотой. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

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) № 100207-1

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): **Салат из капусты белокочанной и свеклы**

Номер рецептуры: №61 ; 100207-1

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для детей и подростков шольного возраста в организованных коллективах Москва 2006г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
или Капуста белокочанная свежая	[illegible]	70	[illegible]	7
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	26,7	26,7	2,67	2,67
или Свекла столовая свежая	35,6	26,7	3,56	2,67
Масса свеклы отварной:	-	**25**	-	**2,5**
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,66
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	5,64
Энергетическая ценность (ккал):	93,74

Ca (мг):	142,58
Mg (мг):	17,14
Fe (мг):	0,80
C (мг):	23,67
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин. Удаляют 3-4 наружных листа , повторно промывают в течение 5мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока.

Подготовленную свеклу отваривают до готовности, охлаждают, нарезают мелкой соломкой или натирают. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

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) № 100543

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 из зеленого горошка**

Номер рецептуры: №112 ; 100543

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лук репчатый свежий	17,9	15	1,79	1,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
Яйца	20	20	2	2
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	50	50	5	5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,30
Жиры (г):	17,42
Углеводы (г):	4,62
Энергетическая ценность (ккал):	192,4

Ca (мг):	95,49
Mg (мг):	15,11
Fe (мг):	0,98
C (мг):	6,50
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Луч очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, затем шинкуют и бланшируют.Сваренные вкрутую яйца рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

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) № 100202-1

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): **Салат из капусты,сладкого перца и растительного масла**

Номер рецептуры: № 01011; 100202-1
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7,0	7,0
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7,0
Перец сладкий свежий	6,7	5	0,67	0,5
Огурцы свежие	20	19	2	1,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,48
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	4,01
Энергетическая ценность (ккал):	95,19

Ca (мг):	137,29
Mg (мг):	14,27
Fe (мг):	0,57
C (мг):	32,90
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, аккуратно перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

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) № 100201

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 из капусты с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 43; 100201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Капуста белокочанная свежая	117,5	94	11,75	9,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,64
Жиры (г):	10,08
Углеводы (г):	9,63
Энергетическая ценность (ккал):	136,84

Ca (мг):	161,50
Mg (мг):	17,28
Fe (мг):	0,60
C (мг):	25,67
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту очищенные промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 мин. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью и лимонной кислотой до появления сока. В капусту добавляют сахар, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

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) № 100542

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 из капусты с помидорами и огурцами**

Номер рецептуры: № 24; 100542
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Помидоры свежие	5,9	5	0,59	0,5
Огурцы свежие	10,53	10	1,053	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Яблоки свежие	10,9	10	1,09	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,44
Жиры (г):	5,13
Углеводы (г):	4,71
Энергетическая ценность (ккал):	71,85

Ca (мг):	137,3
Mg (мг):	14,57
Fe (мг):	0,75
C (мг):	24,25
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и нарезают ломтиками. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками и посыпают лимонной кислотой. Все ингридиенты заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей и аккуратно перемешивают.

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) № 100307-1

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): **Салат из моркови и свежих огурцов**

Номер рецептуры: № 39; 100307-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях 2011 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	43,8	43,8	4,38	4,38
или Картофель свежий продовольственный	62,6	43,8	6,26	4,38
Масса отварного картофеля		**39**		**3,9**
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	29,9	29,9	2,99	2,99
или Морковь столовая свежая*	37,45	29,9	3,62	2,99
Масса отварной моркови		**29,49**		**2,949**
Огурцы свежие	21,1	20	2,11	2
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

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

* С 1 марта морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81
Жиры (г):	7,44
Углеводы (г):	11,80
Энергетическая ценность (ккал):	121,79

Ca (мг):	23,38
Mg (мг):	26,92
Fe (мг):	0,85
C(мг):	7,29
B1(мг):	0,09
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Примечание: Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, залить горячей водой, довести до кипения 90-110°С и варить в течение 5-7 мин. Затем воду сливают, вновь заливают горячей водой и варят до готовности.

Подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, промывают и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками.Морковь нарезают соломкой. Банки с консервированной кукурузой протирают и открывают,затем высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, кукурузу охлаждают.Подготовленные огурцы нарезают ломтиками.. Вареный картофель, морковь смешивают с кукурузой и огурцами. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

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) № 100306

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 из моркови припущенной с яблоком и изюмом**

Номер рецептуры: № 49; 100306

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная	73	73	7,3	7,3
полуфабрикат или Морковь столовая свежая	91,25	73	9,125	7,3
Масса вареной моркови:	**-**	**62,5**		**6,25**
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Яблоки свежие	16,3	15	1,63	1,5
Изюм	6,4	6,3	0,64	0,63
Масса проваренного изюма		10		1
Сироп				
Вода	12,5	12,5	1,25	1,25
Сахар-песок	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,15
Жиры (г):	0,16
Углеводы (г):	14,4
Энергетическая ценность (ккал):	65,27

Ca (мг):	27,26
Mg (мг):	31,74
Fe (мг):	1,04
C(мг):	5,15
B1(мг):	0,06
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Морковь промыть в проточной воде в течение 5 минут и очистить, нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды в течение 5 минут при закрытой крышке, охладить, воду слить. Яблоки промыть, очистить от кожицы и семенного гнезда, нашинковать ломтиками и посыпать сахаром. Изюм, промыть и проварить, охладить.Подготовленные морковь, яблоки, изюм соединить, перемешать и заправить сиропом непосредственно перед раздачей. Сироп: В кипящую воду засыпать сахар и варить до полного растворения сахара.Приготовленный сироп остудить.

Яблоко

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) № 100302

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 из моркови с сахаром**

Номер рецептуры: №01017; 100302
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,8	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	7,08
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	106,75

Ca (мг):	24,66
Mg (мг):	34,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	4,55
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:
Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

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) № 100301

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 из моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: №01016; 100301

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Морковь столовая свежая	117,5	94	11,75	9,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,22
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	6,49
Энергетическая ценность (ккал):	95,83

Ca (мг):	25,38
Mg (мг):	35,72
Fe (мг):	0,66
C (мг):	4,70
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

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) № 100544

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 из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата**

Номер рецептуры: № 73; 100544
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80	8,0	8,0
Картофель свежий продовольственный	114,3	80	11,4	8,0
Огурцы свежие	10,5	10	1,05	1
Салат свежий	6,9	5	0,69	0,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,76
Жиры (г):	7,33
Углеводы (г):	13,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,73

Ca (мг):	19,07
Mg (мг):	21,86
Fe (мг):	0,82
C(мг):	9,75
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. У салата срезают место крепления стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

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) № 100308

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 из отварной моркови с сыром**

Номер рецептуры: № 01023; 100308

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная		81		8,1
полуфабрикат	81		8,1	
или Морковь столовая свежая	101,3	81		8,1
Масса моркови отварной:	**-**	**78,5**	**-**	**7,85**
Сыр полутвердый	10,8	10	1,08	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	3,37
Жиры (г):	13,02
Углеводы (г):	5,59
Энергетическая ценность (ккал):	154,65

Ca (мг):	44,97
Mg (мг):	34,35
Fe (мг):	0,68
C (мг):	4,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают воду и охлаждают, нарезают кубиками. Сыр зачищают от верхней пленки, натирают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

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) № 100406

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 из отварной свеклы с чесноком**

Номер рецептуры: № 29; 100406

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	92,5	92,5	9,25	9,25
или Свекла столовая свежая	123,3	92,5	12,33	9,25
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Чеснок	2,67	2	0,267	0,2
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,59
Жиры (г):	7,22
Углеводы (г):	8,73
Энергетическая ценность (ккал):	104,74

Ca (мг):	38,73
Mg (мг):	20,99
Fe (мг):	1,33
C (мг):	9,45
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту) до готовности. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают соломкой (или натирают), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

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) № 100509

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 из сборных овощей**

Номер рецептуры: № 37; 100509
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	50	50	5,0	5
или Капуста белокочанная свежая *	62,5	50	6,25	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30	3	3
или Морковь столовая свежая продовольственная *	37,5	30	3,75	3
Помидоры свежие	5,9	5	0,59	0,5
Огурцы свежие	5,26	5	0,526	0,5
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

* С 1 марта капусту и морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,39
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	4,74
Энергетическая ценность (ккал):	116,30

Ca (мг):	105,79
Mg (мг):	21,21
Fe (мг):	0,60
C (мг):	18,25
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Капусту и морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду,соединяют с тертой морковью и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, аккуратно перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

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) № 100507

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 из свежих огурцов с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 16; 100507

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	92,6	88	9,26	8,8
Масло растительное	12	12	1,2	1,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	2,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

Ca (мг):	21,16
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,80
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки, нарезают кружочками. Непосредственно перед раздачей огурцы солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

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) № 100402

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 из свеклы и зеленого горошка**

Номер рецептуры: № 51; 100402

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	85 113,3	85 85	8,5 11,33	8,5 8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:	**-**	**80**	**-**	**8**
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,59
Жиры (г):	10,10
Углеводы (г):	8,13
Энергетическая ценность (ккал):	129,60

Ca (мг):	47,97
Mg (мг):	20,86
Fe (мг):	1,27
C (мг):	9,50
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Свеклу отварную охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают, соединяют со свеклой и перемешивают. Непосредственно перед раздачей салат заправляют маслом растительным и солью.

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) № 100403-1

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): **Салат из свеклы с солеными огурцами**

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	 85 113,3	 85 85	 8,5 11,33	 8,5 8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Огурцы консервированные, (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,36
Жиры (г):	8,09
Углеводы (г):	7,65
Энергетическая ценность (ккал):	108,92

Ca (мг):	33,75
Mg (мг):	20,10
Fe (мг):	1,25
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленую свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут,отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимоную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают . Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

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) № 100508

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 из соленых огурцов с луком**

Номер рецептуры: № 17, 100508

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	84,4	76	8,44	7,6
Лук репчатый свежий	21,4	18	2,14	1,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	0,86
Жиры (г):	7,11
Углеводы (г):	2,77
Энергетическая ценность (ккал):	80,19

Ca (мг):	23,06
Mg (мг):	13,16
Fe (мг):	0,60
C (мг):	5,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают.Подготовленный лук шинкуют. Огурцы нарезают ломтиком,добавляют нашинкованный и ошпаренный репчатый лук.Непосредственно перед раздачей заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

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) № 100541

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 картофельный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 52; 100541
Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
Картофель свежий продовольственный	107,1	75	10,7	7,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	11,3	10,2	1,13	1,02
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9	9	0,9	0,9
Лук репчатый свежий	10,7	9	1,07	0,9
Масло растительное	7	7	7	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	7,32
Углеводы (г):	13,14
Энергетическая ценность (ккал):	125,70

Ca (мг):	18,23
Mg (мг):	20,05
Fe (мг):	0,82
C(мг):	8,91
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Очищенный лук промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель варят в кожуре(а при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Лук нарезают мелким кубиком, бланшируют кипятком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

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) № 100515-1

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):

Салат Мозаика

Номер рецептуры: № 52; 100515-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий продовольственный	64,3	45	6,43	4,5
Масса отварного картофеля		**44**		**4,4**
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,3	30,3	3,03	3,03
или Морковь столовая свежая	37,9	30,3	3,79	3,03
Масса отварной моркови		**30**		**3**
Яйцо*	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,87
Жиры (г):	7,37
Углеводы (г):	10,15
Энергетическая ценность (ккал):	118,90

Ca (мг):	36,95
Mg (мг):	25,22
Fe (мг):	0,94
C(мг):	7,02
B1(мг):	0,09
B2(мг):	0,11

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, морковь и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Яйца вареные мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

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) № 100525-1

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): **Салат Нежный**

Номер рецептуры: № 65;100525-1
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях , 2011 г; ТТК

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	5,05 5,4	5 5	0,5 0,54	0,5 0,5
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или Морковь свежая *	26 32,5	26 26	2,6 3,25	2,6 2,6
Огурцы свежие	3,2	3	0,32	0,3
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	64 91,4	64 64	6,4 9,14	6,4 6,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию
*После 1 марта морковь отваривают, допускается нарезка моркови кубиком.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,72
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	12,30
Энергетическая ценность (ккал):	115,65

Ca (мг):	19,95
Mg (мг):	26,03
Fe (мг):	0,87
C(мг):	8,09
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,08

Технология приготовления:
Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.
Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Готовую птицу нарезают соломкой. Морковь сортировать помыть почистить, очищенную морковь нарезать соломкой или натереть на терке. Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки и нарезают соломкой. Ингридиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100525

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): **Салат Нежный**

Номер рецептуры: № 65;100525
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях , 2011 г; ТТК 100525

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или Морковь свежая *	50 62,5	50 50	5 6,25	5 5
Яблоки свежие	48,55	42	4,85	4,2
Яйцо**	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию
*После 1 марта морковь отваривают, допускается нарезка кубиком.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,45
Жиры (г):	8,79
Углеводы (г):	7,60
Энергетическая ценность (ккал):	117,01

Ca (мг):	22,97
Mg (мг):	23,38
Fe (мг):	1,40
C(мг):	6,70
B1(мг):	0,05
B2(мг):	0,07

Технология приготовления:
Подготовленную морковь на резать соломкой или натереть на терке. Яблоки нарезать соломкой, яйцо отварное нарезать соломкой. Ингридиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, 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 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501-1

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): **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 71;100501-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55	55	5,5	5,5
или Картофель свежий продовольственный	78,6	55	7,86	5,5
Масса картофеля отварного:	**-**	**54**		**5,4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Масса моркови отварной:	**-**	**9,9**	**-**	**0,99**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,6	5	0,56	0,5
Фасоль продовольственная	5,1	5	0,51	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,46
Жиры (г):	10,35
Углеводы (г):	12,91
Энергетическая ценность (ккал):	155,40

Ca (мг):	43,62
Mg (мг):	23,76
Fe (мг):	0,98
C (мг):	7,25
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают. Фасоль моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не 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) № 100510

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 с ветчиной**

Номер рецептуры: №85; 100510
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	65 92,9	65 65	6,5 9,29	6,5 6,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Ветчина	7,2	7	0,72	0,7
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	7,8	7	0,78	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,39
Жиры (г):	6,77
Углеводы (г):	12,18
Энергетическая ценность (ккал):	123,51

Ca (мг):	32,74
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,97
C(мг):	8,85
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Подготовленный картофель отваривают при сладом кипении в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры),остужают, очищают и нарезают мелким кубиком. Очищенный лук, ветчину, огурцы консервированные нарезают мелким кубиком, лук ошпаривают. Горошек кипятят в собственном соку, сливают и добавляют в салат. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом,солью и аккуратно перемешивают.

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) № 100612

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): **Сельдь с гарниром**

Номер рецептуры: № 55;100612
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сельдь с/с	10,2	10	1,02	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	85 121,4	85 85	8,5 12,14	8,5 8,5
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,04
Жиры (г):	5,76
Углеводы (г):	13,89
Энергетическая ценность (ккал):	123,76

Ca (мг):	30,50
Mg (мг):	24,15
Fe (мг):	1,00
C(мг):	8,50
B1(мг):	0,11
B2(мг):	0,10

Технология приготовления:
Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Филе сельди и подготовленное яйцо нарезать кубиком. Подготовленный картофель варят в кожуре при слабом кипении(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры), охладить и нарезать мелким кубиком. Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и аккуратно перемешать ингридиенты.

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) № 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**

Номер рецептуры: № 407; 160223

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

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:

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

Температура подачи: не выше 14°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 (вариант2)**

Номер рецептуры: № 157; 110205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	50	30	5	3
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1	0,82	0,81
или Говядина крупный кусок замороженная	9,47	8,1	0,947	0,81
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		**5**		**0,5**
Колбаски (сосиски) детские	5,05	5	0,505	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	82	82	8,2	8,2
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,98
Жиры (г):	3,92
Углеводы (г):	5,58
Энергетическая ценность (ккал):	69,27

Ca (мг):	22,76
Mg (мг):	11,66
Fe (мг):	0,67
C (мг):	4,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натуральную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды(или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением томатной пасты.
В кипящий бульон или воду закладывают припущенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.
Солянку заправляют прокипяченной 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 75°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) № 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: № 157; 110205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1	0,82	0,81
или Говядина крупный кусок замороженная	9,47	8,1	0,947	0,81
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		**5**		**0,5**
Колбаски (сосиски) детские	5,05	5	0,505	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
или Лук репчатый свежий	8,3	7	0,83	0,7
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	82	82	8,2	8,2
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,46
Жиры (г):	3,96
Углеводы (г):	0,99
Энергетическая ценность (ккал):	49,02

Ca (мг):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и припускают с добавлением томатной пасты.

В кипящий бульон или воду закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной 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 75°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) №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: № 600; 140106

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана 15%	60	60	6	6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода (Бульон мясной)	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,34
Жиры (г):	13,26
Углеводы (г):	9,79
Энергетическая ценность (ккал):	168,00

Ca (мг):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Для приготовления соуса сметанного: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане с прокипяченой и охлажденной водой (или бульоном), доведенной до кипения 90-110°С, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, 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 Допускается подавать соус к блюдам из мяса,птицы,рыбы и др.

Температура подачи: не ниже 75°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: № 587; 140101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода или Бульон	70	70	7	7
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука Пшеничная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 4,5	4 4	0,4 0,45	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Томатная паста	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,66
Жиры (г):	2,94
Углеводы (г):	8,48
Энергетическая ценность (ккал):	68,73

Ca (мг):	9,23
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,69
C (мг):	11,85
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

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

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 75°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) №140209

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 шоколадный**

Номер рецептуры: № 616; 140209

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	10,00	10,00	1,00	1,00
Сахар-песок	30,00	30,00	3,00	3,00
Молоко	15,00	15,00	1,50	1,50
Вода	50,00	50,00	5,00	5,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,96
Жиры (г):	2,11
Углеводы (г):	8,72
Энергетическая ценность (ккал):	71,30

Ca (мг):	32,75
Mg (мг):	46,20
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром.Молоко смешивают с кипяченной водой и еще раз доводят до кипения.При непрерывном помешивании вводят какао-порошок с сахаром,затем варят при температуре 90-110°С, помешивая, в течение 10-20 мин.

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 сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: не ниже 75°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

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 ягодный**

Номер рецептуры: № 618; 140203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника (земляника)или малина или вишня быстрозамороженная	40	40	4	4
Вода	30	30	3	3
Сахар-песок	55	55	5,5	5,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	57,75
Энергетическая ценность (ккал):	231,45

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Клубнику (землянику) или малину, или вишню замороженную, присыпают сахаром, затем варят при температуре 90-110°С, помешивая, в течение 10-20 мин.

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 сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: не ниже 75°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**

Номер рецептуры: № 135; 110305

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		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	42,9	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 15%	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,16
Жиры (г):	5,89
Углеводы (г):	6,43
Энергетическая ценность (ккал):	83,39

Ca (мг):	68,40
Mg (мг):	11,88
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

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

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипеченной 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

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

Температура подачи: не ниже 75°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: № 133; 110314

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные	16	16	1,6	1,6
Картофель свежий очищенный	30	30	3	3
полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	42,9	30	4,29	3
Морковь столовая очищенная	6,4	6,4	0,64	0,64
полуфабрикат или Морковь столовая свежая	8	6,4	0,8	0,64
Лук репчатый свежий очищенный	4,2	4,2	0,42	0,42
полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5	4,2	0,5	0,42
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,09
Жиры (г):	2,06
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	57,81

Ca (мг):	47,90
Mg (мг):	18,90
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи, варят 10-15 минут, затем в кипящую воду добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить 10-15 минут.

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 75°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) № 110322

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 крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 134; 110322

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	16 20	16 16	1,6 2	1,6 1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8 11,4	8 8	0,8 1,14	0,8 0,8
Крупа Перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,63	0,5 0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	2,55
Углеводы (г):	5,54
Энергетическая ценность (ккал):	49,47

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

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

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

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

Температура подачи: не ниже 75°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) № 110303

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**

Номер рецептуры: № 147; 110303

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	6,3	6,3	0,63	0,63
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	6,7	6,3	0,67	0,63
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Масса птицы отварной:		**5**		**0,5**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	1,3	1,3
или Картофель свежий продовольственный	18,6	13	1,86	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Макароны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон куриный (или вода)	67	67	6,7	6,7
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	4,73
Энергетическая ценность (ккал):	46,80

Ca (мг):	9,98
Mg (мг):	8,73
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до полуготовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп 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 75°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) № 110320

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 с лапшой**

Номер рецептуры: № 148; 110320

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <вермишель,лапша яичная>	8	8	0,8	0,8
Масса вареной лапши		**20**		**2**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон(или вода)	95	95	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,01
Жиры (г):	3,18
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	57.37

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда . Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон(или воду)

90-110°С кладут припущенный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп 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 75°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) № 110301

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 с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: № 151; 110301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	8,2 9	8,1 8,1	0,82 0,9	0,81 0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		**5**		**0,5**
Крупа рисовая	5,1	5	0,51	0,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	7,5 10,7	7,5 7,5	0,75 1,07	0,75 0,75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,63	0,5 0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Томатная паста	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	5,99
Энергетическая ценность (ккал):	62,48

Ca (мг):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, мелко шинкуют и припускают на растительном масле в небольшом количестве бульона (или воды), добавляют томат-пасту. Припускают в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим бульоном (или водой), доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанный картофель брусочкам и варят до готовности в течение 15-20 мин. В конце варки добавляют соль и 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 75°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) № 110401

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 картофельный**

Номер рецептуры: № 171; 110401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	36	36	3,6	3,6
или Картофель свежий продовольственный	51,4	36	5,14	3,6
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	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,48
Жиры (г):	2,31
Углеводы (г):	8,45
Энергетическая ценность (ккал):	60,70

Ca (мг):	26,30
Mg (мг):	12,04
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

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

Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком и варят в бульоне (или воде) до полуготовности при слабом кипении. К картофелю, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, варят до готовности и протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного. После введения в суп-пюре смеси, добавляют соль и доводят до кипения 90-110°С при помешивании.

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 75°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: № 173; 110407-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	10,1	10	1,01	1
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	10,8	10	1,08	1
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
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
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон куриный (или вода)	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10,0**
Масса супа и сухариков (ТК№180601)в г на порцию супа с сухариками:				
массой 200 г.		190/10*		
массой 250 г.		240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,93	Ca (мг):	16,38
Жиры (г):	3,86	Mg (мг):	4,76
Углеводы (г):	2,89	Fe (мг):	0,25
Энергетическая ценность (ккал):	56,30	C (мг):	0,54
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в кипящую воду, доводят до кипения90-110°С, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Бульон процеживают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и припускают в небольшом количестве бульона(или воды) до готовности, протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят водой(или бульоном) и проваривают. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного. В конце варки добавляют соль, доводят до кипения 90-110°С при помешивании.

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 75°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: № 168; 110405

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,3	10	1,43	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6	6	0,6	0,6
или Морковь столовая свежая	7,5	6	0,75	0,6
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Мука Пшеничная	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	4,62
Энергетическая ценность (ккал):	33,84

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Капусту шинкуют соломкой, картофель режут брусочками, морковь и лук шинкуют соломкой. Капусту помещают в кипящий бульон(или воду)
и варят в течение 5-10 минут, затем добавляют картофель. Лук, морковь припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного(1/2 от рецептурной нормы) и за 5-10 минут до окончания варки картофеля и капусты добавляют припущенные лук и морковь. Затем все овощи протирают в горячем виде.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде до светло-кремового цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют к ней небольшое количество воды или бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. После чего протертые овощи соединяют с белым соусом, заливают бульоном или водой и проваривают 15 минут. Готовый суп заправляют прокипеченным молоком и прокипеченным маслом сливочным (1/2 от рецептурной нормы). За 5 мин до окончания варки добавляют соль, перемешивают. Вновь доводят до кипения 90-110°С.

Для буфет раздаточных: Готовый суп-пюре 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 75°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) № 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): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 02025; 180601

Наименование сборника рецептур:Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

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 100г:

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):	0,00
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10мм, кладут на противень и подсушивают до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

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): **Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%**

Номер рецептуры: № 97; 100102
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	107,5	100	10,75	10
Выход:	-	**100**	-	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	364,0

Ca (мг.)	220
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие и порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не выше 14°С

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

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: № 358; 120313

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9 % жирн.	84,8	84	8,48	8,4
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**116**		**11,6**
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
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 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	28,21
Энергетическая ценность (ккал):	271,69

Ca (мг):	174,71
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 части от рецептурной нормы), предварительно подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Изделия сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.Допускается подача сырников с соусом.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники 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 осуществля 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) № 120519

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): **Тефтели рубленные из говядины**

Номер рецептуры: № 461; 120519

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

Наименование сырья	Расход сырья и плуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	57,87	57	5,787	5,7
или Говядина крупный кусок замороженная	63,3	57	6,33	5,7
Хлеб из муки пшеничной	12	12	1,2	1,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	32,7	32,7	3,27	3,27
или Лук репчатый свежий	35,54	32,7	3,554	3,27
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	1,1	1,1	0,11	0,11
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,44
Жиры (г):	17,98
Углеводы (г):	9,58
Энергетическая ценность (ккал):	249,99

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2,00
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели, 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) № 120403

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): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 394; 120403

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,2	70,5	7,42	7,05
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	13,17
Жиры (г):	2,10
Углеводы (г):	11,48
Энергетическая ценность (ккал):	117,45

Ca (мг):	267,22
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,70
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски,пропускают через мясорубку вместе с очищенным, промытым в проточной воде в течение 5 минут луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формуют шарики и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели 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. 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) № 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): **Тефтели с рисом**

Номер рецептуры: № 463; 120521

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное или	60,9	60	6,09	6,0
Говядина крупный кусок замороженное	66,7	60	6,67	6,0
Крупа рисовая	15,3	15	1,53	1,5
Вода	18	18	1,8	1,8
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	180,75

Ca (мг):	9,54
Mg (мг):	20,88
Fe (мг):	1,79
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в воде в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6)без последующей промывки, охлаждают. Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют рис рассыпчатый отварной, воду, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и разделывают на тефтели (в виде шариков), укладывают в неглубокую емкость в один-два ряда и варят в пароконвектомате на пару при температуре 115-120°С в течение 15-20 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели с рисом, 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) № 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: № 180;110316

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,2	12,5	1,32	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30	3 4,29	3 3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6,0	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Помидоры	11,8	10	1,18	1
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,78
Жиры (г):	2,22
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	54,16

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

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.

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

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160107

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): **Фиточай**

Номер рецептуры: № 10022;160107

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай или Фиточай фильтр-пакет	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.	0,035 0,05 шт.	0,035 0,05 шт.
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	108	108	10,8	10,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Перемешивают до полного растворения сахара. В стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают подготоленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Допускается в кипяток с растворенным сахаром добавить фиточай и настаивать 5 минут. Затем разлить по стаканам или чашкам.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

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**

Номер рецептуры: № 469; 120530

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное	91,37	90	9,137	9,0
или Говядина крупный кусок замороженное	100	90	10,0	9,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Лук репчатый свежий	23,8	20	2,38	2
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Вода	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		**125**		**12,5**
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	15,02
Углеводы (г):	1,68
Энергетическая ценность (ккал):	212,25

Ca (мг):	18,89
Mg (мг):	23,31
Fe (мг):	2,73
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым, предварительно подготовленным яйцом, водой, солью и хорошо фарш перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют шарики и варят в бульоне или воде при температуре 90-110°С до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне. Фрикадельки отпускают с супом картофельным при раздаче.

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. Допускается подавать фрикадельки к супу.

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 из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, 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) № 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: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркровкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

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 с лимоном**

Номер рецептуры: № 686; 160106

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Вода	104	104	10,4	10,4
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Лимоны	2,3	2	0,23	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,05
Энергетическая ценность (ккал):	32,60

Ca (мг):	2,77
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

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

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

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

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160108

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 с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 10033; 160108

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	80	80	8	8
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	20	20	2	2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,92

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

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 с сахаром**

Номер рецептуры: № 685; 160105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	104	104	10,4	10,4
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	1,97
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

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

Воду кипятят , добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготоленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются.

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

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120525

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): **Шницель рубленный из говядины**

Номер рецептуры: № 451; 120525

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное	81,2	80	8,12	8,0
или Говядина крупный кусок замороженное	88,9	80	8,89	8,0
Вода	9	9	0,9	0,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Хлеб пшеничный	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,76
Жиры (г):	16,52
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	266,87

Ca (мг):	14,92
Mg (мг):	20,96
Fe (мг):	2,47
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, вторично пропускают через мясорубку, добавляют соль, тщательно перемешивают, формуют изделия плоско-овальной формы, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе. Для буфет раздаточных: Готовый шницель, 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) № 120615

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): **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 07029 ; 120615

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

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	90,9	90	9,09	9,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	96,8	90	9,68	9,0
Молоко	15	15	1,5	1,5
Яйцо*	10	10	1	1
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса фарша:	**-**	**115**		**11,5**
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масса полуфабриката:	**-**	**125**		**12,5**
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	22,41
Жиры (г):	21,73
Углеводы (г):	8,03
Энергетическая ценность (ккал):	305,37

Ca (мг):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски. пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формуют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе. Для буфет раздаточных: Готовый шницель, 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) № 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 из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 124; 110105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон(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	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	3,37
Энергетическая ценность (ккал):	30,54

Ca (мг):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон(или воду) 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят их 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

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

Температура подачи: не ниже 75°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): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 912; 210110

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

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 перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120304

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 куриное диетическое, сваренное вкрутую**

Номер рецептуры: № 337; 120304

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	100	100	10,00	10,0
Соль	5	5	0,50	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,70
Жиры (г):	11,50
Углеводы (г):	0,70
Энергетическая ценность (ккал):	157,00

Ca (мг):	73,40
Mg (мг):	13,10
Fe (мг):	2,65
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,44

Технология приготовления:

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение10 мин. Для облегчения очистки скорлупы, яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при раздаче.

Для буфет раздаточных: Готовое яйцо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100516

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 Осенний**

Номер рецептуры: № 71;100516

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50	5,0	5,0
или Картофель свежий продовольственный	71,4	50	7,14	5,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	30	30	3,0	3,0
или Свекла столовая свежая	40	30	4	3,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2,0	2,0
или Морковь столовая свежая*	25	20	2,5	2,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

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

* С 1 марта морковь припускают, допускается нарезка кубиком

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	5,26
Углеводы (г):	12,58
Энергетическая ценность (ккал):	105,10

Ca (мг):	26,65
Mg (мг):	26,47
Fe (мг):	1,06
C (мг):	9,50
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

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) № 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):

Омлет, смешанный с ветчиной

Номер рецептуры: № 344; 120303

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	65	65	6,5	6,5
Молоко	25	25	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса омлетной смеси:	**-**	**90**	**-**	**9**
Ветчина	15,5	15	1,55	1,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

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

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,41
Жиры (г):	13,06
Углеводы (г):	1,65
Энергетическая ценность (ккал):	173,79

Ca (мг):	68,96
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают(не взбивают!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Ветчину предварительно очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленную ветчину смешивают с омлетной смесью, Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

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 приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160219

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):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 642; 160219

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	120	120	12	12
Курага	5	5	0,5	0,5
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	39,38

Ca (мг):	10,08
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°С, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rospotrebnadzor.ru, http: 77.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

31.07.15 № 05-08/ 01-00921-05
На исх.№82 от 17.07.2015г.
На вх №01-21004-2 от 17.07.2015г.

Исполнительному директору Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД»-Школьное питание
199034 г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта , д.7, корп.литер Б
Д.А. Тихонову

О рассмотрении примерных меню

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрены материалы, предоставленные Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КОНКОРД» (юридический адрес: 199034 г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта , д.7, корп.литер Б; ИНН 7801499923, ОГРН 1097847216720) по вопросу рассмотрения типовых рационов питания в соответствии с письмом исполнительного директора Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД»-Школьное питание Д.А. Тихонова № 01-21004-2 от 17.07.2015г..

Рассмотрев материалы, разработанные ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» с учетом использования продукции промышленного производства ООО «Комбинат питания «КОНКОРД»:

1. «Примерное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг.» Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года в виде:

- пояснительная записка на 9 листах;
-информационной памятки для учащихся и родителей на 3 листах;
-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 18 листах;
-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 19 листах;

-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Замены блюд при организации питания в дошкольных учреждениях» на 2 листах;
-приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
-технологические карты на 143 листах в 1 экз.;

Кроме того, представлено экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001761.04.15 от 29.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00718/ПР от 29.04.2015г. о соответствии требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 20-ти дневное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг., разработанное ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского», по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в дошкольном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (20 дней).

2.«Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:
- пояснительная записка на 11 листах;
-24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов на 15 листах;

-24-х дневный рациона питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №1 на 13 листах;
-24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №2 на 14 листах;
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
-приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
-приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001200.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00462/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 1-4 классов) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001201.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00463/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ.

Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001202.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00464/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 1-4 классов); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
-обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

3. «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- пояснительная записка на 11 листах;
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №1 на 9 листах
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №2 на 8 листах
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Замены блюд при организации питания в образовательных учреждениях» на 4 листах;
-приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
-приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001198.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00460/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001199.03.15 от 27.03.2015г. с

актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00461/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (1 комплекс); «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
- обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

4. «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- 28-ми дневный рацион питания для детей 3-7 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 25 листах;

-28-ми дневный рацион питания для детей 7-11 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 21 листе;
-28-ми дневный рацион питания для детей 11-18 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 24 листах;
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
-приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
-приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

-экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001376.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00538/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001374.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00536/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и

детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии.

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001375.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00537/ПР от 07.04.2015г. о соответствии "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии. Дополнительно представлены технологические карты на 496 листах.

На основании рассмотренных материалов Управление считает, что «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на

2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в образовательном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (28 дней).

В случае несоблюдения требований законодательства Российской Федерации в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при использовании вышеуказанных меню, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Руководитель
(заместитель) Е.Е. Андреева

Никонова
8 (495) 616-67-94

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр:ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001198.03.15 Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003580-3 от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"
Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б
Наименование документации: "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года" (I комплекс)
Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00460/ПР от 27.03.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).
Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) подпись **Иваненко А.В.** Ф.И.О.

М. П.

№020797

© ЗАО «Первый печатный двор», г. Москва, 2014

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр:ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ **77.01.05.Т.001198.03.15** Дата **27.03.2015**

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
- наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для единовременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
- надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
6. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач
(заместитель главного врача) подпись **Иваненко А.В.**

М. П.

© ЗАО «Первый печатный двор», г. Москва, 2014

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 0105-00460/пр Дата 27.03.2015

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003580-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (I комплекс)

Юридический адрес:119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы, I комплекс
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню
- Приложение №2 - Замена блюд при организации питания в учреждениях начального и среднего профессионального образования
- Приложение №3 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню;
- Пояснительная записка.
- Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 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), йод (I), указания номеров технологических карт.

Рацион разработан для обучающихся (15-18 лет) в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования и предусматривает один прием пищи (обед).

Формирование рациона:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) 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.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 15-18 лет: по белку на 35%, жирам – на 36%, углеводам – на 31%, энергии - на 33%, витамине B_1 – на 33%, витамине С- на 71%, витамине А - на 60%, витамине Е - на 60%, кальции – на 32%, фосфоре - на 33%, магнии - на 42%, железе – на 44%, витамине B_2- на 34%, йоде - на 39%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 15-18 лет при организации однократного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	34,0
Жиры, г	36,3
Углеводы, г	133,2
Энергетическая ценность, ккал	984,0
Витамин В1, мг	0,5
Витамин С, мг	49,6
Витамин А, мкг рет. экв.	599,6
Витамин Е, мг ток. экв.	9,1
Кальций (Са), мг	381,6
Фосфор (Р), мг	585,1
Магний (Mg), мг	125,4
Железо (Fe), мг	7,8
Витамин В2, мг	0,6
Йод (I), мкг	46,6

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: Изделия макаронные отварные (1 и 4 день). Каша гречневая рассыпчатая (16 и 19 день), Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (24 и 3 день).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Пюре картофельное, Салат картофельный с растительным маслом и Суп картофельный с рыбой (2,3 и 4 дни), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Картофель отварной и Суп из овощей (6 и 7 день), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (8 и 9 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Суп картофельный с горохом (9, 10 и 11 дни), Салат из капусты с растительным маслом и Салат витаминный с растительным маслом (12 и 13 день), Гуляш из мяса птицы и Суп-пюре куриный (15 и 16 день), Борщ с капустой и картофелем, Пюре картофельное и Суп-пюре овощной (17, 18 и 19 дни), Борщ сибирский с говядиной и Суп с рисом и говядиной (21 и 22 день), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (23 и 24 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания де-

тей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий .Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство

Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под редМ.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 15-18 лет в витамине B_1 – на 33%, витамине С- на 71%, витамине А - на 60%, витамине Е - на 60%, кальции – на 32%, фосфоре - на 33%, магнии - на 42%, железе – на 44%, витамине B_2- на 34%, йоде - на 39%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проектная документация: «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (I комплекс), разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
    - - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для единовременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
    - - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) – 24 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

И.О. Заведующего отделом гигиены детей и подростков — Петренко А.О.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр:ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001199.03.15 Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003581-3 от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"
Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б
Наименование документации: "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в по-следующие года" (II комплекс)
Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00461/ПР от 27.03.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).
Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) подпись **Иваненко А.В.** Ф.И.О.

М. П.

№020798

© ЗАО «Первый печатный двор», г. Москва, 2014 г.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр:ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ **77.01.05.Т.001199.03.15** Дата **27.03.2015**

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
- наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для единовременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
- надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
6. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Главный врач
(заместитель главного врача) подпись **Иваненко А.В.**

М. П.

© ЗАО «Первый печатный двор», г. Москва, 20

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 01051004 61/пр Дата 27.03.2015г

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003581-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (II комплекс)

Юридический адрес:119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы, II комплекс
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню
- Приложение №2 - Замена блюд при организации питания в учреждениях начального и среднего профессионального образования
- Приложение №3 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню;
- Пояснительная записка.
- Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 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), йод (I), указания номеров технологических карт.

Рацион разработан для обучающихся (15-18 лет) в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования и предусматривает один прием пищи (обед).

Формирование рациона:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) 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.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 15-18 лет: по белку на 33%, жирам – на 33%, углеводам – на 31%, энергии - на 32%, витамине B_1 – на 33%, витамине С- на 74%, витамине А - на 45%, витамине Е - на 64%, кальции – на 31%, фосфоре - на 31%, магнии - на 42%, железе – на 41%, витамине B_2- на 30%, йоде - на 35%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 15-18 лет при организации однократного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	32,3
Жиры, г	33,2

Энергетическая ценность, ккал	946,8
Витамин В1, мг	0,5
Витамин С, мг	52,0
Витамин А, мкг рет. экв.	452,0
Витамин Е, мг ток. экв.	9,5
Кальций (Са), мг	371,4
Фосфор (Р), мг	558,6
Магний (Mg), мг	127,1
Железо (Fe), мг	7,4
Витамин В2, мг	0,5
Йод (I), мкг	42,5

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: Изделия макаронные отварные (8 и 11 день), Ирис (13 и 16 день), Каша гречневая рассыпчатая (2 и 5 день), Рагу из овощей (7 и 10 день), Рис отварной (1 и 4 день), Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата (24 и 3 день), Соус томатный (5 и 8, 8 и 11 дни).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Суп-пюре куриный и Рагу из мяса птицы (2 и 3 день), Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата и . Винегрет (3 и 4 день), Щи из свежей капусты и Борщ с капустой и картофелем (4 и 5 день), Салат Осенний, Суп картофельный с фрикадельками и Суп-пюре картофельный (6 и 7 день), Говядина отварная и Голубцы ленивые (8 и 9 день), Картофель отварной и Рассольник Ленинградский (12 и 13 день), Картофель отварной и Суп картофельный с горохом (16 и17 день), Пюре картофельное, Салат Осенний и Суп картофельный с горохом (20 21 день), Салат из свежих огурцов с растительным маслом и Салат из капусты с помидорами и огурцами (22 23 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997

г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий .Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство

Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под редМ.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 15-18 лет в витамине B_1 – на 33%, витамине С- на 74%, витамине А - на 45%, витамине Е - на 64%, кальции – на 31%, фосфоре - на 31%, магнии - на 42%, железе – на 41%, витамине B_2- на 30%, йоде - на 35%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проектная документация: «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города

Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (II комплекс), разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 15-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
    - - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для единовременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
    - - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) – 24 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

И.О. Заведующего отделом гигиены детей и подростков — Петренко А.О.