*Приложение 1.1. к заданию на оказание услуг*

*Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 1 вариант).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  | | |
| **Неделя:** | первая |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **401** | **Оладьи** | **150** | **10,6** | **11,23** | **52,14** | **348,8** | **0,01** | **1,04** |  |  | **113,78** | **2,7** | | **45,2** | | **2,4** |
|  | **повидло** | **50** | **0,25** |  | **35,8** | **144,2** |  | **0,72** |  | **0,24** | **0,6** |  | | **4,5** | | **0,2** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | | **2,3** | | **0,34** |
| **338** | **Фрукты** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47** | **0,02** | **10** | **-** | **0,2** | **16** | **11** | | **9** | | **2,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **11,38** | **11,65** | **107,6** | **569,5** | **0,03** | **14,56** |  | **0,45** | **145,3** | **18** | | **61** | | **5,14** |
|
| **День:** | **второй** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  | | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **175** | **Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)** | **250** | **7,6** | **12,25** | **39,15** | **296,87** | **0,1** | **0,8** | **20,9** | **-** | **17,1** | **180,6** | | **38,6** | | **0,75** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,3** | **24,4** | **-** | **133,2** | **124,6** | | **25,6** | | **2** |
| **б/н** | **батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | | **9,9** | | **0,33** |
| **15** | **сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | | **7** | | **0,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **20,99** | **20,29** | **73,66** | **549,37** | **0,46** | **2,15** | **94,9** | **0,49** | **333,2** | **431,3** | | **81,1** | | **3,28** |
|
| **День:** | **третий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **210** | **Омлет натуральный с зеленым горошком 200/30** | **230** | **8,4** | **13,74** | **55,19** | **384,9** | **0,1** | **3,5** | **91,3** | **0,006** | **166,7** | **215,7** | | **55,6** | | **1,15** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | | **2,3** | | **0,34** |
|  | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** | **-** | **-** | **0,36** | **9,2** | **42,4** | | **10** | | **1,24** |
| **б/н** | **Вафли** | **40** | **1,12** | **9,8** | **20,4** | **185,5** | **0,05** | **-** | **38,4** | **0,6** | **66,6** | **46,4** | | **8** | | **0,5** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **11,05** | **24,03** | **93,29** | **641,9** | **0,19** | **6,3** | **130** | **0,97** | **257,4** | **308,8** | | **75,9** | | **3,23** |
|
| **День:** | **четвертый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | |  | | **Fe** |
| **174** | **Каша рисовая молочная с маслом сливочным** | **250** | **7,5** | **13,6** | **53,7** | **367,5** | **0,08** | **1,2** | **68,5** |  | **160,7** | **196,8** | | **45,6** | | **0,75** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | | **1,4** | | **0,03** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **35** | **2,6** | **0,98** | **18,1** | **100,1** | **0,5** | **-** | **-** | **0,46** | **8,1** | **30,5** | | **11,6** | | **0,39** |
| **15** | **Сыр** | **15** | **3,48** | **4,43** |  | **54** | **0,01** | **0,11** | **39** | **0,08** | **132** | **75** | | **5,25** | | **0,15** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **13,7** | **19,03** | **78,8** | **550,2** | **0,59** | **2,91** | **108** | **0,54** | **311,9** | **305,1** | | **63,85** | | **1,32** |
|
| **День:** | **пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | | **Р** | | **Мg** | **Fe** |
| **278** | **Тефтели куриные с соусом рец. № 333 (60/40)** | **100** | **15,69** | **15,08** | **14,65** | **258,40** | **0,17** | **0,81** | **30,20** | **61,60** | **53,79** | | **72,00** | | **19,98** | **3,26** |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | **8,60** | **6,09** | **38,64** | **243,80** | **0,02** |  |  | **0,61** | **14,82** | | **203,93** | | **#####** | **4,56** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | | **2,8** | | **1,4** | **0,03** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | | **26,1** | | **9,9** | **0,33** |
| **б/н** | **Печенье** | **20** | **1,7** | **2,2** | **17** | **95,28** |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
|  | Соль йодированная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **28,34** | **24,23** | **92,85** | **711,88** | **0,49** | **2,41** | **30,2** | **62,6** | **86,61** | | **304,8** | | **167,1** | **8,18** |
|
| **День:** | **шестой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **173** | **Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным** | **250** | **10,76** | **16** | **47,8** | **378,5** | **0,25** | **1,14** | **65,2** | **-** | **188,8** | **315,3** | | **85,7** | | **2,5** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | | **23** | | **1,8** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | | **9,9** | | **0,33** |
| **15** | **Сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | | **7** | | **0,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **24,15** | **24,04** | **82,31** | **631** | **0,61** | **2,49** | **139** | **0,49** | **491,6** | **553,5** | | **125,6** | | **4,83** |
|
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **398** | **Блинчики с фруктовой начинкой с соусом из свежезамороженных ягод 120/50** | **170** | **4,8** | **6,55** | **98,19** | **452,3** | **0,09** | **13,7** | **51** | **0** | **33,4** | **64,9** | | **24,6** | | **1,8** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** | **0** | **11,1** | **2,8** | | **1,4** | | **0,03** |
| **б/н** | **Фрукты** | **130** | **0,52** | **0,52** | **12,74** | **61,1** | **0,03** | **13** | **-** | **0,3** | **20,8** | **14,3** | | **11,7** | | **2,9** |
| **0** | **Соль йодированная** | **1** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | | **0** |
| **ИТОГО:** | 0 | 500 | **5,42** | **7,09** | **117,93** | **542** | **0,12** | **28,3** | **51** | **0,3** | **65,3** | **82** | | **37,3** | | **4,73** |
| **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | | **0** |
|
| **День:** | **восьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя :** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **175** | **Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)** | **250** | **7,6** | **12,25** | **39,15** | **296,87** | **0,1** | **0,8** | **20,9** | **-** | **17,1** | **180,6** | | **38,6** | | **0,75** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **200** | **3,2** | **2,7** | **11,9** | **83,3** | **-** | **2,8** | **-** | **0,01** | **15,3** | **4,4** | | **2,4** | | **0,4** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | | **9,9** | | **0,33** |
| **15** | **Сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | | **7** | | **0,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **17,69** | **21,69** | **66,56** | **537,97** | **0,41** | **3,75** | **72,9** | **0,5** | **215,3** | **311,1** | | **57,9** | | **1,68** |
|
| **День:** | **девятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **188** | **Запеканка рисовая с творогом 200** | **200** | **10,5** | **15,1** | **54,4** | **401,9** | **0,06** | **0,076** | **74,3** | **1,9** | **71,8** | **165,3** | | **35,3** | | **1,1** |
|  | **и повидлом 50** | **50** | **0,25** |  | **35,8** | **144,2** |  | **0,72** |  | **0,24** | **0,6** | **9** | | **4,5** | | **0,2** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | | **23** | | **1,8** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | | **9,9** | | **0,33** |
| **б/н** | **Сушки** | **20** | **0,2** | **0,24** | **14,2** | **67,6** | **0,03** |  |  | **0,3** | **4,8** | **18,2** | | **3,6** | | **0,32** |
|  | Соль иодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  | **ИТОГО:** | **500** | **19,7** | **17,48** | **138,9** | **794,2** | **0,44** | **1,9** | **96,3** | **2,83** | **204** | **330,7** | | **76,3** | | **3,75** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **День** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Неделя** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | | **Мg** | | **Fe** |
| **204** | **Макароны отварные с сыром 180/20** | **200** | **13,5** | **15,9** | **34,1** | **334,4** | **0,08** | **0,2** | **115,2** | **0,9** | **295,2** | **202,8** | | **20,3** | | **1,2** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | | **23** | | **1,8** |
| **б/н** | **Сушки** | **15** | **1,6** | **0,18** | **10,68** | **50,7** | **0,02** |  |  | **0,24** | **3,6** | **13,65** | | **2,7** | | **0,24** |
| **б/н** | **Фрукты** | **100** | **0,34** | **0,34** | **8,33** | **39,95** | **0,017** | **8,5** |  | **0,17** | **13,6** | **9,35** | | **7,65** | | **1,87** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **ИТОГО** | | **515** | **21,94** | **17,72** | **72,11** | **519,75** | **0,17** | **9,9** | **137** | **1,31** | **432,3** | **337,9** | | **53,65** | | **5,11** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (**к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Основные показатели** | **Пищевые вещества (г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Дни по меню** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  | **Б** | **Ж** | **У** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **1 день** | **11,38** | **11,65** | **107,64** | **569,5** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **2 день** | **20,99** | **20,29** | **73,66** | **549,37** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **3 день** | **11,05** | **24,3** | **93,29** | **641,9** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **4 день** | **13,7** | **19,03** | **78,8** | **550,2** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **5 день** | **28,34** | **24,23** | **92,85** | **711,88** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **6 день** | **24,15** | **24,04** | **82,31** | **631** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **7 день** | **5,42** | **7,09** | **117,03** | **542** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **8 день** | **17,69** | **21,69** | **66,56** | **537,97** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **9 день** | **19,7** | **17,48** | **145,9** | **824,6** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **10 день** | **21,94** | **17,72** | **72,11** | **519,75** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Итого за весь период:** | **174,36** | **187,52** | **931,05** | **6078,17** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Итого в среднем за 1день (прием пищи):** | **17,4** | **18,7** | **93,1** | **607,8** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| **Завтрак – 20-25% от нормы** | 20-25% - от нормы - 77.00, составит | 20-25% - от нормы - 79.00, составит 15.80 – 19.75 | 20-25% - от нормы - 335.00, составит 67.00 – 83.75 | 20-25% - от нормы - 2350.00, составит 470.00 – 587.50 |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
| 15.40 – 19.25 |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |

*Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 2 вариант).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **401** | **Оладьи со** | **150** | **8,81** | **8,98** | **72,79** | **404,08** |  | **1,76** |  |  | **33,38** | **2,7** | **49,77** | **2,5** |
|  | **сгущенным молоком** | **50** | **3,4** | **3,75** | **25,25** | **148,2** | **0,012** | **0,2** | **14,1** |  | **135** | **90,4** | **14,8** | **0,75** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **338** | **Фрукты** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47** | **0,03** | **10** | **-** | **0,2** | **16** | **11** | **9** | **2,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **500** | **12,74** | **13,15** | **117,7** | **628,78** | **0,04** | **14,76** | **14,1** | **0,2** | **199,3** | **108,4** | **75,87** | **5,75** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **второй** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** |  | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **175** | **Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)** | **200** | **6,08** | **9,8** | **31,32** | **237,5** | **0,08** | **0,64** | **16,72** |  | **13,68** | **144,48** | **30,88** | **0,6** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,6** | **1,3** | **19** | **94,8** | **0,06** | **1,3** | **24,4** |  | **133,2** | **124,6** | **25,6** | **2** |
| **б/н** | **батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **15** | **сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | **7** | **0,2** |
| **б/н** | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **540** | **19,57** | **17,84** | **73,93** | **522,5** | **1,8** | **83,09** | **93,1** | **13,99** | **346** | **115,2** | **433,4** | **19,33** |
| **День:** | **третий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** |  | **Р** | **Мg** | **Fe** |
|  | **Огурец свежий или соленый** | **20** | **0,14** | **0,017** | **0,3** | **2,4** | **0,01** | **0,6** |  | **0,01** | **3,3** | **216,2** | **2,8** | **0,06** |
| **259** | **Жаркое по-домашнему (свинина нежирных сортов)** | **250** | **17,6** | **42,1** | **23,6** | **547,1** | **0,3** | **8,8** | **3,5** | **0,4** | **32,8** | **205,9** | **60,12** | **3,45** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **500** | **19,24** | **42,6** | **38,7** | **620,1** | **0,35** | **11** | **3,5** | **0,77** | **56,4** | **467,3** | **74,32** | **4,78** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **четвертый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **223/219** | **Запеканка творожная или сырники со сгущеным молоком** | **200** | **18,9** | **12,9** | **59,7** | **430,5** | **0,6** | **2,2** | **0,9** | **92,6** | **173,6** | **33,5** | **236,7** | **1,1** |
|  |  | **30** | **2,04** | **2,25** | **15,15** | **88,92** | **0,01** | **0,12** | **8,46** |  | **81** | **57,2** | **8,9** | **0,5** |
| **382** | **Какао с молоком** | **180** | **5,9** | **1,2** | **17,1** | **85,3** | **0,05** | **1,2** | **21,96** |  | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
|  | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **500** | **26,84** | **16,35** | **100,1** | **637,12** | **2,01** | **84,52** | **31,3** | **106,1** | **390,7** | **922,8** | **628,6** | **19,6** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **212** | **Омлет с вареной колбасой ( для детского питания)** | **200** | **13,9** | **28,6** | **2,7** | **319,2** | **0,1** | **0,26** | **324** |  | **289,6** | **215,8** | **16,1** | **2,6** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **180** | **2,85** | **2,41** | **10,76** | **74,94** | **-** | **2,55** | **-** | **0,01** | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0,32** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
| **338** | **Фрукты** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47** | **0,02** | **10** | **-** | **0,2** | **16** | **11** | **9** | **2,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **510** | **18,55** | **31,88** | **31,06** | **483,14** | **0,16** | **12,81** | **324** | **0,57** | **328,6** | **273,2** | **37,26** | **6,36** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **шестой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **398** | **Блинчики с фруктовой начинкой с соусом из свежезамороженных ягод 180/30** | **210** | **5,9** | **8,09** | **121,3** | **558,7** | **0,1** | **16,1** | **63** |  | **41,3** | **80,2** | **30,4** | **2,2** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
| **б/н** | **Фрукты** | **100** | **0,36** | **0,36** | **8,8** | **42,3** | **0,018** | **9** | **-** | **0,18** | **14,4** | **9,9** | **8,1** | **1,98** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **510** | **6,36** | **8,47** | **137,1** | **629,6** | **0,12** | **26,7** | **63** | **0,18** | **71** | **94,5** | **40,9** | **4,48** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **173** | **Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным** | **250** | **9,1** | **5,4** | **47,8** | **276,2** | **0,2** |  | **6,25** | **0,15** | **5,1** | **163,8** | **56,3** | **3,2** |
| **382** | **Какао с молоком** | **180** | **5,9** | **1,2** | **17,1** | **85,3** | **0,05** | **1,2** | **21,96** |  | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
|  | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **550** | **17,25** | **7,44** | **88,51** | **479,7** | **1,9** | **82,2** | **28,2** | **14,04** | **148,1** | **1022** | **449,2** | **21,53** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **восьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **174** | **Каша рисовая молочная с маслом сливочным** | **200** | **6** | **10,85** | **42,95** | **294** | **0,06** | **0,96** | **54,8** |  | **128,6** | **157,4** | **36,46** | **0,6** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **209** | **Яйцо отварное** | **40** | **4,76** | **4,04** | **0,24** | **56,56** | **0,02** |  | **62,4** |  | **19,6** | **66,8** | **4,2** | **0,86** |
| **б/н** | **батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **15** | **сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | **7** | **0,2** |
|  | **Хлеб ржаной** | **20** | **0,9** | **0,3** | **5,2** | **28** | **0,03** |  |  | **0,24** | **6,1** | **28,3** | **6,6** | **0,83** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **510** | **18,68** | **21,95** | **73,8** | **565,86** | **0,42** | **3,91** | **169** | **0,74** | **352,1** | **382,9** | **66,46** | **3,16** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **девятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **223/219** | **Запеканка творожная или сырники** | **200** | **18,9** | **12,9** | **59,7** | **430,5** | **0,6** | **2,2** | **0,9** | **92,6** | **173,6** | **33,5** | **236,7** | **1,1** |
|  | **со сгущенным молоком** | **30** | **2,04** | **2,25** | **15,15** | **88,92** | **0,01** | **0,12** | **8,46** |  | **81** | **57,2** | **8,9** | **0,5** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **180** | **2,85** | **2,41** | **10,76** | **74,94** | **-** | **2,55** | **-** | **0,01** | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0,32** |
| **338** | **Фрукты** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47** | **0,02** | **10** | **-** | **0,2** | **16** | **11** | **9** | **2,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **510** | **24,19** | **17,96** | **95,41** | **641,36** | **0,63** | **14,87** | **9,36** | **92,81** | **284,4** | **105,7** | **256,8** | **4,12** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | вторая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | |  | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **243** | **Сосиски отварные для детского питания** | **100** | **10,4** | **23,9** | **0,4** | **260,5** |  |  |  | **0,6** | **19,2** | **98,6** | **10,6** | **1,2** |
| **202 (309)** | **Макароны отварные с маслом сливочным** | **150** | **5,5** | **4,5** | **26,4** | **168,4** | **0,1** |  |  | **1,0** | **4,8** | **37,2** | **21,1** | **1,1** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **б/н** | **Шоколад** | **15** | **1,05** | **5,1** | **7,5** | **82,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Хлеб ржаной** | **35** | **1,6** | **0,5** | **9,1** | **49** | **0,05** |  |  | **0,42** | **10,7** | **49,5** | **11,55** | **1,5** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **500** | **18,7** | **34** | **53,3** | **589,9** | **0,15** | **2,8** | **9,36** | **2** | **49,6** | **189,6** | **45,6** | **4,1** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (**к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели** | **Пищевые вещества (г)** |  |  | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Дни по меню** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Б** | **Ж** | **У** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1 день** | 12,74 | 13,15 | 117,74 | 628,78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 день** | 19,57 | 17,84 | 73,93 | 522,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3 день** | 19,24 | 42,6 | 38,7 | 620,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4 день** | 26,84 | 16,35 | 100,05 | 637,12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5 день** | 18,55 | 31,88 | 31,06 | 483,14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6 день** | 6,36 | 8,47 | 137,1 | 629,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7 день** | 17,25 | 7,44 | 88,51 | 479,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8 день** | 18,68 | 21,95 | 73,8 | 565,86 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9 день** | 24,19 | 17,96 | 95,41 | 641,36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10 день** | 18,7 | 34 | 53,3 | 589,9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период:** | **182,12** | **211,64** | **809,6** | **5798,06** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого в среднем за 1день (прием пищи):** | **18,212** | **21,164** | **80,96** | **579,806** |  | **10** | **дней** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак – 20-25% от нормы** | 20-25% - от нормы - 77.00, составит | 20-25% - от нормы - 79.00, составит 15.80 – 19.75 | 20-25% - от нормы - 335.00, составит 67.00 – 83.75 | 20-25% - от нормы - 2350.00, составит 470.00 – 587.50 | | | | | | | | | | |
|  | 15.40 – 19.25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 3 вариант).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **401** | **Оладьи со** | **150** | **8,81** | **8,98** | **72,79** | **404,08** |  | **1,76** |  |  | **33,38** | **2,7** | **49,77** | **2,5** |
|  | **сгущенным молоком** | **60** | **4,08** | **4,5** | **30,3** | **177,84** | **0,02** | **0,12** | **8,46** |  | **162** | **57,2** | **8,9** | **0,5** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,8** | **0,05** | **1,3** | **24,4** |  | **133,2** | **124,5** | **25,5** | **2** |
| **б/н** | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **19,39** | **14,78** | **130,2** | **709,12** | **1,42** | **84,18** | **32,9** | **13,5** | **344,8** | **904,4** | **444,2** | **21,2** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **второй** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **222** | **Пудинг из творога (запеченный)** | **150** | **24,42** | **20,79** | **16,08** | **221,67** | **0,12** | **0,51** | **41,9** |  | **237,6** | **33,03** | **290,2** | **1,47** |
| **334** | **с соусом № 334** | **30** | **0,1** | **0,03** | **19,6** | **79,11** | **0,003** | **0,9** |  | **0,5** | **62** | **15,3** | **3,9** | **0,1** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
| **б/н** | **батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **15** | **сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | **7** | **0,2** |
|  | **Фрукты** | **100** | **0,28** | **0,28** | **8,4** | **37,1** | **0,01** | **16,9** | **23,8** | **0,2** | **25,9** | **14** | **8,4** | **0,14** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **530** | **31,79** | **27,86** | **66,59** | **524,28** | **0,44** | **20,06** | **118** | **1,19** | **519,5** | **191,2** | **320,8** | **2,27** |
|
| **День:** | **третий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
|  | **Огурец свежий или соленый** | **20** | **0,14** | **0,017** | **0,3** | **2,4** | **0,01** | **0,6** |  | **0,01** | **3,3** | **216,2** | **2,8** | **0,06** |
| **259** | **Жаркое по-домашнему (свинина нежирных сортов)** | **250** | **17,6** | **42,1** | **23,6** | **547,1** | **0,4** | **11** | **3,5** | **0,5** | **41** | **257,4** | **75,2** | **4,3** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
| **б/н** | **Вафли** | **20** | **0,6** | **4,9** | **10,2** | **92,75** | **0,025** | **-** | **19,2** | **0,3** | **33,3** | **23,2** | **4** | **0,25** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **520** | **19,9** | **47,5** | **51,8** | **713,75** | **0,47** | **14,4** | **22,7** | **1,18** | **101,7** | **543,5** | **94,3** | **6,19** |
|
| **День:** | **четвертый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **223/219** | **Запеканка творожная или сырники со сгущенным молоком** | **200** | **18,9** | **12,9** | **59,7** | **430,5** | **0,6** | **2,2** | **0,9** | **92,6** | **173,6** | **33,5** | **236,7** | **1,1** |
| **30** | **2,04** | **2,25** | **15,15** | **88,92** | **0,01** | **0,12** | **8,46** |  | **81** | **57,2** | **8,9** | **0,5** |
| **382** | **Какао с молоком** | **180** | **5,9** | **1,2** | **17,1** | **85,3** | **0,05** | **1,2** | **21,96** |  | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
|  | **Шоколад** | **15** | **1,05** | **5,1** | **7,5** | **82,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **515** | **27,89** | **21,45** | **107,6** | **719,62** | **2,01** | **84,52** | **31,3** | **106,1** | **390,7** | **922,8** | **628,6** | **19,6** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
|  | **Огурец свежий или соленый** | **25** | **0,17** | **0,02** | **0,4** | **3** | **0,01** | **1** |  | **0,02** | **4,2** | **7,5** | **3,5** | **0,1** |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | **8,6** | **6,09** | **38,64** | **243,8** | **0,02** |  |  | **0,61** | **14,82** | **203,93** | **135,8** | **4,56** |
| **260** | **Гуляш из мяса говядины (50/50)** | **100** | **14,55** | **16,79** | **2,89** | **221** | **0,03** | **0,92** |  | **2,61** | **21,81** | **154,15** | **22,03** | **0,92** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **505** | **24,85** | **23,39** | **59,63** | **539,3** | **0,1** | **4,72** |  | **3,61** | **64,93** | **412,3** | **173,7** | **7,16** |
|
| **День:** | **шестой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **398** | **Блинчики с фруктовой начинкой со сгущенным молоком** | **180** | **5,9** | **8,09** | **121,3** | **558,7** | **0,1** | **16,1** | **63** |  | **41,3** | **80,2** | **30,4** | **2,2** |
|  | **Сгущенное молоко** | **30** | **2,04** | **2,25** | **15,15** | **88,92** | **0,01** | **0,12** | **8,46** |  | **81** | **57,2** | **8,9** | **0,5** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
| **б/н** | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **8,04** | **10,36** | **151,6** | **708,62** | **1,46** | **98,82** | **71,5** | **13,5** | **149,6** | **860,2** | **400,7** | **18,93** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **281** | **Биточки из мяса птицы паровые 60/40** | **100** | **9,2** | **7,8** | **7,6** | **137,5** | **0,05** | **0,01** | **22,05** | **0,5** | **19,3** | **91,3** | **17,45** | **0,7** |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | **3,65** | **5,37** | **36,68** | **209,7** | **0,03** |  |  | **0,28** | **1,37** | **60,95** | **16,34** | **0,53** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
|  | **Печенье** | **20** | **1,7** | **2,1** | **17** | **95,28** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соль йодированная | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **16,08** | **15,76** | **78,98** | **513,98** | **0,12** | **2,81** | **22,1** | **1,15** | **44,77** | **199** | **46,09** | **2,81** |
|
| **День:** | **восьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **212** | **Омлет с вареной колбасой ( для детского питания)** | **200** | **21,1** | **40,6** | **3,6** | **462,9** | **0,2** | **0,29** | **384,6** |  | **127,4** | **327,4** | **26,8** | **3,7** |
| **382** | **Какао с молоком** | **180** | **5,9** | **1,2** | **17,1** | **85,3** | **0,05** | **1,2** | **21,96** |  | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
|  | **Фруктовое пюре** | **90** |  |  | **8,1** | **32,4** | **1,35** | **81** |  | **13,5** | **16,2** | **720** | **360** | **16,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **500** | **28,4** | **42,27** | **36,6** | **622,6** | **1,54** | **82,49** | **407** | **13,86** | **272,7** | **1202** | **419,8** | **22,94** |
|
| **День:** | **девятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **223** | **Запеканка творожная или сырники** | **150** | **14,2** | **9,7** | **44,8** | **322,9** | **0,45** | **1,65** | **0,7** | **69,5** | **130,2** | **25,1** | **177,5** | **0,8** |
|  | **со сгущенным молоком** | **50** | **3,4** | **3,75** | **25,25** | **148,2** | **0,012** | **0,2** | **14,1** |  | **135** | **90,4** | **14,8** | **0,75** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
|  | **Шоколад** | **20** | **1,4** | **6,8** | **10** | **110** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **б/н** | **Фрукты** | **120** | **0,48** | **0,48** | **14,4** | **63,6** | **0,01** | **28,9** | **40,8** | **0,3** | **44,4** | **24** | **14,4** | **0,24** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **540** | **19,61** | **20,75** | **104,4** | **674,2** | **0,47** | **33,55** | **55,6** | **69,81** | **324,5** | **143,8** | **209** | **2,13** |
|
| **День:** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **234** | **Котлеты рыбные с соусом № 332** | **90** | **8,3** | **8,3** | **13,3** | **161,25** | **0,09** | **1,9** | **37,35** | **4,7** | **82,65** | **175,9** | **52,1** | **1,5** |
| **312** | **Картофельное пюре** | **150** | **3,06** | **4,8** | **20,44** | **137,25** | **0,14** | **18,16** |  | **0,18** | **36,98** | **86,59** | **27,75** | **1,01** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **180** | **2,85** | **2,41** | **10,76** | **74,94** | **-** | **2,55** | **-** | **0,01** | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0,32** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42** | **0,04** |  |  | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10** | **1,24** |
|  | **Фрукты** | **100** | **0,28** | **0,28** | **8,4** | **37,1** | **0,01** | **16,9** | **23,8** | **0,2** | **25,9** | **14** | **8,4** | **0,14** |
|  | **Печенье** | **20** | **1,7** | **2,1** | **17** | **95,28** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **570** | **17,59** | **18,36** | **77,7** | **547,82** | **0,28** | **39,51** | **61,2** | **5,45** | **168,5** | **322,9** | **100,4** | **4,21** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (**к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели** | **Пищевые вещества (г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Дни по меню** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Б** | **Ж** | **У** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1 день** | 19,39 | 14,78 | 130,19 | 709,12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 день** | 31,79 | 27,86 | 66,59 | 524,28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3 день** | 19,9 | 47,5 | 51,8 | 713,75 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4 день** | 27,89 | 21,45 | 107,55 | 719,62 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5 день** | 24,85 | 23,39 | 59,63 | 539,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6 день** | 8,04 | 10,36 | 151,55 | 708,62 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7 день** | 16,08 | 15,76 | 78,98 | 513,98 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8 день** | 28,4 | 42,27 | 36,6 | 622,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9 день** | 19,61 | 20,75 | 104,35 | 674,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10 день** | 17,59 | 18,36 | 77,7 | 547,82 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период:** | **213,54** | **242,48** | **864,94** | **6273,29** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого в среднем за 1день (прием пищи):** | **21,354** | **24,248** | **86,494** | **627,329** |  | **10** | **дней** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак – 20-25% от нормы** | 20-25% - от нормы - 77.00, составит | 20-25% - от нормы - 79.00, составит 15.80 – 19.75 | 20-25% - от нормы - 335.00, составит 67.00 – 83.75 | 20-25% - от нормы - 2350.00, составит 470.00 – 587.50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15.40 – 19.25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 1.2. к заданию на оказание услуг*

*Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 1 вариант).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 7,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **102** | **Суп с бобовыми (горох) на** | **200** | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,29 | 0,19 | 0,64 | - | 14,24 | 33,9 | 61,1 | 23,7 | 1,7 |
|  | **курином бульоне** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **255** | **Печень по-строгоновски (60/30)** | **90** | 14,04 | 10,20 | 3,20 | 139,90 | 0,1 | 5,04 | 2198,70 | 3,10 | 29,90 | 215,40 | 15,70 | 4,50 |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **720** | ***27,4*** | ***21,7*** | ***121,7*** | ***753,79*** | ***0,4*** | ***7,75*** | ***2199*** | ***8,4*** | ***62,77*** | ***395,15*** | ***96,54*** | ***7,25*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **второй** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 |
| **294** | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (50/40)** | **90** | 9,18 | 10,70 | 11,34 | 179,82 | 0,05 | 0,90 | 41,31 |  | 40,95 | 14,85 | 60,21 | 1,08 |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **720** | **21,12** | **23,14** | **106,27** | **705,05** | **0,22** | **16,60** | **41,91** | **3,53** | **122,31** | **200,82** | **153,43** | **5,4** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **третий** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 4,50 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/30)** | **90** | 14,10 | 13,60 | 13,20 | 231,70 | 0,2 | 0,70 | 27,20 | 55,40 | 48,40 | 64,80 | 17,90 | 2,90 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01 | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **710** | ***26,61*** | ***26,4*** | ***98,84*** | ***770,68*** | ***0,35*** | ***18,3*** | ***27,2*** | ***67,56*** | ***127,54*** | ***378,01*** | ***198,57*** | ***10,64*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **четвертый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **60** | 0,84 | 6,02 | 5,40 | 75,06 | 0,02 | 5,80 |  | 2,70 | 18,70 | 25,90 | 11,70 | 0,50 |
| **99** | **Суп из овощей на курином бульоне** | **200** | 1,27 | 3,99 | 7,60 | 79,60 | 0,06 | 8,30 | 1,90 | 1,27 | 27,88 | 39,40 | 16,60 | 0,60 |
| **291** | **Плов из мяса птицы** | **200** | 16,90 | 10,50 | 36,70 | 308,90 | 0,10 | 6,02 | 19,40 | 0,50 | 42,30 | 175,30 | 54,04 | 1,90 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **700** | ***23,7*** | ***22,12*** | ***115,5*** | ***707,82*** | ***0,54*** | ***20,82*** | ***21,3*** | ***5,4*** | ***110,28*** | ***350,5*** | ***131,94*** | ***5,37*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **пятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 7,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне** | **200** | 2,08 | 4,10 | 8,70 | 111,00 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 41,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 |
| **234** | **Котлета или биточек рыбные** | **50** | 6,59 | 4,95 | 8,50 | 105,80 | 0,05 | 0,80 | 16,80 | 2,90 | 51,30 | 115,30 | 39,70 |  |
| **329** | **Соус красный** | **40** | 1,44 | 4,52 | 4,96 | 66,36 | 0,016 | 0,16 | 0,16 |  | 38,20 | 6,32 | 32,90 | 0,14 |
| **312** | **Картофельное пюре** | ***150*** | 3,07 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 0,14 | 18,16 |  | 0,18 | 36,98 | 86,59 | 27,75 | 1,01 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **740** | ***18,57*** | ***20,04*** | ***116,3*** | ***713,69*** | ***0,636*** | ***30,33*** | ***16,96*** | ***10,27*** | ***204,78*** | ***393,49*** | ***192,45*** | ***4,9*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **шестой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
|  | **Сосиска отварная** | **90** | 9,90 | 21,51 | 0,34 | 234,50 |  |  |  | 0,54 | 17,28 | 88,74 | 9,54 | 1,10 |
| **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **700** | ***20,46*** | ***33,83*** | ***88,89*** | ***726,97*** | ***0,17*** | ***9,8*** | ***0,6*** | ***3,81*** | ***77,96*** | ***263,49*** | ***97,8*** | ***5,24*** |
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 6,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне** | **200** | 2,08 | 4,10 | 8,70 | 111,00 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 41,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 |
| **290** | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/30)** | **90** | 10,50 | 10,50 | 3,20 | 149,40 | 0,04 | 0,60 | 27,10 | 0,45 | 27,30 | 71,10 | 10,00 | 0,63 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 437,51 |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **720** | ***25,4*** | ***21,55*** | ***114,8*** | ***760,1*** | ***0,18*** | ***11,81*** | ***27,1*** | ***8*** | ***115,02*** | ***432,51*** | ***231,23*** | ***8,39*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **восьмой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **99** | **Суп овощной на курином бульоне** | **200** | 1,27 | 3,99 | 7,30 | 76,20 | 0,06 | 14,30 |  | 1,86 | 27,88 | 39,42 | 16,60 | 0,60 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,70 | 18,90 | 437,70 | 0,40 | 7,70 |  | 3,50 | 32,80 | 205,90 | 48,96 | 3,40 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **710** | ***20,08*** | ***41,2*** | ***95,91*** | ***794,4*** | ***0,83*** | ***32,98*** |  | ***15,53*** | ***96,98*** | ***327,12*** | ***124,26*** | ***6,67*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **девятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы отварной с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 |
| **297** | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом № 329 (50/40)** | **90** | 8,70 | 11,20 | 8,70 | 171,90 | 0,30 | 2,00 | 39,00 | 94,95 | 63,50 | 58,70 | 55,80 | 0,50 |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **710** | ***17,69*** | ***24,46*** | ***106,8*** | ***705,62*** | ***0,45*** | ***17,7*** | ***39,6*** | ***97,65*** | ***139,87*** | ***265,15*** | ***147,24*** | ***4,47*** |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **День:** | **десятый** |  | | | | | | | | | | | | |
| **Неделя** | **вторая** |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (50/40)** | **90** | 14,10 | 13,60 | 13,20 | 231,66 | 0,15 | 0,70 | 27,20 | 55,44 | 48,40 | 64,80 | 17,90 | 2,90 |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | ***700*** | ***24,61*** | ***24,72*** | ***105,3*** | ***729,03*** | ***0,33*** | ***18,2*** | ***27,2*** | ***67,97*** | ***102,98*** | ***223,05*** | ***103,76*** | ***6,06*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** | | | | | | | | | | | | | | |
| ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Основные показатели дни по меню** | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  |
|  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  |
|  | **1 день** | | | 27,4 | | 21,7 | | 121,68 | | 753,79 | | | |  |
|  | **2 день** | | | 21,12 | | 23,14 | | 106,27 | | 705,05 | | | |  |
|  | **3 день** | | | 26,61 | | 26,4 | | 98,84 | | 770,68 | | | |  |
|  | **4 день** | | | 23,7 | | 22,12 | | 114,51 | | 707,82 | | | |  |
|  | **5 день** | | | 18,57 | | 20,04 | | 116,31 | | 713,69 | | | |  |
|  | **6 день** | | | 20,46 | | 33,83 | | 88,89 | | 726,97 | | | |  |
|  | **7 день** | | | 25,4 | | 21,55 | | 114,8 | | 760,1 | | | |  |
|  | **8 день** | | | 20,08 | | 41,2 | | 95,91 | | 794,4 | | | |  |
|  | **9 день** | | | 17,69 | | 24,46 | | 106,8 | | 705,62 | | | |  |
|  | **10 день** | | | 24,61 | | 24,72 | | 105,31 | | 729,03 | | | |  |
|  | **Итого за весь период:** | | | 225,64 | | 259,16 | | 1069,32 | | 7367,15 | | | |  |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | **22,5** | | **25,9** | | **106,9** | | **736,7** | | | |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | 30% от нормы 77 г составляет 23,1 г | | 30% от дневной нормы 79 г составляет 23.7 г | | **30% от дневной нормы 335 г составляет 100.5 г** | | **30% от дневной нормы 2350 ккал составляет 705 ккал** | | | |  |
|  |  | | |  |

*Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 2 вариант).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | | **первый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 6,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **102** | | **Суп с бобовыми (горох) на** | **200** | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,29 | 0,19 | 0,64 | - | 14,24 | 33,9 | 61,1 | 23,7 | 1,7 |
|  | | **курином бульоне** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **255** | | **Печень по-строгоновски (60/30)** | **90** | 14,04 | 10,20 | 3,20 | 139,90 | 0,1 | 5,04 | 5203,80 | 3,10 | 29,90 | 215,40 | 15,70 | 4,50 |
| **304** | | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **389** | | **Сок фруктовый** | **180** | 0,9 | 0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **740** | ***28,43*** | ***22,21*** | ***104,83*** | ***735,35*** | ***0,89*** | ***12,45*** | ***5203,8*** | ***8,67*** | ***75,47*** | ***389,15*** | ***80,74*** | ***9,5*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | второй | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | первая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **53** | | **Салат из свеклы с зеленым горошком** | **60** | 0,98 | 2,50 | 5,40 | 47,93 | 0,01 | 4,10 |  | 1,10 | 16,90 | 24,90 | 11,03 | 0,80 |
| **88** | | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 |
| **294** | | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (50/40)** | **90** | 9,18 | 10,70 | 11,30 | 179,80 | 0,05 | 0,90 | 41,30 |  | 40,95 | 14,85 | 60,20 | 1,08 |
| **309** | | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **342** | | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01 | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** | |  | **740** | **21,57** | **23,29** | **97,88** | **711,26** | **0,52** | **18,40** | **41,30** | **4,77** | **135,11** | **189,22** | **136,35** | ***6,15*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | **третий** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278.1** | | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/30)** | **90** | 14,10 | 13,60 | 13,20 | 231,70 | 0,2 | 0,70 | 27,20 | 55,40 | 48,40 | 64,80 | 17,90 | 2,90 |
| **302** | | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **389** | | **Сок фруктовый** | **180** | 0,9 | 0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | | **соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** | |  | **730** | ***28,95*** | ***26,46*** | ***101*** | ***790,6*** | ***0,56*** | ***22,9*** | ***27,2*** | ***67,95*** | ***129,44*** | ***403,41*** | ***205,97*** | ***12,46*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | **четвертый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **60** | 0,84 | 6,02 | 4,40 | 75,06 | 0,02 | 5,80 |  | 2,70 | 18,70 | 25,90 | 11,70 | 0,50 |
| **99** | | **Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне** | **200** | 9,05 | 9,9 | 12,6 | 163,24 | 2,93 | 9,06 | 8 | 1,27 | 32,36 | 12,8 | 140,78 | 9,58 |
| **265** | | **Плов из свинины** | **200** | 16,90 | 37,56 | 34,48 | 544,00 | 0,50 | 1,70 | 19,40 | 3,64 | 16,56 | 232,80 | 52,80 | 2,40 |
| **342** | | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01 | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **40** | 2,80 | 0,94 | 15,60 | 84,00 | 0,08 |  |  | 0,72 | 18,40 | 84,80 | 20,00 | 2,48 |
|  | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
|  | | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** | |  | **700** | ***31,31*** | ***54,76*** | ***101,84*** | ***1016,44*** | ***3,56*** | ***17,36*** | ***27,4*** | ***8,66*** | ***105,92*** | ***378,3*** | ***238,28*** | ***16,08*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | **пятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 6,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **82** | | **Борщ с картофелем и капустой на мясном бульоне** | **200** | 2,88 | 5,10 | 8,70 | 121,25 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 43,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 |
| **234** | | **Котлета или биточек рыбные** | **50** | 6,59 | 4,95 | 8,50 | 105,80 | 0,05 | 0,80 | 16,80 | 2,90 | 51,30 | 115,30 | 39,70 |  |
| **333** | | **Соус сметанный с томатом и луком** | **40** | 1,44 | 5,42 | 4,96 | 73,20 | 0,02 | 0,16 | 0,16 |  | 38,16 | 6,32 | 32,90 | 0,14 |
| **312** | | **Картофельное пюре** | ***150*** | 3,07 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 0,14 | 18,16 |  | 0,18 | 36,98 | 86,59 | 27,75 | 1,01 |
| **389** | | **Сок фруктовый (для детского питания) в ассортименте** | **180** | 0,9 | 0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | | **Печенье** | **20** | 1,50 | 1,90 | 14,88 | 85,80 | 0,01 | 0,02 |  |  | 0,10 | 0,01 | 0,50 | 0,66 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **740** | ***19,56*** | ***22,73*** | ***97,44*** | ***723,38*** | ***0,52*** | ***35,05*** | ***16,96*** | ***10,04*** | ***208,74*** | ***341,9*** | ***163,75*** | ***6,71*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | **шестой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **96** | | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
|  | | **Сосиска отварная** | **90** | 9,90 | 21,51 | 0,34 | 234,50 |  |  |  | 0,54 | 17,28 | 88,74 | 9,54 | 1,10 |
| **309** | | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **342** | | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01 | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **730** | ***21,81*** | ***34,51*** | ***87*** | ***768,13*** | ***0,46*** | ***9,9*** | ***0,6*** | ***4,09*** | ***94,86*** | ***252,79*** | ***84,4*** | ***5,67*** |
| **День:** | | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **вторая** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | | **Салат из моркови с яблоком** | **60** | 0,64 | 0,10 | 5,10 | 39,90 | 0,03 | 2,60 | - | 4,34 | 14,40 | 26,70 | 18,20 | 0,60 |
| **82** | | **Борщ с картофелем и капустой на мясном бульоне** | **200** | 2,25 | 4,2 | 8,73 | 117,5 | 0,04 | 8,5 |  | 1,92 | 41,4 | 43,68 | 20,9 | 0,98 |
| **290** | | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/30)** | **90** | 10,50 | 10,50 | 3,20 | 149,40 | 0,04 | 0,60 | 27,10 | 0,45 | 27,30 | 71,10 | 10,00 | 0,63 |
| **302** | | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **348** | | **Компот из кураги** | **180** | 0,70 | 0,04 | 24,90 | 103,32 | 0,01 | 0,54 |  | 0,70 | 29,10 | 19,71 | 15,80 | 0,40 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **740** | ***26,34*** | ***22,24*** | ***103,88*** | ***766,06*** | ***0,48*** | ***12,24*** | ***27,1*** | ***8,77*** | ***143,12*** | ***433,62*** | ***220,63*** | ***8,74*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | **восьмой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **99** | | **Суп овощной на мясном бульоне** | **200** | 2,07 | 4,99 | 7,30 | 82,20 | 0,06 | 14,30 |  | 1,86 | 29,88 | 39,42 | 16,60 | 0,60 |
| **259** | | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,70 | 18,90 | 437,70 | 0,40 | 7,70 |  | 3,50 | 32,80 | 205,90 | 48,96 | 3,40 |
| **389** | | **Сок фруктовый** | **180** | 0,9 | 0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **700** | ***20,74*** | ***41,9*** | ***71,61*** | ***744,58*** | ***1,01*** | ***37,5*** |  | ***15,55*** | ***106,28*** | ***343,32*** | ***101,76*** | ***8,37*** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | | **девятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| **Неделя:** | | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **53** | | **Салат из свеклы отварной с зеленым горошком** | **60** | 0,98 | 2,50 | 4,40 | 47,94 | 0,03 | 4,10 |  | 1,10 | 16,90 | 24,90 | 11,03 | 0,80 |
| **88** | | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 |
| **297** | | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом № 329 (50/40)** | **90** | 8,65 | 12,50 | 8,72 | 191,85 | 0,30 | 2,00 | 47,20 | 94,97 | 64,02 | 59,30 | 5,50 | 0,50 |
| **304** | | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **348** | | **Компот из изюма** | **200** | 0,35 | 0,08 | 29,85 | 122,20 | 0,02 |  |  | 0,08 | 20,32 | 19,36 | 8,12 | 0,45 |
| **б/н** | | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
| **б/н** | | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
|  | | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **750** | ***18,71*** | ***25,24*** | ***103,43*** | ***760,25*** | ***0,49*** | ***18,7*** | ***47,2*** | ***98,93*** | ***157,41*** | ***263,51*** | ***75,29*** | ***4,44*** |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **День:** | **десятый** | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Неделя** | **вторая** | |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на мясном бульоне** | | **200** | 2,64 | 4,48 | 9,80 | 120,30 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278.2** | **Тефтели из мяса свинины с соусом № 332 (50/40)** | | **90** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,40 | 0,17 | 0,81 | 30,20 | 61,60 | 53,79 | 72,00 | 19,98 | 3,26 |
| **309** | **Макароны отварные** | | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01 | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | | ***740*** | ***27,71*** | ***27,43*** | ***103,21*** | ***797,67*** | ***0,66*** | ***18,41*** | ***30,2*** | ***74,51*** | ***129,87*** | ***244,55*** | ***95,84*** | ***7,87*** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Основные показатели дни по меню** | | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  |
|  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  |
|  | **1 день** | | | | 28,43 | | 22,21 | | 104,83 | | 735,85 | | | |  |
|  | **2 день** | | | | 21,57 | | 23,29 | | 97,88 | | 711,26 | | | |  |
|  | **3 день** | | | | 28,95 | | 26,46 | | 101 | | 790,6 | | | |  |
|  | **4 день** | | | | 31,31 | | 54,76 | | 101,84 | | 1016,44 | | | |  |
|  | **5 день** | | | | 19,56 | | 22,73 | | 97,44 | | 723,38 | | | |  |
|  | **6 день** | | | | 21,81 | | 34,51 | | 87 | | 768,13 | | | |  |
|  | **7 день** | | | | 26,34 | | 22,24 | | 103,88 | | 766,06 | | | |  |
|  | **8 день** | | | | 20,74 | | 41,9 | | 71,61 | | 744,58 | | | |  |
|  | **9 день** | | | | 18,71 | | 25,24 | | 103,43 | | 760,25 | | | |  |
|  | **10 день** | | | | 27,71 | | 27,43 | | 103,21 | | 797,67 | | | |  |
|  | **Итого за весь период:** | | | | 245,13 | | 300,77 | | 972,12 | | 7814,22 | | | |  |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | | **24,5** | | **30,1** | | **97,2** | | **781,4** | | | |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | | 30% от нормы 77 г составляет 23,1 г | | 30% от дневной нормы 79 г составляет 23.7 г | | **30% от дневной нормы 335 г составляет 100.5 г** | | **30% от дневной нормы 2350 ккал составляет 705 ккал** | | | |  |
|  |  | | | |  |

*Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 3 вариант).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 7,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **102** | **Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне** | **200** | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,29 | 0,19 | 0,64 | - | 14,24 | 33,9 | 61,1 | 23,7 | 1,7 |
| **260** | **Гуляш из говядины 50/40** | **90** | 13,10 | 15,10 | 3,10 | 198,90 | 0,03 | 0,80 |  | 2,30 | 19,60 | 138,70 | 19,80 | 2,70 |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | 9,5 | 5,37 | 36,68 | 209,7 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **389** | **Сок фруктовый** | **180** | 0,9 | 0,0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,37 | 0,3 | 14,49 | 70,14 | 0,02 |  |  | 0,39 | 6,9 | 26,1 | 9,9 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 |  |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **741** | **33,46** | **26,57** | **104,69** | **794,37** | **0,3** | **8,21** | **0** | **7,57** | **63,8** | **251,5** | **68,5** | **5,95** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **второй** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **35\*** | **Салат из свеклы с черносливом** | **60** | 0,72 | 4,20 | 14,50 | 95,60 | 0,01 | 4,70 |  |  | 27,50 |  |  | 1,10 |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **200** | 2,1 | 4,12 | 6,32 | 99,8 | 0,05 | 12,6 |  | 1,88 | 41 | 39,2 | 17,7 | 0,7 |
| **267** | **Шницель из мяса птицы с красным соусом 60/40** | **100** | 8,5 | 11,6 | 9,8 | 177,72 | 0,02 | 1,07 | 69,82 | 58,8 | 118 | 27 | 24,9 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,37 | 0,3 | 14,49 | 70,14 | 0,02 |  |  | 0,39 | 6,9 | 26,1 | 9,9 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **750** | **21,65** | **25,51** | **121,86** | **785,83** | **0,22** | **19,07** | **69,82** | **62,58** | **212,76** | **213,27** | **113,32** | **6,47** |
| **День:** | **третий** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 4,50 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | **Рассольник ленинградский на мясном бульоне** | **200** | 5,54 | 3,12 | 17,45 | 118,25 | 0,09 | 6,7 |  | 1,14 | 31,8 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,7 | 18,9 | 437,7 | 0,3 | 8,8 | 3,5 | 0,4 | 32,8 | 205,9 | 60,12 | 3,45 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,90 | 114,60 | 0,01 | 0,90 |  | 0,08 | 17,00 | 5,10 | 7,10 | 1,00 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **40** | 2,37 | 0,4 | 19,32 | 93,52 | 0,03 |  |  | 0,52 | 9,2 | 34,8 | 13,2 | 0,44 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **730** | **23,58** | **39,74** | **95,87** | **842,31** | **0,48** | **26,5** | **3,5** | **11,74** | **114,9** | **350,48** | **118,86** | **7,17** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **четвертый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **60** | 0,84 | 6,02 | 5,4 | 75,06 | 0,02 | 5,8 |  | 2,7 | 18,7 | 25,9 | 11,7 | 0,5 |
| **99** | **Суп овощной с фрикадельками на мясном бульоне** | **200** | 9,05 | 9,9 | 12,6 | 163,24 | 2,93 | 9,06 | 8 | 1,27 | 32,36 | 12,8 | 140,78 | 9,58 |
| **291** | **Плов из свинины** | **200** | 16,90 | 37,56 | 34,48 | 544,00 | 0,50 | 1,70 | 19,40 | 3,64 | 16,56 | 232,80 | 52,80 | 2,40 |
| **389** | **Сок фруктовый** | **200** | 1,0 | 0,0 | 20,2 | 84,8 | 0,2 | 6,0 |  | 0,2 | 14,0 | 14,0 | 8,0 | 2,7 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **40** | 2,37 | 0,4 | 19,32 | 93,52 | 0,03 |  |  | 0,52 | 9,2 | 34,8 | 13,2 | 0,44 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **730** | **31,56** | **54,35** | **99,8** | **1002,62** | **3,7** | **22,56** | **27,4** | **8,67** | **100,02** | **362,7** | **236,48** | **16,86** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **пятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 7,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на мясном бульоне** | **200** | 2,08 | 4,10 | 8,70 | 116,00 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 41,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 |
| **246** | **Гуляш из отварной говядины 50/40** | **90** | 12,0 | 16,2 | 3,5 | 200,1 | 0,1 | 7,5 | 75,4 | 3,0 | 127,1 | 194,7 | 43,3 | 1,2 |
| **312** | **Картофельное пюре** | **150** | 3,1 | 4,8 | 20,4 | 137,3 | 0,1 | 18,2 |  | 0,2 | 37,0 | 86,6 | 27,8 | 1,0 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,80 | 114,60 | 0,01 | 0,88 |  | 0,07 | 17,00 | 5,10 | 7,10 | 1,00 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,5 | 7,8 | 42,0 | 0,0 |  |  | 0,4 | 9,2 | 42,4 | 10,0 | 1,2 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **40** | 2,37 | 0,4 | 19,32 | 93,52 | 0,03 |  |  | 0,52 | 9,2 | 34,8 | 13,2 | 0,44 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **770** | ***21,8*** | ***26,2*** | ***95,5*** | ***752,5*** | ***0,4*** | ***37,1*** | ***75,4*** | ***10,3*** | ***256,4*** | ***438,9*** | ***143,9*** | ***6,3*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **шестой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **53** | **Салат из свеклы с растительным маслом и зеленым горошком** | **60** | 0,98 | 2,50 | 4,40 | 47,94 | 0,01 | 4,10 |  | 1,10 | 16,90 | 24,90 | 11,03 | 0,80 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на кур.бульоне** | **200** | 2,3 | 4,2 | 9,6 | 113,8 | 0,07 | 6,7 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278** | **Тефтели куриные с соусом рец. № 333 (60/40)** | **100** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,40 | 0,17 | 0,81 | 30,20 | 61,60 | 53,79 | 72,00 | 19,98 | 3,26 |
| **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,1 |
| **389** | **Сок фруктовый** | **180** | 0,9 | 0,0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,37 | 0,3 | 14,49 | 70,14 | 0,02 |  |  | 0,39 | 6,9 | 26,1 | 9,9 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,5 | 7,8 | 42,0 | 0,0 |  |  | 0,4 | 9,2 | 42,4 | 10,0 | 1,2 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **750** | ***29,16*** | ***27,07*** | ***95,57*** | ***776,05*** | ***0,55*** | ***17,01*** | ***30,2*** | ***66,48*** | ***129,17*** | ***260,55*** | ***98,57*** | ***9,99*** |
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **60** | 0,60 | 0,10 | 5,10 | 23,90 | 0,03 | 2,60 | - | 0,20 | 14,40 | 26,70 | 18,30 | 0,60 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на мясном бульоне** | **200** | 2,25 | 4,2 | 8,73 | 117,5 | 0,04 | 8,5 |  | 1,92 | 41,4 | 43,68 | 20,9 | 0,98 |
| **306\*\*** | **Биточки рубленные из птицы паровые 60/40** | **100** | 6,42 | 6,69 | 7,6 | 143 | 0,03 | 0,9 | 22,05 | 0,5 | 19,3 | 91,3 | 17,45 | 2,7 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,6 | 6,09 | 38,64 | 243,8 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **389** | **Сок фруктовый** | **180** | 0,9 | 0,0 | 18,2 | 76,3 | 0,2 | 5,4 |  | 0,2 | 12,6 | 12,6 | 7,2 | 2,5 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,37 | 0,3 | 14,49 | 70,14 | 0,02 |  |  | 0,39 | 6,9 | 26,1 | 9,9 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **751** | ***22,54*** | ***17,85*** | ***100,54*** | ***716,66*** | ***0,36*** | ***17,4*** | ***22,05*** | ***4,16*** | ***118,62*** | ***446,71*** | ***219,58*** | ***12,93*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **восьмой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  | Ъ |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 4,50 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **99** | **Суп овощной на мясном бульоне с фрикадельками** | **200** | 9,05 | 9,9 | 14,6 | 163,24 | 0,06 | 14,3 |  | 1,86 | 27,88 | 39,42 | 16,6 | 0,6 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,7 | 18,9 | 437,7 | 0,3 | 8,8 | 3,5 | 0,4 | 32,8 | 205,9 | 48,96 | 3,4 |
| **377** | **Чай с лимоном и сахаром 180/5** | **185** | 0,12 | 0,02 | 9,18 | 27,3 | - | 2,55 | - | 0,01 | 13,78 | 3,96 | 2,16 | 0,32 |
| **б/н** | **Фруктовое пюре "Фрутто НяНя"** | **90** |  |  | 8,1 | 32,4 | 1,35 | 81 |  | 13,5 | 16,2 | 720 | 360 | 16,2 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **40** | 2,37 | 0,4 | 19,32 | 93,52 | 0,03 |  |  | 0,52 | 9,2 | 34,8 | 13,2 | 0,44 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **805** | ***27,06*** | ***46,39*** | ***82,4*** | ***832,4*** | ***1,79*** | ***116,75*** | ***3,5*** | ***25,89*** | ***123,96*** | ***1063,38*** | ***460,02*** | ***22,5*** |
| **День:** | **девятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **54** | **Салат из свеклы с яблоком на растительном масле** | **60** | 0,65 | 3,60 | 7,20 | 62,34 | 0,01 | 3,90 |  | 6,36 | 17,60 | 19,80 | 10,10 | 0,90 |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной** | **200** | 5,31 | 5,24 | 5,4 | 91,6 | 0,05 | 12,6 |  | 1,88 | 41 | 39,3 | 17,8 | 0,9 |
| **256** | **Мясо тушеное (свинина 60/40)** | **100** | 10,64 | 28,21 | 2,58 | 305 | 0,22 | 0,53 | 14,61 | 2,58 | 68,77 | 65,25 | 11,11 | 0,77 |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,7 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |  | 0,07 | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **40** | 2,37 | 0,4 | 19,32 | 93,52 | 0,03 |  |  | 0,52 | 9,2 | 34,8 | 13,2 | 0,44 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **760** | ***24,16*** | ***43,43*** | ***104,08*** | ***907,3*** | ***0,362*** | ***17,83*** | ***14,61*** | ***11,77*** | ***161,07*** | ***206,15*** | ***68,61*** | ***5,15*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **46** | **Салат из белокочанной капусты с яблоком** | **60** | 0,07 | 3,1 | 7,6 | 54,06 | 0,01 | 10,1 |  | 9,24 | 20,1 | 17,6 | 9,6 | 0,6 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на мясном бульоне** | **200** | 2,3 | 4,2 | 9,6 | 118,25 | 0,07 | 6,7 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **234** | **Котлета или биточек рыбные** | **50** | 6,59 | 4,95 | 8,50 | 105,80 | 0,05 | 0,80 | 16,80 | 2,90 | 51,30 | 115,30 | 39,70 | 0,70 |
| **333** | **Соус сметанный с томатом и луком** | **40** | 1,44 | 5,03 | 4,96 | 73,30 | 0,02 | 0,16 | 0,16 |  | 38,16 | 6,32 | 32,90 | 0,14 |
| **312** | **Картофельное пюре** | **150** | 3,07 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 0,14 | 18,16 |  | 0,18 | 36,98 | 86,59 | 27,75 | 1,01 |
| **377** | **Чай с лимоном и сахаром 180/5** | **185** | 0,12 | 0,02 | 9,18 | 84,7 | - | 2,55 | - | 0,01 | 13,78 | 3,96 | 2,16 | 0,32 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Хлеб пшеничный (батон)** | **40** | 2,37 | 0,4 | 19,32 | 93,52 | 0,03 |  |  | 0,52 | 9,2 | 34,8 | 13,2 | 0,44 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **755** | ***17,36*** | ***22,97*** | ***87,4*** | ***708,88*** | ***0,36*** | ***38,47*** | ***16,96*** | ***15,09*** | ***203,64*** | ***352,35*** | ***154,65*** | ***5,19*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Примечание: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Технологическая карта № 35 Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом 1 сп | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Номер рецептуры: 19 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование  сборника рецептур: Методические материалы «Организация детского питания в дошкольных учреждениях» под ред. академика | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| РАЕН доктора мед. наук И.Я.Конь. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Основные показатели дни по меню** | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  |
|  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  |
|  | **1 день** | | | 33,46 | | 26,57 | | 104,69 | | 794,37 | | | |  |
|  | **2 день** | | | 21,65 | | 25,51 | | 121,86 | | 785,83 | | | |  |
|  | **3 день** | | | 23,58 | | 39,74 | | 95,87 | | 842,31 | | | |  |
|  | **4 день** | | | 31,56 | | 54,35 | | 99,8 | | 1002,62 | | | |  |
|  | **5 день** | | | 21,8 | | 26,2 | | 95,5 | | 752,5 | | | |  |
|  | **6 день** | | | 29,16 | | 27,07 | | 95,57 | | 776,05 | | | |  |
|  | **7 день** | | | 22,54 | | 17,85 | | 100,54 | | 716,66 | | | |  |
|  | **8 день** | | | 27,06 | | 46,39 | | 82,4 | | 832,4 | | | |  |
|  | **9 день** | | | 24,16 | | 43,43 | | 104,08 | | 907,3 | | | |  |
|  | **10 день** | | | 17,36 | | 22,97 | | 87,4 | | 708,88 | | | |  |
|  | **Итого за весь период:** | | | 252,34 | | 330,08 | | 987,67 | | 8118,91 | | | | 10 |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | **25,234** | | **33,008** | | **98,767** | | **811,891** | | | |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | 30% от нормы 77 г составляет 23,1 г | | 30% от дневной нормы 79 г составляет 23.7 г | | **30% от дневной нормы 335 г составляет 100.5 г** | | **30% от дневной нормы 2350 ккал составляет 705 ккал** | | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 1.3. к заданию на оказание услуг*

*Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 7,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **102** | **Суп с бобовыми (горох) на** | **200** | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,29 | 0,19 | 0,64 | - | 14,24 | 33,9 | 61,1 | 23,7 | 1,7 |
|  | **курином бульоне** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **255** | **Печень по-строгоновски (60/30)** | **90** | 14,04 | 10,20 | 3,20 | 139,90 | 0,1 | 5,04 | 2198,70 | 3,10 | 29,90 | 215,40 | 15,70 | 4,50 |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **720** | ***27,4*** | ***21,7*** | ***121,68*** | ***753,79*** | ***0,4*** | ***7,75*** | ***2198,7*** | ***8,4*** | ***62,77*** | ***395,15*** | ***96,54*** | ***7,25*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **второй** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 |
| **294** | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (50/40)** | **90** | 9,18 | 10,70 | 11,34 | 179,82 | 0,05 | 0,90 | 41,31 |  | 40,95 | 14,85 | 60,21 | 1,08 |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **720** | **21,12** | **23,14** | **106,27** | **705,05** | **0,22** | **16,60** | **41,91** | **3,53** | **122,31** | **200,82** | **153,43** | **5,4** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **третий** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 4,50 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/30)** | **90** | 14,10 | 13,60 | 13,20 | 231,70 | 0,2 | 0,70 | 27,20 | 55,40 | 48,40 | 64,80 | 17,90 | 2,90 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01 | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **710** | ***26,61*** | ***26,4*** | ***98,84*** | ***770,68*** | ***0,35*** | ***18,3*** | ***27,2*** | ***67,56*** | ***127,54*** | ***378,01*** | ***198,57*** | ***10,64*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **четвертый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **60** | 0,84 | 6,02 | 5,40 | 75,06 | 0,02 | 5,80 |  | 2,70 | 18,70 | 25,90 | 11,70 | 0,50 |
| **99** | **Суп из овощей на курином бульоне** | **200** | 1,27 | 3,99 | 7,60 | 79,60 | 0,06 | 8,30 | 1,90 | 1,27 | 27,88 | 39,40 | 16,60 | 0,60 |
| **291** | **Плов из мяса птицы** | **200** | 16,90 | 10,50 | 36,70 | 308,90 | 0,10 | 6,02 | 19,40 | 0,50 | 42,30 | 175,30 | 54,04 | 1,90 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **700** | ***23,7*** | ***22,12*** | ***115,51*** | ***707,82*** | ***0,54*** | ***20,82*** | ***21,3*** | ***5,4*** | ***110,28*** | ***350,5*** | ***131,94*** | ***5,37*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **пятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 7,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне** | **200** | 2,08 | 4,10 | 8,70 | 111,00 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 41,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 |
| **234** | **Котлета или биточек рыбные** | **50** | 6,59 | 4,95 | 8,50 | 105,80 | 0,05 | 0,80 | 16,80 | 2,90 | 51,30 | 115,30 | 39,70 |  |
| **329** | **Соус красный** | **40** | 1,44 | 4,52 | 4,96 | 66,36 | 0,016 | 0,16 | 0,16 |  | 38,20 | 6,32 | 32,90 | 0,14 |
| **312** | **Картофельное пюре** | ***150*** | 3,07 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 0,14 | 18,16 |  | 0,18 | 36,98 | 86,59 | 27,75 | 1,01 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **740** | ***18,57*** | ***20,04*** | ***116,31*** | ***713,69*** | ***0,636*** | ***30,33*** | ***16,96*** | ***10,27*** | ***204,78*** | ***393,49*** | ***192,45*** | ***4,9*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **шестой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
|  | **Сосиска отварная** | **90** | 9,90 | 21,51 | 0,34 | 234,50 |  |  |  | 0,54 | 17,28 | 88,74 | 9,54 | 1,10 |
| **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **700** | ***20,46*** | ***33,83*** | ***88,89*** | ***726,97*** | ***0,17*** | ***9,8*** | ***0,6*** | ***3,81*** | ***77,96*** | ***263,49*** | ***97,8*** | ***5,24*** |
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **60** | 0,70 | 0,06 | 6,90 | 49,02 | 0,03 | 2,01 | - | 4,34 | 15,50 | 31,70 | 21,60 | 0,40 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне** | **200** | 2,08 | 4,10 | 8,70 | 111,00 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 41,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 |
| **290** | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/30)** | **90** | 10,50 | 10,50 | 3,20 | 149,40 | 0,04 | 0,60 | 27,10 | 0,45 | 27,30 | 71,10 | 10,00 | 0,63 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 437,51 |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **720** | ***25,4*** | ***21,55*** | ***114,8*** | ***760,1*** | ***0,18*** | ***11,81*** | ***27,1*** | ***8*** | ***115,02*** | ***432,51*** | ***231,23*** | ***8,39*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | восьмой | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **99** | **Суп овощной на курином бульоне** | **200** | 1,27 | 3,99 | 7,30 | 76,20 | 0,06 | 14,30 |  | 1,86 | 27,88 | 39,42 | 16,60 | 0,60 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,70 | 18,90 | 437,70 | 0,40 | 7,70 |  | 3,50 | 32,80 | 205,90 | 48,96 | 3,40 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 70,14 | 0,3 | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **710** | ***20,08*** | ***41,2*** | ***95,91*** | ***794,4*** | ***0,83*** | ***32,98*** |  | ***15,53*** | ***96,98*** | ***327,12*** | ***124,26*** | ***6,67*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **девятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы отварной с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 |
| **297** | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом № 329 (50/40)** | **90** | 8,70 | 11,20 | 8,70 | 171,90 | 0,30 | 2,00 | 39,00 | 94,95 | 63,50 | 58,70 | 55,80 | 0,50 |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| **349** | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **710** | ***17,69*** | ***24,46*** | ***106,8*** | ***705,62*** | ***0,45*** | ***17,7*** | ***39,6*** | ***97,65*** | ***139,87*** | ***265,15*** | ***147,24*** | ***4,47*** |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **День:** | **десятый** |  | | | | | | | | | | | | |
| **Неделя** | **вторая** |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **60** | 0,07 | 1,90 | 3,90 | 36,24 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 14,90 | 16,90 | 9,10 | 0,30 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (50/40)** | **90** | 14,10 | 13,60 | 13,20 | 231,66 | 0,15 | 0,70 | 27,20 | 55,44 | 48,40 | 64,80 | 17,90 | 2,90 |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | ***700*** | ***24,61*** | ***24,72*** | ***105,31*** | ***729,03*** | ***0,33*** | ***18,2*** | ***27,2*** | ***67,97*** | ***102,98*** | ***223,05*** | ***103,76*** | ***6,06*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** | | | | | | | | | | | | | | |
| ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Основные показатели дни по меню** | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  |
|  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  |
|  | **1 день** | | | 27,4 | | 21,7 | | 121,68 | | 753,79 | | | |  |
|  | **2 день** | | | 21,12 | | 23,14 | | 106,27 | | 705,05 | | | |  |
|  | **3 день** | | | 26,61 | | 26,4 | | 98,84 | | 770,68 | | | |  |
|  | **4 день** | | | 23,7 | | 22,12 | | 114,51 | | 707,82 | | | |  |
|  | **5 день** | | | 18,57 | | 20,04 | | 116,31 | | 713,69 | | | |  |
|  | **6 день** | | | 20,46 | | 33,83 | | 88,89 | | 726,97 | | | |  |
|  | **7 день** | | | 25,4 | | 21,55 | | 114,8 | | 760,1 | | | |  |
|  | **8 день** | | | 20,08 | | 41,2 | | 95,91 | | 794,4 | | | |  |
|  | **9 день** | | | 17,69 | | 24,46 | | 106,8 | | 705,62 | | | |  |
|  | **10 день** | | | 24,61 | | 24,72 | | 105,31 | | 729,03 | | | |  |
|  | **Итого за весь период:** | | | 225,64 | | 259,16 | | 1069,32 | | 7367,15 | | | |  |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | **22,5** | | **25,9** | | **106,9** | | **736,7** | | | |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | 30% от нормы 77 г составляет 23,1 г | | 30% от дневной нормы 79 г составляет 23.7 г | | **30% от дневной нормы 335 г составляет 100.5 г** | | **30% от дневной нормы 2350 ккал составляет 705 ккал** | | | |  |
|  |  | | |  |

*Приложение 1.4. к заданию на оказание услуг*

*Меню по организации завтрака для обучающихся 5-11классов с ограниченными возможностями здоровья.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **401** | **Оладьи с повидлом 150/50** | **200** | **10,85** | **11,23** | **87,94** | **493** | **0,01** | **1,76** |  |  | **114,38** | **2,7** | **49,77** | **2,6** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
| **338** | **Фрукты** | **150** | **0,6** | **0,6** | **14,7** | **70,5** | **0,02** | **15** | **-** | **0,3** | **24** | **16,5** | **13,5** | **3,3** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **550** | **11,58** | **11,85** | **112,54** | **593** | **0,03** | **19,56** |  | **0,31** | **153,28** | **23,5** | **65,57** | **6,24** |
|
| **День:** | **второй** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **175** | **Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)** | **250** | **7,6** | **12,25** | **39,15** | **296,87** | **0,1** | **0,8** | **20,9** | **-** | **17,1** | **180,6** | **38,6** | **0,75** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
| **б/н** | **батон нарезной** | **50** | **3,75** | **1,4** | **25,85** | **143** | **0,5** | **-** | **-** | **0,65** | **4,14** | **43,5** | **16,5** | **0,55** |
| **15** | **сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | **7** | **0,2** |
|  | **Сушки** | **30** | **3,21** | **0,36** | **21,36** | **101,7** | **0,04** |  |  | **0,5** | **7,2** | **27,3** | **5,4** | **0,5** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **550** | **25,7** | **21,21** | **105,36** | **708,27** | **0,7** | **2,15** | **94,86** | **1,25** | **324,34** | **463,5** | **90,5** | **3,8** |
|
| **День:** | **третий** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **210** | **Омлет натуральный с зеленым горошком 220/30** | **250** | **9,1** | **14,9** | **59,9** | **418,4** | **0,1** | **3,8** | **99,2** | **0,006** | **181,2** | **234,4** | **60,4** | **1,25** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном 195/5** | **200** | **0,13** | **0,02** | **9,9** | **29,5** |  | **2,8** |  | **0,01** | **14,9** | **4,3** | **2,3** | **0,34** |
|  | **Хлеб ржаной** | **50** | **2,3** | **0,78** | **13** | **70** | **0,06** | **-** | **-** | **0,6** | **15,3** | **70,7** | **16,7** | **2,1** |
| **б/н** | **Вафли** | **50** | **1,4** | **12,25** | **25,5** | **231,9** | **0,06** | **-** | **48** | **0,75** | **83,25** | **58** | **10** | **6** |
|  | Соль йодированная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **550** | **12,93** | **27,95** | **108,3** | **749,8** | **0,22** | **6,6** | **147,2** | **1,37** | **294,65** | **367,4** | **89,4** | **9,69** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **четвертый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **174** | **Каша рисовая молочная с маслом сливочным** | **250** | **7,5** | **13,6** | **53,7** | **367,5** | **0,075** | **1,2** | **68,5** |  | **160,7** | **196,75** | **45,6** | **0,75** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,12** | **0,02** | **7** | **28,6** |  | **1,6** |  | **0,01** | **15,3** | **4,4** | **2,4** | **0,4** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **80** | **5,2** | **1,96** | **36,2** | **200,2** | **1** | **-** | **-** | **0,92** | **16,2** | **61** | **23,2** | **0,39** |
| **15** | **Сыр** | **20** | **3,48** | **4,43** |  | **54** | **0,01** | **0,11** | **39** | **0,08** | **132** | **75** | **5,25** | **0,78** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **550** | **16,3** | **20,01** | **96,9** | **650,3** | **1,1** | **2,91** | **107,5** | **1,01** | **324,2** | **337,15** | **76,45** | **2,32** |
|
| **День:** | **пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **278** | **Тефтели куриные с соусом рец. № 333 (60/40)** | **100** | **15,69** | **15,08** | **14,65** | **258,40** | **0,17** | **0,81** | **30,20** | **61,60** | **53,79** | **72,00** | **19,98** | **3,26** |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | **10,32** | **7,3** | **46,4** | **292,56** | **0,02** |  |  | **0,7** | **17,8** | **244,7** | **162,9** | **5,5** |
| **377** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,12** | **0,02** | **7** | **28,6** |  | **1,6** |  | **0,01** | **15,3** | **4,4** | **2,4** | **0,4** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **80** | **5,2** | **1,96** | **36,2** | **200,2** | **1** | **-** | **-** | **0,92** | **16,2** | **61** | **23,2** | **0,39** |
|  | **Печенье** | **20** | **1,7** | **2,2** | **17** | **95,38** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соль йодированная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **580** | **33,03** | **26,56** | **121,25** | **875,14** | **1,19** | **2,41** | **30,2** | **63,23** | **103,09** | **382,1** | **208,48** | **9,55** |
|
| **День:** | **шестой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **173** | **Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным** | **270** | **11,6** | **17,28** | **51,6** | **408,8** | **0,27** | **1,2** | **70,4** | **-** | **203,9** | **340,5** | **92,6** | **2,7** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **60** | **4,5** | **1,68** | **31,02** | **171,6** | **0,6** | **-** | **-** | **0,78** | **13,8** | **52,2** | **19,9** | **0,66** |
| **15** | **Сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | **7** | **0,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **550** | **27,24** | **26,16** | **101,62** | **747,1** | **0,93** | **2,55** | **144,36** | **0,88** | **513,6** | **604,8** | **142,5** | **5,36** |
|
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **398** | **Блинчики с фруктовой начинкой с соусом из свежезамороженных ягод 120/50** | **170** | **4,8** | **6,55** | **98,19** | **452,3** | **0,09** | **13,7** | **51** |  | **33,4** | **64,9** | **24,6** | **1,8** |
| **377** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,12** | **0,02** | **7** | **28,6** |  | **1,6** |  | **0,01** | **15,3** | **4,4** | **2,4** | **0,4** |
| **б/н** | **Фрукты** | **150** | **0,6** | **0,6** | **14,7** | **70,5** | **0,02** | **15** | **-** | **0,3** | **24** | **16,5** | **13,5** | **3,3** |
|  | **Печенье** | **40** | **3,4** | **4,4** | **34** | **190,56** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **560** | **8,92** | **11,57** | **153,89** | **741,96** | **0,11** | **30,3** | **51** | **0,31** | **72,7** | **85,8** | **40,5** | **5,5** |
|
| **День:** | **восьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **175** | **Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)** | **250** | **7,6** | **12,25** | **39,15** | **296,87** | **0,1** | **0,8** | **20,9** | **-** | **17,1** | **180,6** | **38,6** | **0,75** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **200** | **3,2** | **2,7** | **11,9** | **83,3** | **-** | **2,8** | **-** | **0,01** | **15,3** | **4,4** | **2,4** | **0,4** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **80** | **5,2** | **1,96** | **36,2** | **200,2** | **1** | **-** | **-** | **0,92** | **16,2** | **61** | **23,2** | **0,39** |
| **15** | **Сыр** | **20** | **4,64** | **5,9** |  | **72** | **0,01** | **0,15** | **52** | **0,1** | **176** | **100** | **7** | **0,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **550** | **20,64** | **22,81** | **87,25** | **652,37** | **1,11** | **3,75** | **72,9** | **1,03** | **224,6** | **346** | **71,9** | **1,74** |
|
| **День:** | **девятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **188** | **Запеканка рисовая с творогом 230** | **200** | **10,5** | **15,1** | **54,4** | **401,9** | **0,06** | **0,08** | **74,3** | **1,9** | **71,8** | **165,3** | **35,3** | **1,1** |
|  | **и повидлом 50** | **50** | 0,25 |  | 35,8 | 144,2 |  | 0,72 |  | 0,24 | 0,6 | 9 | 4,5 | 0,2 |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **26** | **125,1** | **0,05** | **1,3** | **24,4** | **-** | **135,2** | **124,5** | **26,5** | **2** |
|  | **Фрукты** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47** | **0,02** | **10** |  | **0,2** | **16** | **11** | **9** | **2,2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **550** | **17,65** | **16,8** | **126** | **718,2** | **0,13** | **12,1** | **98,7** | **2,34** | **223,6** | **309,8** | **75,3** | **5,5** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **204** | **Макароны отварные с сыром 220/30** | **250** | **16,8** | **19,8** | **42,6** | **418** | **0,1** | **0,25** | **144** | **1,12** | **369** | **253,5** | **25,4** | **1,5** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,7** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | **23** | **1,8** |
| **0** | **Фрукты** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47** | **0,02** | **10** | **0** | **0,2** | **16** | **11** | **9** | **2,2** |
| **0** | **Соль йодированная** | **1** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **ИТОГО** | 0 | 550 | **23,7** | **21,5** | **71,4** | **559,7** | **0,17** | **11,45** | **165,96** | **1,32** | **504,9** | **376,6** | **57,4** | **5,5** |
| **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (**к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели** | **Пищевые вещества (г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Дни по меню** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Б** | **Ж** | **У** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1 день** | 11,58 | 11,85 | 112,54 | 593 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 день** | 25,7 | 21,21 | 105,36 | 708,27 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3 день** | 12,93 | 27,95 | 108,3 | 749,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4 день** | 16,3 | 20,01 | 96,9 | 650,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5 день** | 33,03 | 26,56 | 121,25 | 875,14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6 день** | 27,24 | 26,16 | 101,6 | 747,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7 день** | 8,92 | 11,57 | 153,9 | 741,96 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8 день** | 20,64 | 22,81 | 7,25 | 652,37 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9 день** | 17,65 | 16,8 | 126 | 718,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10 день** | 23,7 | 21,5 | 71,4 | 559.7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период:** | **197,69** | **206,42** | **1084,51** | **6995,84** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого в среднем за 1день (прием пищи):** | ***19,8*** | **20,6** | ***108,5*** | ***699,6*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак – 20-25% от нормы** | 20% - от нормы - 90.00, составит | 20% - от нормы 92,00, составит 18,4 | 20% - от нормы - 383.00, составит 76,6 | 20% - от нормы - 2720,0, составит 544 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 197,69 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 1.5. к заданию на оказание услуг*

*Меню по организации обеда для обучающихся 5-11классов с ограниченными возможностями здоровья.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **100** | 1,20 | 0,10 | 11,50 | 81,70 | 0,04 | 3,35 | - | 7,20 | 25,80 | 52,80 | 36,00 | 0,60 |
| **102** | **Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне** | **250** | 6,86 | 6,58 | 20,7 | 185,4 | 0,2 | 0,8 | - | 17,8 | 41,9 | 76,4 | 29,6 | 2,1 |
| **255** | **Печень по-строгоновски (60/40)** | **100** | 15,6 | 11,3 | 3,52 | 171 | 0,2 | 5,61 | 2443 | 3,44 | 33,24 | 239,32 | 17,47 | 5 |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | 0,04 |  |  | 0,3 | 1,6 | 73,14 | 19,6 | 0,6 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |  | 0,07 | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **840** | **31,74** | **27,23** | **122,62** | **834,88** | **0,53** | **10,56** | **######** | **29,17** | **127,04** | **488,66** | **119,07** | **10,44** |
| **День:** | **второй** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **250** | 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 0,06 | 15,75 |  | 2,35 | 51,25 | 49 | 22,12 | 0,9 |
| **294** | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (60/40)** | **100** | 10,2 | 11,92 | 12,6 | 199,8 | 0,06 | 1 | 45,9 |  | 45,5 | 16,5 | 66,9 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | 0,07 |  |  | 1,2 | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,32 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **860** | **24,72** | **28,44** | **120,2** | **831,07** | **0,28** | **21,45** | **46,9** | **4,35** | **154,15** | **248,8** | **179,82** | ***6,88*** |
| **День:** | **третий** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **100** | 0,10 | 3,20 | 6,50 | 60,40 | 0,01 | 16,80 |  | 15,40 | 25,70 | 28,20 | 15,20 | 0,50 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,9 | 5,3 | 12,0 | 141,3 | 0,1 | 8,4 |  | 2,4 | 31,2 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)** | **100** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,40 | 0,17 | 0,81 | 30,20 | 61,60 | 53,79 | 72,00 | 19,98 | 3,26 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | 0,02 |  |  | 0,7 | 17,8 | 244,7 | 162,9 | 5,5 |
| **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |  | 0,07 | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **840** | ***30,52*** | ***31,44*** | ***112,45*** | ***896,35*** | ***0,33*** | ***26,81*** | ***30,2*** | ***80,48*** | ***152,94*** | ***448,6*** | ***238,68*** | ***12,3*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **четвертый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **100** | 1,4 | 10 | 7,3 | 125,1 | 0,31 | 9,6 |  | 4,5 | 31,16 | 43,16 | 19,5 | 0,83 |
| **99** | **Суп из овощей на курином бульоне** | **250** | 1,60 | 4,98 | 9,10 | 95,25 | 0,07 | 10,40 | 2,30 | 1,60 | 34,90 | 49,25 | 20,80 | 0,75 |
| **291** | **Плов из мяса птицы** | **250** | 21,1 | 13,12 | 44,6 | 381,6 | 0,13 | 7,5 | 24,25 | 0,6 | 52,8 | 219,1 | 67,55 | 1,4 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **830** | ***28,12*** | ***29,07*** | ***120,96*** | ***822,83*** | ***3,87*** | ***28,2*** | ***26,55*** | ***7,5*** | ***137,96*** | ***412,71*** | ***154,15*** | ***5,24*** |
| **День:** | **пятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **100** | 1,20 | 0,10 | 11,50 | 81,70 | 0,04 | 3,35 | - | 7,20 | 25,80 | 52,80 | 36,00 | 0,60 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне** | **250** | 2,60 | 5,10 | 10,90 | 138,75 | 0,05 | 10,60 |  | 2,40 | 51,75 | 54,60 | 26,10 | 1,20 |
| **234** | **Котлета или биточек рыбный** | **60** | 7,9 | 5,94 | 10,2 | 126,96 | 0,06 | 0,96 | 20,16 | 3,48 | 61,56 | 138,36 | 47,64 | 1 |
| **329** | **Соус № 329** | **50** | 1,8 | 5,65 | 6,2 | 83,95 | 0,02 | 0,2 | 0,2 |  | 47,7 | 7,9 | 41,16 | 0,18 |
| **312** | **Картофельное пюре** | ***180*** | 3,68 | 5,76 | 24,5 | 164,7 | 0,16 | 21,79 |  | 0,2 | 44,4 | 103,9 | 33,3 | 1,2 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **870** | ***21,2*** | ***23,52*** | ***123,26*** | ***816,94*** | ***0,41*** | ***37,6*** | ***20,36*** | ***14,08*** | ***250,31*** | ***458,76*** | ***230,5*** | ***6,44*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **шестой** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,9 | 5,3 | 12,0 | 141,3 | 0,1 | 8,4 |  | 2,4 | 31,2 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **243** | **Сосиска отварная** | **100** | 10,4 | 23,9 | 0,4 | 260,5 |  |  |  | 0,6 | 19,2 | 98,6 | 10,6 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,7 | 202,1 | 0,1 |  |  | 1,2 | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,3 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,6 | 0,2 | 9,7 | 46,8 | 0,0 |  |  | 0,3 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,2 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,5 | 7,8 | 42,0 | 0,0 |  |  | 0,4 | 9,2 | 42,4 | 10,0 | 1,2 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **860** | ***25,2*** | ***40,5*** | ***112,1*** | ***908,3*** | ***0,2*** | ***13,1*** | ***1,0*** | ***5,0*** | ***107,8*** | ***338,6*** | ***125,6*** | ***6,9*** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **62** | **Салат из моркови с сахаром** | **100** | 1,20 | 0,10 | 11,50 | 81,70 | 0,04 | 3,35 | - | 7,20 | 25,80 | 52,80 | 36,00 | 0,60 |
| **82** | **Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне** | **250** | 3,4 | 6,8 | 14,5 | 185 | 0,06 | 14,1 |  | 3,2 | 69 | 72,8 | 34,8 | 1,6 |
| **290** | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/40)** | **100** | 13,28 | 10,84 | 2,9 | 166 | 0,04 | 0,66 | 30,1 | 0,5 | 29,52 | 76,93 | 11,1 | 0,7 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | 0,02 |  |  | 0,7 | 17,8 | 244,7 | 162,9 | 5,5 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,9 | 0,3 | 5,2 | 28 | 0,01 |  |  | 0,24 | 6,1 | 28,3 | 6,6 | 0,8 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **830** | ***30,14*** | ***25,64*** | ***123*** | ***885,38*** | ***0,19*** | ***18,81*** | ***30,1*** | ***12,02*** | ***153,52*** | ***516,93*** | ***281,1*** | ***10*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| День: | восьмой | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Неделя: | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **100** | 0,10 | 3,20 | 6,50 | 73,05 | 0,01 | 16,80 |  | 15,40 | 25,70 | 28,20 | 15,20 | 0,50 |
| **99** | **Суп овощной на курином бульоне** | **250** | 2,1 | 6,65 | 9,1 | 104,65 | 0,07 | 17,9 |  | 2,3 | 34,85 | 49,25 | 20,75 | 0,75 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,7 | 18,9 | 437,7 | 0,4 | 7,7 |  | 3,5 | 32,8 | 205,9 | 48,96 | 3,4 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,01 | 0,88 |  | 0,07 | 17,5 | 5,1 | 7,1 | 1 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,6 | 0,2 | 9,7 | 46,8 | 0,0 |  |  | 0,3 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,2 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **35** | 1,6 | 0,5 | 9,1 | 49 | 0,04 |  |  | 0,4 | 10,7 | 49,5 | 11,7 | 1,4 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **805** | ***19,58*** | ***44,4*** | ***81,06*** | ***825,76*** | ***0,55*** | ***43,28*** |  | ***21,93*** | ***126,15*** | ***355,35*** | ***110,31*** | ***7,27*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **девятый** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы отварной с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **250** | 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 0,06 | 15,75 |  | 2,35 | 51,25 | 49 | 22,12 | 0,9 |
| **297** | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом 60/40** | **100** | 7,56 | 12,14 | 6,85 | 168,04 | 0,22 | 0,53 | 14,61 | 160,61 | 68,77 | 65,25 | 11,11 | 0,77 |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | 0,04 |  |  | 0,3 | 1,6 | 73,14 | 19,6 | 0,6 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **200** | 1,15 | 0,3 | 47,2 | 146,8 | 0,02 | 0,8 |  | 0,2 | 5,8 | 46 | 33 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **860** | ***20,55*** | ***31,7*** | ***131,75*** | ***816,73*** | ***0,39*** | ***21,08*** | ***15,61*** | ***163,46*** | ***169,12*** | ***313,29*** | ***115,03*** | ***5,61*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **45/47** | **Салат из свежей капусты или квашеной** | **100** | 0,10 | 3,20 | 6,50 | 60,40 | 0,01 | 16,80 |  | 15,40 | 25,70 | 28,20 | 15,20 | 0,50 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,87 | 5,25 | 12 | 141,25 | 0,08 | 8,4 |  | 2,35 | 31,15 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)** | **100** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,4 | 0,17 | 0,81 | 30,2 | 61,6 | 53,79 | 72 | 19,98 | 3,26 |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | 0,07 |  |  | 1,2 | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,32 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **200** | 1,15 | 0,3 | 47,2 | 146,8 | 0,02 | 0,8 |  | 0,2 | 5,8 | 46 | 33 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
|  | **Соль йодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | ***850*** | ***27,99*** | ***29,43*** | ***121,75*** | ***854,75*** | ***0,37*** | ***26,81*** | ***30,2*** | ***81,01*** | ***126,84*** | ***264,9*** | ***124,28*** | ***7,1*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** | | | | | | | | | | | | | | |
| ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Основные показатели дни по меню** | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  |
|  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  |
|  | **1 день** | | | 31,74 | | 27,23 | | 122,62 | | 834,88 | | | |  |
|  | **2 день** | | | 24,72 | | 28,44 | | 120,2 | | 831,07 | | | |  |
|  | **3 день** | | | 30,52 | | 31,44 | | 112,45 | | 896,35 | | | |  |
|  | **4 день** | | | 28,12 | | 29,07 | | 120,96 | | 822,83 | | | |  |
|  | **5 день** | | | 21,2 | | 23,52 | | 123,26 | | 816,94 | | | |  |
|  | **6 день** | | | 25,2 | | 40,5 | | 112,1 | | 908,3 | | | |  |
|  | **7 день** | | | 30,14 | | 25,64 | | 123 | | 885,38 | | | |  |
|  | **8 день** | | | 19,58 | | 44,4 | | 81,06 | | 825,76 | | | |  |
|  | **9 день** | | | 20,55 | | 31,7 | | 131,75 | | 816,73 | | | |  |
|  | **10 день** | | | 27,99 | | 29,43 | | 121,75 | | 854,75 | | | |  |
|  | **Итого за весь период:** | | | 259,76 | | 311,37 | | 1169,15 | | 8492,99 | | | |  |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | **25,9** | | **31,1** | | **116,9** | | **849,2** | | | |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | 30% от нормы 90 г составляет 27,0 г | | 30% от дневной нормы 92 г составляет 27,6 г | | **30% от дневной нормы 383 г составляет 114,9 г** | | **30% от дневной нормы 2720 ккал составляет 816 ккал** | | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

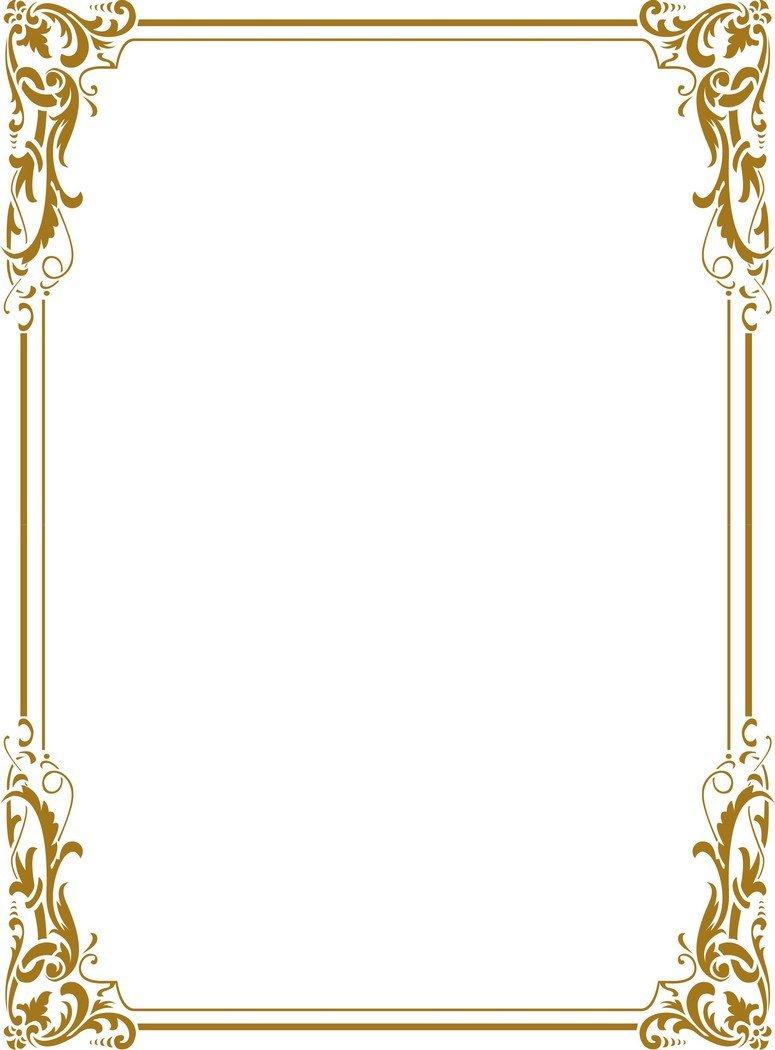
*Приложение 1.6. к заданию на оказание услуг*

*Меню по организации полдника для обучающихся 1-11классов с ограниченными возможностями здоровья*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | **первый** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **406** | **Пирожок с яблоком** | **100** | **5,5** | **5,2** | **45,9** | **252,0** | **0,1** | **0,5** | **16,1** | **2,0** | **21,0** | **56,7** | **21,2** | **1,8** |
| **389** | **Сок плодово- ягодный** | **200** | **1,0** | **0,0** | **20,2** | **84,8** | **0,2** | **6,0** |  | **0,2** | **14,0** | **14,0** | **8,0** | **8,0** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **6,5** | **5,2** | **66,1** | **336,8** | **0,3** | **6,5** | **16,1** | **2,2** | **35** | **70,7** | **29,2** | **9,8** |
|
| **День:** | **второй** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
|  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **413 2-й вариант** | **Пицца** | **100** | **9,89** | **16,25** | **28,3** | **299** | **0,12** | **0,19** | **34,3** | **4,03** | **98,29** | **128,02** | **25,92** | **1,33** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **9,99** | **16,27** | **35,3** | **327,6** | **0,12** | **1,79** | **34,3** | **4,03** | **109,39** | **130,82** | **27,32** | **1,36** |
|
| **День:** | **третий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
|  | **Хачапури с сыром** | **100** | **9,2** | **25,8** | **1,3** | **280,5** | **0,29** | **2,9** |  |  | **77** | **88** | **17** | **2,03** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **200** | **3,2** | **2,7** | **11,9** | **83,3** | **-** | **2,8** | **-** | **0,01** | **15,3** | **4,4** | **2,4** | **0,4** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **12,83** | **14,86** | **13,2** | **363,8** | **0,3** | **5,7** |  | **0,01** | **92,3** | **92,4** | **19,4** | **2,43** |
|
| **День:** | **четвертый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **424** | **Плюшка с сахаром** | **100** | **7,28** | **12,52** | **43,92** | **318** | **0,12** |  | **4** | **4,66** | **19,8** | **70** | **27,4** | **1,3** |
|
| **389** | **Сок плодово- ягодный** | **200** | **1,0** | **0,0** | **20,2** | **84,8** | **0,2** | **6,0** |  | **0,2** | **14,0** | **14,0** | **8,0** | **8,0** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | **300** | **8,28** | **12,52** | **112,2** | **402,8** | **0,32** | **6** | **4** | **4,86** | **33,8** | **84** | **35,4** | **9,3** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | **пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **первая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **420** | **Сосиски, запеченные в тесте** | **100** | **9,6** | **13,84** | **26,9** | **271** | **0,07** |  | **3,75** | **0,76** | **134,68** | **52,23** | **12** | **0,75** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **9,7** | **13,86** | **33,9** | **299,6** | **0,07** | **1,6** | **3,75** | **0,76** | **145,78** | **55,03** | **13,4** | **0,78** |
|
| **День:** | **шестой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **407** | **Бантик слоеный** | **100** | **6,1** | **18,5** | **36,1** | **335,7** | **0,9** |  | **8,3** | **5,7** | **18** | **53,4** | **9,3** | **0,7** |
|
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **200** | **0,15** | **0,15** | **27,80** | **114,60** | **0,01** | **0,88** |  | **0,08** | **17,00** | **5,10** | **7,10** | **1,00** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **6,25** | **18,65** | **63,9** | **450,3** | **0,91** | **0,88** | **8,3** | **0,2** | **35** | **58,5** | **16,4** | **1,7** |
|
| **День:** | **седьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
|  | **Хачапури с сыром** | **100** | **9,2** | **25,8** | **1,3** | **280,5** | **0,29** | **2,9** |  |  | **77** | **88** | **17** | **2,03** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **200** | **3,2** | **2,7** | **11,9** | **83,3** | **-** | **2,8** | **-** | **0,01** | **15,3** | **4,4** | **2,4** | **0,4** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **12,4** | **28,5** | **13,2** | **363,8** | **0,29** | **5,7** |  | **0,01** | **92,3** | **92,4** | **19,4** | **2,43** |
|
| **День:** | **восьмой** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **406** | **Пирожок с картофелем** | **100** | **6,4** | **6,7** | **40,92** | **232** | **12** | **0,68** | **36** | **2,08** | **21,1** | **71,4** | **28** | **1,28** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **200** | **0,1** | **0,02** | **7** | **28,6** | **-** | **1,6** | **-** |  | **11,1** | **2,8** | **1,4** | **0,03** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **6,5** | **6,72** | **47,92** | **260,6** | **12** | **2,28** | **36** | **2,08** | **32,2** | **74,2** | **29,4** | **1,31** |
|
| **День:** | **девятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **420** | **Сосиски, запеченные в тесте** | **100** | **9,6** | **13,84** | **26,9** | **271** | **0,07** |  | **3,75** | **0,76** | **134,68** | **52,23** | **12** | **0,75** |
| **382** | **Какао с молоком** | **200** | **6,5** | **1,3** | **19** | **94,8** | **0,05** | **1,3** | **24,4** | **-** | **133,2** | **124,6** | **25,6** | **2** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **16,1** | **15,14** | **45,9** | **365,8** | **0,12** | **1,3** | **28,15** | **0,76** | **267,88** | **176,83** | **37,6** | **2,75** |
|
| **День:** | **десятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | **вторая** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **413 2-й вариант** | **Пицца** | **100** | **9,89** | **16,25** | **28,3** | **299** | **0,12** | **0,19** | **34,3** | **4,03** | **98,29** | **128,02** | **25,92** | **1,33** |
| **389** | **Сок плодово- ягодный** | **200** | **1,0** | **0,0** | **20,2** | **84,8** | **0,2** | **6,0** |  | **0,2** | **14,0** | **14,0** | **8,0** | **8,0** |
|  | Соль йодированная | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | | **300** | **10,89** | **16,25** | **48,5** | **383,8** | **0,3** | **6,19** | **34,3** | **4,21** | **112,29** | **142,02** | **33,92** | **9,33** |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (**к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели** | **Пищевые вещества (г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Б** | **Ж** | **У** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10 день** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого в среднем за 1день (прием пищи):** |  |  |  |  |  | **10** | **дней** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник 10%** |  |  |  | 10% от нормы составляет 235 ккал |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 1.7. к заданию на оказание услуг*

*Технологические карты, используемые при приготовлении школьного питания*



*1* ***БЛЮДА***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: бульон мясной детский**

**Номер рецептуры: № 59**

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2015г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| говядина | 10,5 | 9,7 | 105 | 97 |
| морковь | 1 | 0,8 | 10 | 8 |
| лук | 1 | 0,8 | 10 | 8 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 |
| вода | 112,5 | 112,5 | 1125 | 1125 |
| **Выход:** |  | **100** |  | **1000** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | | **Витамин С, мг** |
| **гр** | **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 100 | 0,17 | 0,14 | 0,013 | 2 | - |

**Технология приготовления:** Мясо промывают, режут на крупные кусочки, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Подготовленные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная жидкость без взвешенных частиц

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус:*** характерный для говядины

***Запах:*** продуктов, входящих в бульон.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Бульон из птицы детский**

**Номер рецептуры: № 60**

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2015г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Куры потрошенные | 17,7 | 15,7 | 177 | 157 |
| или грудка | 10 | 8,3 | 100 | 83 |
| морковь | 1 | 0,8 | 10 | 8 |
| лук | 1 | 0,8 | 10 | 8 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 |
| вода | 112,5 | 112,5 | 1125 | 1125 |
| **Выход:** |  | **100** |  | **1000** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | | **Витамин С, мг** |
| **гр** | **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 100 | 0,14 | 0,015 | 0,12 | 2 | - |

**Технология приготовления:** Мясо промывают, тушку разрезают на 4 части, грудку на 2 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Подготовленные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная жидкость без взвешенных частиц

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус:*** характерный для птицы

***Запах:*** продуктов, входящих в бульон.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Бульон костный**

**Номер рецептуры: № 80**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Кости пищевые | 25 | 25 | 250 | 250 |
| морковь | 1 | 0,8 | 10 | 8 |
| лук | 1 | 0,8 | 10 | 8 |
| вода | 125 | 125 | 1250 | 1250 |
| **Выход:** |  | **100** |  | **1000** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | | **Витамин С, мг** |
| **гр** | **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 100 | 4,0 | 1,0 | - | 25 | - |

**Технология приготовления:** Перед приготовлении бульона кости измельчают. Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки из говяжьих костей 3,5-4 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют подпеченные овощи нарезанные на половинки, соль. Готовый бульон процеживают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная жидкость без взвешенных частиц

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** светло-серый, с коричневым оттенком

***Вкус:*** костного бульона

***Запах:*** продуктов, входящих в бульон.

**Технологическая карта**

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

**Номер рецептуры: № 82**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Свекла | 36 | 32 | 45 | 40 |
| Капуста свежая | 18,6 | 16 | 23,25 | 20 |
| или квашенная | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Картофель | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Морковь | 12 | 10,6 | 15 | 13,25 |
| Лук репчатый | 9,3 | 8 | 11,62 | 10 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 2,6 | 2,6 | 3,25 | 3,25 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Витамин C** |
| 2,08 | 4,1 | 8,7 | 111 | 8,5 |
| 3,4 | 6,8 | 14,5 | 185 | 14,1 |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

***Консистенция:*** свекла и овощи – мягкие, капуста свежая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

***Цвет:*** малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

***Вкус:*** кисло – сладкий, умеренно соленный.

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

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

**Номер рецептуры: № 84**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Свекла | 40 | 32 | 50 | 40 |
| фасоль | 8 | 8 | 10 | 10 |
| чеснок | 0,8 | 0,8 | 0,1 | 0,1 |
| Картофель | 26,6 | 20 | 33,25 | 25 |
| Морковь | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Витамин C** |
| 6,38 | 4,38 | 11,39 | 119,2 | 5,63 |
| 7,9 | 5,5 | 14,2 | 149 | 7,03 |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закидывают картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки закладывают предварительно сваренную фасоль и добавляют соль, сахар и растертый чеснок. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

***Консистенция:*** овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

***Цвет:*** малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

***Вкус:*** кисло – сладкий, умеренно соленный.

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем**

**Номер рецептуры: № 88**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Капуста белокочанная | 50,4 | 40 | 63 | 50 |
| Картофель | 32 | 24 | 40 | 30 |
| Морковь | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| соль |  | 0,5 |  | 0,6 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда без сметаны:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2,1 | 4,12 | 6,32 | 99,8 | 12,6 |
| 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 15,75 |

**Химический состав данного блюдасо сметаной:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | | **Витамин С, мг** |
| **Гр** | **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |  | |
| 8 | 5,31 | 5,24 | 5,4 | 114,5 | 13,6 | |
| 10 | 6,64 | 6,55 | 6,75 | 143,13 | 16 | |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду кладут подготовленную нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру не ниже 750С. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить)

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, картофель – дольками.

***Консистенция:*** капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

***Цвет:*** бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

***Вкус:*** капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

***Запах:*** продуктов входящих в щи.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский**

**Номер рецептуры: № 96**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Картофель | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 | 6 | 5 |
| Морковь | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Огурцы соленые | 13,4 | 12 | 16,75 | 15 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| Грудка | 12 | 12 | 15 | 15 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **со сметаной,гр** | **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 8 | 5,54 | 3,12 | 17,45 | 118,25 | 6,7 |
| 10 | 6,92 | 3,9 | 21,81 | 147,81 | 8,3 |

***Без сметаны***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2,3 | 4,2 | 9,6 | 113,8 | 6,7 |
| 2,9 | 5,3 | 12 | 141,3 | 8,4 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин. вводят слегка пассерованные или припущенные огурцы и овощи. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками и соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

***Консистенция:***овощей - сочная; огурцов – слегка хру­стящая, перловая крупа хорошо разварена.

***Цвет:***бульона -желтый, жир на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

***Вкус:***острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

***Запах:***огуречного рассола, приятный – овощей.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: суп овощной**

**Номер рецептуры: № 99**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Капуста белокачанная | 20 | 16 | 25 | 20 |
| картофель | 53,4 | 40 | 66,75 | 50 |
| морковь | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| лук | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Горошек или фасоль консервированный | 9,2 | 6 | 11,5 | 7,5 |
| или фасоль овощная(лопатка)свежая | 6,6 | 6 | 8,25 | 7,5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| Фрикадельки № 105 |  | 35 |  | 40 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда без фрикаделек:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Витамин C** |
| 1,44 | 4,21 | 8,55 | 84,68 | 8,3 |
| 1,8 | 5,26 | 10,69 | 105,85 | 10,38 |

**Химический состав данного блюда с фрикадельками:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Витамин C** |
| 9,34 | 8,91 | 8,85 | 163,08 | 0,07 |
| 11,68 | 11,4 | 11 | 203,85 | 0,09 |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту и нарезанные стручки фасоли, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, горошек консервированный и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль

Можно подавать со сметаной При раздаче температура не ниже 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овощи сохранившие форму нарезки.

***Консистенция:*** овощей мягкая нежная

***Цвет:*** светло-желтый, жир на поверхности – оранжевый

***Вкус:*** свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми**

**Номер рецептуры: № 102**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Картофель | 53 | 40 | 66,25 | 50 |
| Фасоль, горох | 16,2 | 16 | 20,25 | 20 |
| Лук | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Морковь | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3,75 | 3,75 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,29 | 0,64 |
| 6,86 | 6,58 | 20,7 | 185,4 | 0,8 |

**Технология приготовления:** Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят - пассируют. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, морковь и лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру не ниже 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

***Консистенция:*** картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюре образный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

***Цвет:*** светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

***Вкус:*** умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

***Запах:*** продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры: № 103 Наименование сборника рецептур:**  Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь | 10 | 8 | 12,5 | 12,5 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 50 | 5 |
| Вода или куриный бульон | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Картофель | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Соль |  | 0,5 |  | 0,6 |
| **Выход** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энерг. ценность, ккал** |
| 2,15 | 2,27 | 1306 | 94,6 | 6 |
| 2,68 | 2,8 | 16,3 | 118,25 | 7,5 |

**Технология приготовления:** Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные с маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин., затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Температура подачи +75º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид***: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.  ***Консистенция***: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. ***Цвет***: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. ***Вкус:*** умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей. ***Запах***: продуктов входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: фрикадельки**

**Номер рецептуры: № 105**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Котлетное мясо (или говядина или баранина | 53,3 | 39,9 | 61 | 45,6 |
| или свинина или курица) | 46,3 | 39,9 | 53 | 45,6 |
| лук | 4,1 | 3,5 | 4,76 | 4 |
| яйца | 2,8 | 2,8 | 3,2 | 3,2 |
| **Выход:** |  | **35** |  | **40** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Витамин C** |
| 6,9 | 4,11 | 0,2 | 68,6 | 0,01 |
| 7,9 | 4,7 | 0,3 | 78,4 | 0,01 |

**Технология приготовления:**

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с луком мелко нарезанным, сырыми яйцами, соль и хорошо размешивают, Сформированные шарики припускают в воде или бульоне до готовности

**Требования к качеству:**

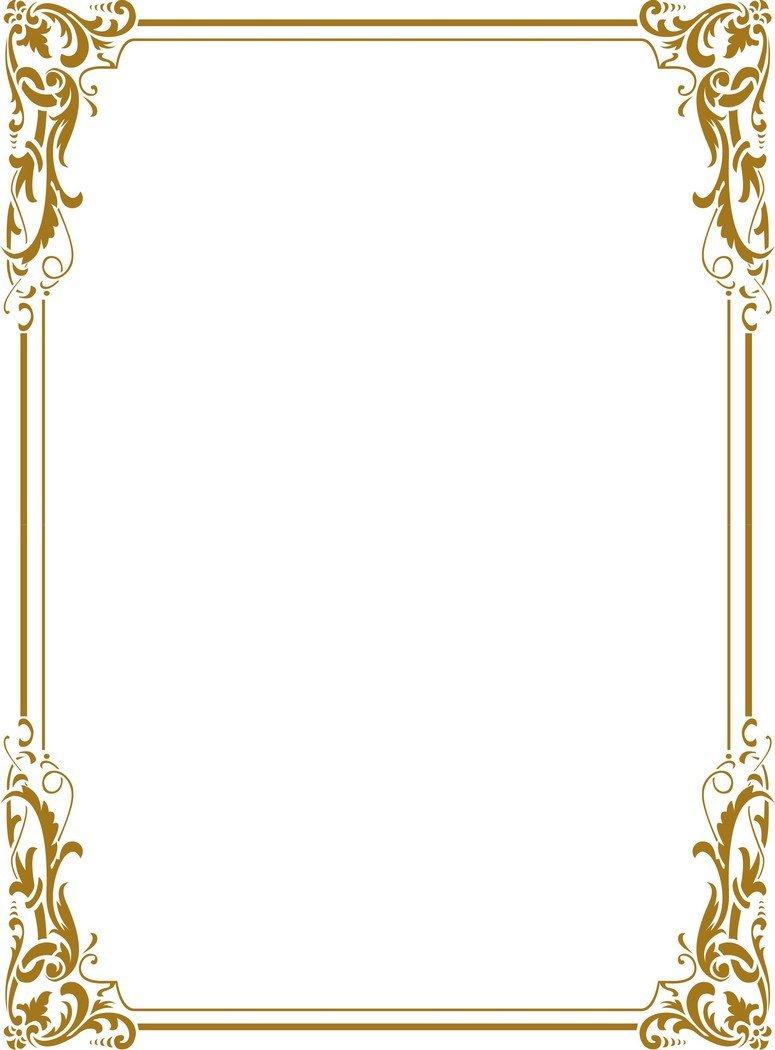
***Внешний вид:*** фрикадельки в форме шариков

***Консистенция:*** фрикаделек мягкая нежная

***Цвет:*** светло- серый.

***Вкус:*** свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**

1. ***БЛЮДА***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Рыба, запеченная под молочным соусом**

**Номер рецептуры: № 233**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| рыба | 80 | 61,6 | 80 | 61,6 |
| Масса припущенной рыбы |  | 50 |  | 50 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 7 | 6 |
| сыр | 2,2 | 2 | 2,2 | 2 |
| соус |  | 40 |  | 50 |
| **Выход:** |  | **50/40** |  | **50/50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 12,4 | 15 | 20,1 | 264,3 | 7,5 |
| 13,6 | 16,8 | 22,1 | 293,7 | 8,1 |

**Технология приготовления:** Рыбу выкладывают на смазанный маслом противень. В соус молочный добавляют пассерованный репчатый лук, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280оС 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** рыба в виде целого куска

***Консистенция:*** сочная, нежная, однородная

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус***: рыбы, умеренно-соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные**

**Номер рецептуры: № 234**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Рыба | 66,5 | 42 | 79,8 | 50,4 | 119,7 | 75,6 |
| Хлеб пшеничный | 9,15 | 9,15 | 10,98 | 10,98 | 16,47 | 16,47 |
| Молоко или вода | 9,15 | 9,15 | 10,98 | 10,98 | 16,47 | 16,47 |
| Масло сливочное | 1,65 | 1,65 | 1,98 | 1,98 | 2,97 | 2,97 |
| Сухари (мука) | 5 | 5 | 6 | 6 | 9 | 9 |
| **Выход:** |  | **50** |  | **60** |  | **90** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 6,59 | 4,95 | 8,5 | 105,8 | 0,8 |
| 7,9 | 5,94 | 10,2 | 126,96 | 0,96 |
| 11,86 | 8,91 | 15,3 | 190,44 | 1,44 |

**Технология приготовления:** филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280оС 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65оС, подают с соусом

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** котлеты овально-приплюснутой формы

***Консистенция:*** сочная, нежная, однородная

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус***: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: тефтели рыбные**

**Номер рецептуры: № 239**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Рыба | 68 | 33 | 81,6 | 39,6 |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 | 8,4 | 8,4 |
| Молоко или вода | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 9 | 7 | 10,8 | 8,4 |
| мука | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| соус |  | 40 |  | 40 |
| **Выход:** |  | **50/40** |  | **60/40** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 6,25 | 3,9 | 24,3 | 184,8 | 0,8 |
| 7,5 | 4,74 | 29,16 | 218,16 | 1 |

**Технология приготовления:** филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом и луком через мясорубку, добавляют соль. Хорошо перемешивают и формуют шарики, выкладывают на смазанный маслом противень и заливают соусом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280оС 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

***Консистенция:*** сочная, нежная, однородная

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус***: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сосиски, сардельки (вар.колбаса) отварные**

**Номер рецептуры: №243**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски(сардельки,колбаса вар.) | 51 | 50 |
| **Выход** |  | **50(2шт)** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Гр | Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 90 | 9,9 | 21,51 | 0,34 | 234,5 | - |
| 100 | 10,4 | 23,9 | 0,4 | 260,5 | - |

**Технология приготовления:**. Сосиски (сардельки, вар.колбаса) очищают от искусственной оболочки, кладут в подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом огне (сосиски и вар.колбаса 3-5 минут, сардельки 7-10 минут)

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сохранили форму

*Консистенция:* сочная, однородная.

*Цвет:* светло-розовый.

*Вкус и запах:* соответствует продукту.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: гуляш из отварной говядины**

**Номер рецептуры: № 246**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| говядина | 110 | 81 | 110 | 81 |
| морковь | 3 | 2 | 3 | 2 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| помидоры | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Соус № 366 |  | 40 |  | 50 |
| **Выход:** |  | **90(50/40)** |  | **100(50/50)** |

**Химический состав данного блюда (говядина):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 13 | 15,1 | 2,6 | 198,9 | 0,82 |
| 14,55 | 16,79 | 2,89 | 221 | 0,92 |

**Технология приготовления:** Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Мясо отварить и нарезать кубиками. Смешать мясо с припущенными овощами, и помидорами нарезанные дольками. Заливают кипящей водой и проваривают на слабом огне 15-20 минут. Готовят отдельно соус. Заливают мясо и доводят до кипения. При подаче температура не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Печень по-строгоновски**

**Номер рецептуры: № 255**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Печень говяжья | 89 | 74 | 106 | 88 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7,2 | 7,2 |
| соус |  |  |  |  |
| Мука | 1,87 | 1,87 | 1,87 | 1,87 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Сметана | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 6,25 |
| Масло сливочное | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **Выход:** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 14,04 | 10,20 | 3,20 | 139,9 | 5,04 |
| 15,6 | 11,3 | 3,52 | 171 | 5,61 |

**Технология приготовления:** Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать брусочками, обжарить с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, тушить до готовности 10-15 минут при температуре не ниже 850С.. Отпускают с соусом в котором тушилось, при температуре не ниже 650С.

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: мясо тушеное**

**Номер рецептуры: № 256**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| говядина | 113 | 83 | 113 | 83 |
| или свинина | 87 | 74 | 87 | 74 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Томат пюре | 5,25 | 5,25 | 7 | 7 |
| Мука | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 3,75 | 3 | 5 | 4 |
| морковь | 3,75 | 3 | 5 | 4 |
| **Выход:** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 9,5 | 25,4 | 2,3 | 274,5 | 0,2 |
| 10,58 | 28,17 | 2,56 | 305 | 0,18 |

**Технология приготовления:** Обжаренные куски мяса тушат с добавлением воды, овощей и томат пюре до готовности. Залить соусом, доводят до кипения. Отпускают с соусом в котором тушилось.При подаче температура не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Жаркое по - домашнему**

**Номер рецептуры: № 259**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Свинина (постная) | 59,2 | 40 | 65,12 | 44 |
| Картофель | 212 | 160 | 233,2 | 176 |
| Лук репчатый | 10,7 | 8,96 | 11,7 | 9,8 |
| Масло растительное | 1,6 | 1,6 | 1,7 | 1,7 |
| Морковь | 5,6 | 4 | 6 | 4,4 |
| Томатное пюре | 5,3 | 5,3 | 5,8 | 5,8 |
| *Выход:* |  | *200* |  | *220* |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества,г | | | | Витамин С, мг |
| белки | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |
| 14,05 | 33,7 | 18,9 | 437,7 | 7,7 |
| 15,45 | 37,07 | 20,79 | 481,47 | 8,47 |

**Технология приготовления:** Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

*Не допускается предварительное замачивание овощей*. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

***Консистенция :***мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

***Цвет:*** мяса – серый, свойственный овощам и соусу

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящими в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам входящими в блюдо

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: гуляш**

**Номер рецептуры: № 260**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| или свинина | 87 | 74 | 87 | 74 |
| или птица(грудка) | 92 | 74 | 92 | 74 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Томат пюре | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Мука | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| морковь | 6 | 5,1 | 6 | 5,1 |
| соус |  | 40 |  | 50 |
| **Выход:** |  | **90(50/40)** |  | **100(50/50)** |

**Химический состав данного блюда (свинина):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 9,1 | 25,3 | 2,6 | 278 | 0,8 |
| 10,64 | 28,19 | 2,89 | 309 | 0,92 |

**Химический состав данного блюда (птица):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 11,06 | 9 | 2,4 | 138,3 | 0,55 |
| 12,28 | 10 | 2,6 | 153,6 | 0,6 |

**Технология приготовления:** Обжаренные куски мяса, нарезанные кубиками, тушат с добавлением воды, овощей и томат пюре около часа. Отдельно готовят соус. Залить соусом, тушат 25-30 минут. Отпускают с соусом в котором тушилось. При подаче температура не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: шницель натуральный рубленый**

**Номер рецептуры: № 267**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Свинина (котлетное мясо) | 76 | 60 | 76 | 60 |
| или говядина (котлетное мясо) | 76 | 60 | 76 | 60 |
| или птица (грудка) | 82 | 60 | 82 | 60 |
| Растительное масло | 8,8 | 8,8 | 8,8 | 8,8 |
| вода | 5,6 | 5,6 | 5,6 | 5,6 |
| Яйца | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| сухари | 9,6 | 9,6 | 9,6 | 9,6 |
| Соус № 366 |  | 30 |  | 40 |
| **Выход:** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 7,4 | 10 | 8,5 | 156,8 | 0,9 |
| 8,5 | 11,6 | 9,8 | 177,72 | 1,07 |

**Технология приготовления:** Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят в жарочном шкафу (пароконвектомате) до готовности при 250-280оС . Отпускают с соусом. Температура подачи не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Тефтели**

**Номер рецептуры: №278(1вариант)**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| или свинина | 42 | 37,9 | 42 | 37,9 |
| или птица (куриная грудка) | 45 | 37,9 | 45 | 37,9 |
| Молоко или Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб пшеничный | 6,6 | 6,6 | 6,6 | 6,6 |
| Лук репчатый | 20 | 16,4 | 20 | 16,4 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| *Масса полуфабриката* |  | *74* |  | *74* |
| соус |  | 30 |  | 40 |
| **Выход** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

***Химический состав данного блюда (свинина)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 12,7 | 9,29 | 12,17 | 183,72 | 3,87 |
| 14 | 10 | 13,1 | 204 | 4,1 |

***Химический состав данного блюда (птица)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 14,12 | 13,57 | 13,18 | 231,6 | 0,72 |
| 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,4 | 0,81 |

**Технология приготовления:**. Подготовленное мясо измельчают и пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб и лук, и перемешивают, разделывают теф­тели в виде шариков по 1-2 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 20-25 мин при температуре 250-280С

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков с равномерной (без тре­щин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Биточки паровые**

**Номер рецептуры: № 281**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| или свинина | 42 | 37,9 | 42 | 37,9 |
| или птица (куриная грудка) | 45 | 37,9 | 45 | 37,9 |
| Молоко или Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб пшеничный | 6,6 | 6,6 | 6,6 | 6,6 |
| Лук репчатый | 20 | 16,4 | 20 | 16,4 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| *Масса полуфабриката* |  | *74* |  | *74* |
| соус |  | 30 |  | 40 |
| **Выход** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

***Химический состав данного блюда (свинина)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 8,2 | 7 | 6,8 | 123,7 | 0,009 |
| 9,2 | 7,8 | 7,6 | 137,5 | 0,01 |

***Химический состав данного блюда (птица)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 9,7 | 10,8 | 11,5 | 180,9 | 0,9 |
| 10,8 | 12,1 | 12,8 | 201,1 | 1 |

**Технология приготовления:**. Из взбитой котлетной массы формуют биточки, которые варят на пару 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут. Соус готовят отдельно. Затем заливают соусом и тушат 5-10 мин при температуре 250-280С

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* биточки округлая-приплюснутой формы с равномерной (без тре­щин) мягкой корочкой, пропитаны соусом.

*Консистенция:* биточков в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* биточков - коричневый, соуса - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: птица тушеная в соусе**

**Номер рецептуры: № 290**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| птица | 120 | 90 | 120 | 90 |
| Соус № 331 |  | 30 |  | 40 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **Выход:** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 10,5 | 10,5 | 3,2 | 145,8 | 0,6 |
| 13,28 | 11,84 | 3,8 | 162 | 0,7 |

**Технология приготовления:** Куски птицы обжаривают до образования корочки. Залить соусом, тушат до готовности при 250-280оС . Отпускают с соусом в котором тушилось. Температура подачи не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Плов из птицы**

**Номер рецептуры: № 291**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо птицы (грудка куриная) | 63,7 | 61 | 79,6 | 76,2 |
| *Масса тушеной птицы* |  | 43 |  | 53,7 |
| Масло растительное | 5,5 | 5,5 | 6,8 | 6,8 |
| Морковь | 11,6 | 9,3 | 14,5 | 11,6 |
| Лук репчатый | 9,4 | 8,4 | 11,7 | 10,5 |
| Томатное пюре | 5,8 | 5,8 | 7,2 | 7,2 |
| Крупа рисовая | 55,5 | 55,5 | 69,3 | 69,3 |
| Выход: |  | 200 |  | 250 |

*Химический состав данного блюда*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | | Витамин С, мг |
| белки | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |
| 16,9 | 10,5 | 35,7 | 305,3 | 6,02 |
| 21,1 | 13,12 | 44,6 | 381,6 | 7,5 |

**Технология приготовления:** Мясо птицы варят крупным куском до полуготовно­сти, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на мас­ле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горя­чий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что *в* крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.  
 Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°С в течение 30 - 40 мин.  
 Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.  
Температура подачи 65°С.  
  
 **Требования к качеству:**

***Вид*:** Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

***Цвет :*** мяса - серый, риса - белый.

***Консистенция*** - мясо мягкое, соч­ное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

***Вкус:*** входящих в блюдо продуктов

***Запах:*** входящих в блюдо продуктов

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: котлета рубленная из птицы**

**Номер рецептуры: № 294**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мясо птицы (грудка) | 85 | 45 | 85 | 45 |
| Хлеб пшеничный | 10,8 | 10,8 | 10,8 | 10,8 |
| Молоко или вода | 15,6 | 15,6 | 15,6 | 15,6 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| сухари | 6 | 6 | 6 | 6 |
| *Масса полуфабриката* |  | 76 |  | 76 |
| *Соус № 331* |  | 30 |  | 40 |
| **Выход** |  | **60/30** |  | **60/40** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 9,18 | 10,72 | 11,34 | 179,82 | 0,9 |
| 10,20 | 11,92 | 12,6 | 199,8 | 1 |

**Технология приготовления**

Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным хлебом добавляют соль и перемешивают. Массу пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют и обжаривают с обеих сторон. Готовят отдельно соус № 331. Блюдо доводят до готовности с соусом в жарочном шкафу (пароконвектомате). запекаются при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут. Подаются при температуре не ниже 65оС

**Требование к качеству**

*Внешний вид:* овально-приплюснутая форма с соусом

*Консистенция:* сочная, мягкая

*Цвет:* коричневый, на разрезе серый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* жаренного мяса(данного вида)

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: фрикадельки из кур**

**Номер рецептуры: № 297**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Курица(грудка) | 79 | 56 | 92 | 65 |
| лук | 7 | 6 | 8,1 | 7 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 9,3 | 9,3 |
| Соус №329 |  | 30 |  | 40 |
| **Выход:** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Витамин C** |
| 8,64 | 11,17 | 8,69 | 170,96 | 2 |
| 9,6 | 12,42 | 9,66 | 189,96 | 2,26 |

**Технология приготовления:**

Мясо пропускают через мясорубку в месте с луком и хлебом, хорошо перемешивают. Сформированные шарики обжаривают, доводят до готовности на пару или отваривают или готовят в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут с соусом. При подачи температура не ниже 65оС

**Требования к качеству:**

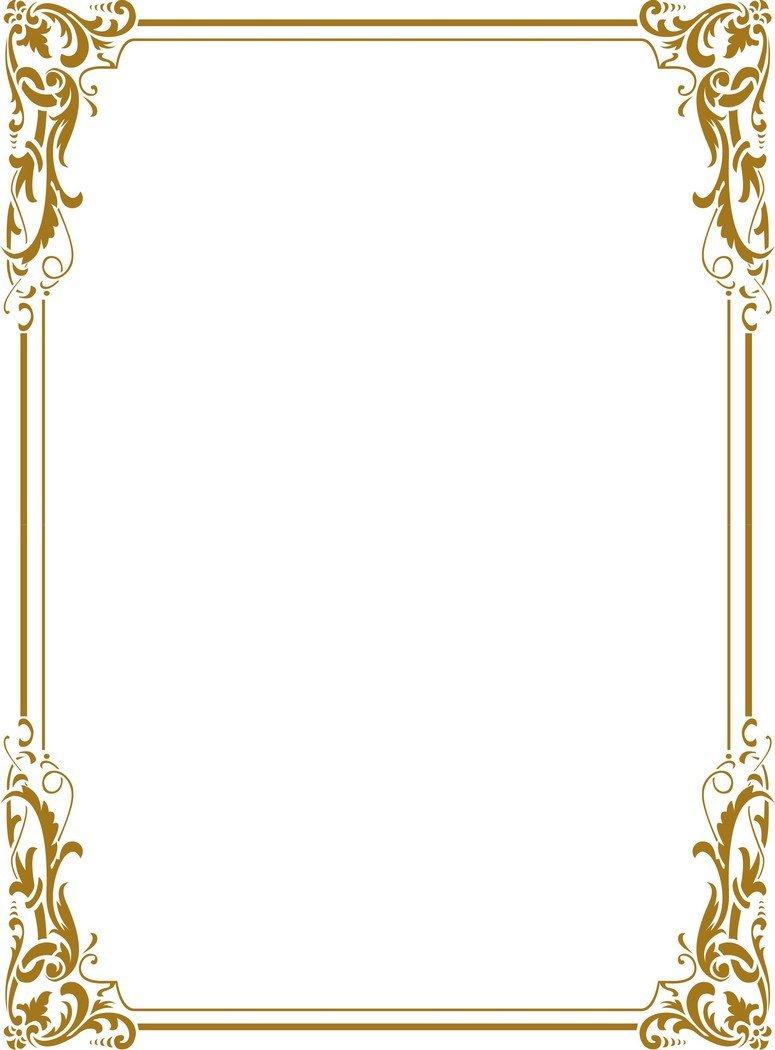
***Внешний вид:*** фрикадельки в форме шариков, одинакового размера 2шт

***Консистенция:*** фрикаделек мягкая нежная

***Цвет:*** светло- серый.

***Вкус:*** свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

**

***ГАРНИРЫ***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая**

**Номер рецептуры: № 302**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Гречневая крупа | 50 | 50 | 60 | 60 |
| Масса готовой гречи |  | 150 |  | 180 |
| Вода | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Соль | 0,025 | 0,025 | 0,037 | 0,037 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **180** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 8,6 | 6,09 | 38,64 | 243,8 | - |
| 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | - |

**Технология приготовления:** Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу. При раздаче температура не ниже 650С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

***Консистенция:*** рассыпчатая, легкая, однородная.

***Цвет:*** от светло - коричневого до коричневого.

***Вкус:*** каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

***Запах:*** каши из данного вида крупы с маслом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Рис отварной**

**Номер рецептуры: № 304**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Крупа рисовая | 48,4 | 48,4 | 58,5 | 58,5 |
| Вода | 106,5 | 106,5 | 127,8 | 127,8 |
| Соль | 0,025 | 0,025 | 0,03 | 0,03 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **180** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,7 | - |
| 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | - |

**Технология приготовления:** Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Кашу варят до загустения периодически помешивая.

При раздаче температура не ниже 650С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

***Консистенция:*** рассыпчатая, мягкая, однородная.

***Цвет:*** от белого до кремового.

***Вкус:*** отварного риса с маслом.

***Запах:*** отварного риса с маслом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Макароны отварные**

**Номер рецептуры: № 309**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Макароны | 48,4 | 48,4 | 58 | 58 |
| Масса отварных макарон | - | 150 | - | 180 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **180** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг**  **-** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,52 | 4,52 | 26,54 | 168,45 |
| 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | - |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 л. воды, 30 гр. соли). Макароны варить 20 - 30 мин., лапшу 20 - 25 мин., вермишель 10 - 12 мин.. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При раздаче температура не ниже 650С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

***Консистенция:*** мягкая, но упругая.

***Цвет:*** от белого до светло-кремового.

***Вкус:*** вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

***Запах:*** вареных макаронных изделий и сливочного масла.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Пюре картофельное**

**Номер рецептуры: № 312**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель | 155 | 128.5 | 186 | 154,2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5 %-3,2% | 23 | 22 | 27,6 | 26,4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| **Выход** |  | **150** |  | **180** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энерг. ценность, ккал** |
| 3,07 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 18,16 |
| 3,68 | 5,76 | 24,5 | 164,7 | 21,79 |

**Технология приготовления:**

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

**Не допускается предварительное замачивание овощей.**

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80º С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладко-сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100º С 5-6 минут.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству:**

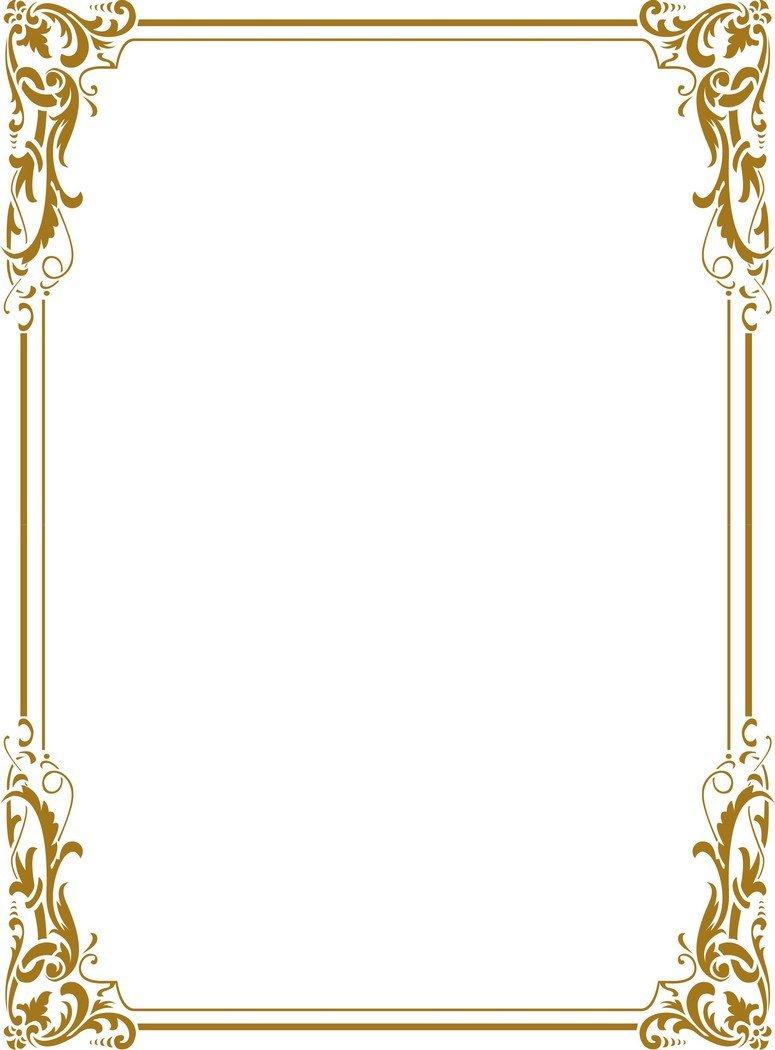
***Внешний вид:*** протертая картофельная масса.

***Консистенция:***пышная, густая, однородная.

***Цвет:*** белый с кремовым оттенком.

***Вкус:*** свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

***Запах:***свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**

***КАШИ, ЗАПЕКАНКИ,***

***ОМЛЕТЫ, ВЫПЕЧКА***

***БЛИНЫ, ОЛАДЬИ***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Каша «Дружба» вязкая (каша из риса и пшена)**

**Номер рецептуры: № 175**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа рисовая | 13,6 | 13,6 | 17 | 17 |
| Крупа пшено | 18,4 | 18,4 | 23 | 23 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 100 | 100 | 125 | 125 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Сахар | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Масса каши |  | 198 |  | 246 |
| Масло коровье сладко-сливочное |  | 4,8 |  | 6 |
| **Выход** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 6,08 | 9,8 | 31,8 | 237,5 | 0,65 |
| 7,6 | 12,25 | 39,15 | 296,87 | 0,8 |

**Технология приготовления:**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин.. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

***Консистенция:***однородная, вязкая, зерна - мягкие.

***Цвет:*** свойственный соответствующему виду крупы.

***Вкус:***умеренно сладкий и соленый, с выраженным вку­сом молока и привкусом сливочного масла.

***Запах:***соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Омлет с колбасой или сосисками**

**Номер рецептуры: №212**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Яйца 1кат | 2шт | 116 |
| Молоко | 40 | 40 |
| Масло сливочное или растительное | 5 | 5 |
| Колбаса вареная (сосиска) | 45,1 | 45 |
| соль |  | 0,3 |
| **Выход:** |  | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 12,5 | 25,22 | 2,43 | 338,2 | 0,23 |

**Технология приготовления:**

Обработанные яйца разбивают и размешивают. Добавляют молоко и соль. Смесь тщательно взбалтывают, добавляют колбасу (сосиски) нарезанная кубиками, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200С в течение 8-10 мин.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

***Консистенция:*** однородная, сочная

***Вкус***: продуктов входящих в блюдо

***Запах:*** продуктов входящих в блюдо

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сырники из творога**

**Номер рецептуры: № 219**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 122 | 120 | 152,5 | 150 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо (меланж) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| мука | 16,8 | 16,8 | 21 | 21 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 8,7 | 8,7 |
| **Выход:** |  | **120** |  | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 21,3 | 18,8 | 17,36 | 323 | 0,48 |
| 26,6 | 23,5 | 21,7 | 403,7 | 0,6 |

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют яйца, 2/3 муки, предварительно растворенный в горячей воде сахар и соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу формуют в виде биточка толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего запекают в жарочном шкафу 5-10 минут, при температуре 250 - 280o C до образования румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

***Консистенция:*** однородная, нежная.

***Цвет:*** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

***Вкус:*** творога, сладковатый.

***Запах:*** продуктами, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Номер рецептуры: № 223**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 141 | 138 | 188 | 184 |
| Сахар | 8 | 8 | 10,6 | 10,6 |
| Яйцо (меланж) | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Манная крупа | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Сухари | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6,6 | 6,6 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 6 | 6 | 8 | 8 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 14,17 | 9,6 | 44,7 | 322,8 | 1,65 |
| 18,9 | 12,9 | 59,7 | 430,5 | 2,2 |

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют яйца, растертые с сахаром, крупу манную, предварительно растворенный в горячей воде соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3 - 5 см., на смазанный маслом растительным сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25 - 30 минут, при температуре 250 - 280o C до образования румяной корочки.

Готовую запеканку разрезают на порции и отпускают. Температура подачи не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

***Консистенция:*** однородная, нежная.

***Цвет:*** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

***Вкус:*** творога, сладковатый.

***Запах:***  продуктами, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Блинчики с фруктовой начинкой**

**Номер рецептуры: № 398**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **сырье, г** | |
| Тесто для блинов №399 |
| Мука | 37,4 | 41,6 |
| вода | 94 | 104 |
| яйца | 7,2 | 8 |
| сахар | 2,25 | 2,5 |
| соль | 0,7 | 0,8 |
| Масло растительное | 2,7 | 3 |
| *Масса блинов* | *90* | *100* |
| *Масса начинки* | *30* | *50* |
| **Выход с джемом:** | **120** | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 4,6 | 6,48 | 52,56 | 316,3 | 0,1 |
| 5,75 | 8,1 | 65,7 | 395,3 | 0,1 |

**Технология приготовления:**

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% от нормы) воду, всыпают постепенно муку и взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду помешивая. Выпекают с двух сторон на сковороде. На блин выкладывают начинку и сворачивают конвертиком. Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:*** мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из теста.

***Запах:*** жареных блинов.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Оладьи**

**Номер рецептуры: № 401**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **сырье, г** | |
| Тесто для оладий № 400 |
| Мука | 57,6 | 72 |
| Яйцо - меланж | 2,88 | 3,6 |
| Вода или молоко | 57,6 | 72 |
| Дрожжи: - прессованные  - сухие | 1,68 | 2,1 |
| 0,48 | 0,6 |
| Сахар | 2,04 | 2,55 |
| Соль | 1,08 | 1,35 |
| Масло растительное | 6 | 7,5 |
| **Выход с джемом:** | **120** | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 8,1 | 8,42 | 65,9 | 369,75 | 1,32 |
| 10,82 | 11,23 | 87,94 | 493 | 1,76 |

**Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° C в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:***  мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** жареных оладий.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: слойка**

**Номер рецептуры: № 418**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Мука | 26,3 |
| Масло сливочное | 6,5 |
| Яйцо - меланж | 3,20 |
| Вода или молоко | 10 |
| Дрожжи: - прессованные  - сухие | 0,8 |
| 1 |
| Сахар | 5,2 |
| Соль | 0,3 |
| **Выход с джемом:** | **50** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 3,2 | 2,9 | 25,36 | 183,36 | - |

**Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Для слоения тесто выкладывают на стол и раскатывают на пласты толщиной 2см. Сливочное мало разминают и соединяют с мукой и точно так же раскатывают в пластВыкладывают на пласт теста, сворачивают в конверт и раскатывают в пласт до 1см, так повторяют до 2-3 раз. Затем оставляют в прохладном месте на 20-30 минут. Затем делают из теста бантики и выпекают в жарочном шкафу при 250оС в течении 20минут до готовности

**Требования к качеству:**

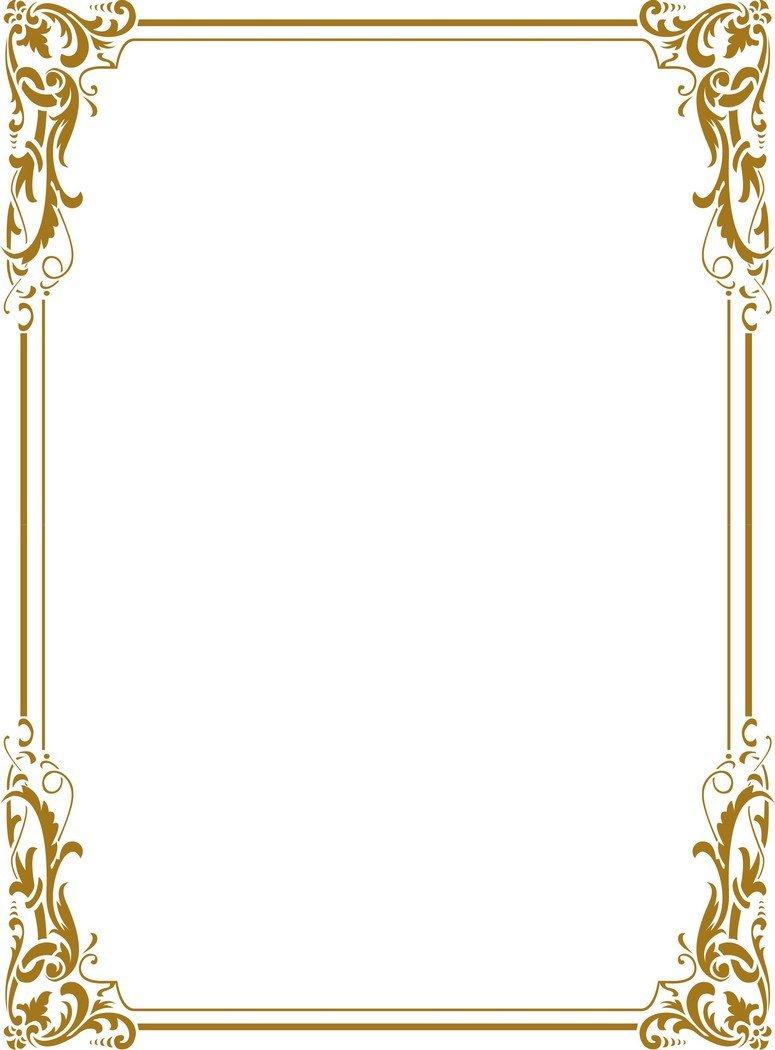
***Внешний вид:*** хорошо видны слои теста.

***Консистенция:***  мягкая, слоистая.

***Цвет:*** золотистый до светло коричневого.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** выпечного изделия.

**

***НАПИТКИ***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из свежих яблок (груш)**

**Номер рецептуры: № 342**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Яблоки (Груши) | 22,5 | 18 | 25 | 20 |
| Вода | 160 | 160 | 180 | 180 |
| Сахар | 13,5 | 13,5 | 15 | 15 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,8 |
| 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,8 |

**Технология приготовления:** яблоки (груши) моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не боле 6-8 мин. Охлаждают. Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

***Консистенция:*** компота – жидкая, плодов мягкая

***Цвет:*** присущий вареным плодам в сиропе

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из апельсин, мандарин**

**Номер рецептуры: № 346**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| апельсины | 67,14 | 45 | 74,6 | 50 |
| или мандарины | 60,84 | 45 | 67,6 | 50 |
| Вода | 120 | 120 | 140 | 140 |
| Сахар | 25 | 25 | 27 | 27 |
| цедра | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,4 | 0,09 | 30,59 | 127,1 | 10,8 |
| 0,44 | 0,1 | 33,88 | 141,2 | 12 |

**Технология приготовления:** фрукты моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар и добавляют цедру, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Заливают горячим сиропом и варят на слабом огне не боле 6-8 мин, настаивают до полного охлаждения Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сироп прозрачный

***Консистенция:*** компота – жидкая, фруктов мягкая

***Цвет:*** присущий вареным фруктам в сиропе

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из изюма**

**Номер рецептуры: № 348**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| изюм | 18 | 45\* | 20 | 50\* |
| Вода | 180 | 180 | 200 | 200 |
| Сахар | 13,5 | 13,5 | 15 | 15 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

***\*- после варки***

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,13 | 0,13 | 25 | 103,14 | 0,8 |
| 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,9 |

**Технология приготовления:** Изюм моют. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности. Компот готовят на кануне, для того чтобы он настоялся. Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сироп прозрачный, изюм не разварен

***Консистенция:*** компота – жидкая, плодов мягкая

***Цвет:*** присущий сухофруктам

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов**

**Номер рецептуры: № 349**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Смесь сухофруктов | 18 | 45\* | 20 | 50\* |
| Вода | 180 | 180 | 200 | 200 |
| Сахар | 13,5 | 13,5 | 15 | 15 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

***\*- после варки***

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,7 |
| 1,15 | 0,4 | 47,2 | 146,8 | 0,8 |

**Технология приготовления:** Сухофрукты моют. Подготовленные сушеные плоды горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности. Компот сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся. Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

***Консистенция:*** компота – жидкая, плодов мягкая

***Цвет:*** присущий сухофруктам

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры: №376**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Чай листовой в/с | 0,54 | 0,54 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 180 | 180 | 200 | 200 |
| сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| **Выход с сахаром:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,1 | 0,02 | 6,3 | 25,78 | 1,44 |
| 0,1 | 0,02 | 7 | 28,6 | 1,6 |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус:*** сладкий, чуть терпкий

***Запах:*** свойственный чаю.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Чай с сахаром и лимоном**

**Номер рецептуры: №377**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Чай листовой в/с | 0,54 | 0,54 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 180 | 180 | 200 | 200 |
| сахар | 7 | 7 | 12 | 12 |
| лимон | 6 | 5 | 8 | 7 |
| **Выход с сахаром:** |  | **180/5** |  | **200/7** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,12 | 0,02 | 9,18 | 27,3 | 2,55 |
| 0,12 | 0,02 | 10,2 | 30,3 | 2,83 |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минуты и добавляют перед раздачей. Подается при температуре не менее 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус:*** сладкий, чуть терпкий с кисловатым вкусом

***Запах:*** свойственный чаю и лимону.

**Технологическая карта**

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

**Номер рецептуры: №378**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Чай листовой в/с | 0,54 | 0,54 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 110 | 110 | 120 | 120 |
| молоко | 75 | 75 | 90 | 90 |
| сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| **Выход с сахаром:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,11 | 1,21 | 14,3 | 72,9 | 1,1 |
| 0,13 | 1,35 | 15,9 | 81 | 1,33 |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в воде (кипятка) на 10 мин, затем разбавляют прокипяченным молоком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус:*** сладкий, чуть терпкий

***Запах:*** свойственный чаю.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: № 379**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Кофейный напиток | 2,97 | 2,97 | 3,3 | 3,3 |
| Сахар | 7 | 7 | 11 | 11 |
| Молоко | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Вода | 99 | 99 | 110 | 110 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2,85 | 2,41 | 10,76 | 74,94 | 2,55 |
| 3,2 | 2,7 | 11,95 | 83,26 | 2,8 |

**Технология приготовления:**

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин. и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кофейный напиток налит в стакан или чашку.

***Консистенция:*** жидкая.

***Вкус:*** сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

***Запах:*** аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры: № 382**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М: ДеЛи плюс 2015 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, кг** | **Нетто, кг** |
| Какао порошок | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 |
| Молоко | 72 | 72 | 80 | 80 |
| Вода | 117 | 117 | 130 | 130 |
| Сахар | 7 | 7 | 7,78 | 7,78 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,9 | 1,2 | 17,1 | 85,3 | 1,2 |
| 6,5 | 1,3 | 19 | 94,7 | 1,3 |

**Технология приготовления:**  Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Подается при температуре +75оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан.

***Консистенция:*** жидкая.

***Цвет:*** светло – шоколадный.

***Вкус:*** с привкусом какао и молока.

***Запах:*** свойственный какао.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника**

**Номер рецептуры: № 388**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Плоды шиповника | 13,5 | 13,5 | 15 | 15 |
| Сахар | 13,5 | 13,5 | 15 | 15 |
| Вода | 180 | 180 | 200 | 200 |
| **Выход** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,6 | 0,25 | 18,7 | 79,38 | 90,0 |
| 0,67 | 0,27 | 20,7 | 88,2 | 100,0 |

**Технология приготовления:** Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают. Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** напиток налит в стакан.

***Консистенция:*** жидкая.

***Цвет:*** темно-красный.

***Вкус:*** кисло сладкий, с привкусом плодов шиповника.

***Запах:*** шиповника.

**Технико-технологическая карта**

**Наименование изделия: напиток лимонный**

**Номер рецептуры б/н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| лимоны | 67,14 | 45 | 74,6 | 50 |
| Вода | 120 | 120 | 140 | 140 |
| Сахар | 25 | 25 | 27 | 27 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,27 | 0 | 34,7 | 141,3 | 12 |
| 0,3 | 0 | 38,5 | 157 | 13,3 |

**Технология приготовления:** фрукты моют, нарезают тонкими кружочками. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар и доводят до кипения, добавляют лимон. Проваривают на слабом огне не боле 6-8 мин, настаивают до полного охлаждения. Напиток готовят накануне, что б настоялся под закрытой крышкой не менее 8 часов. Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

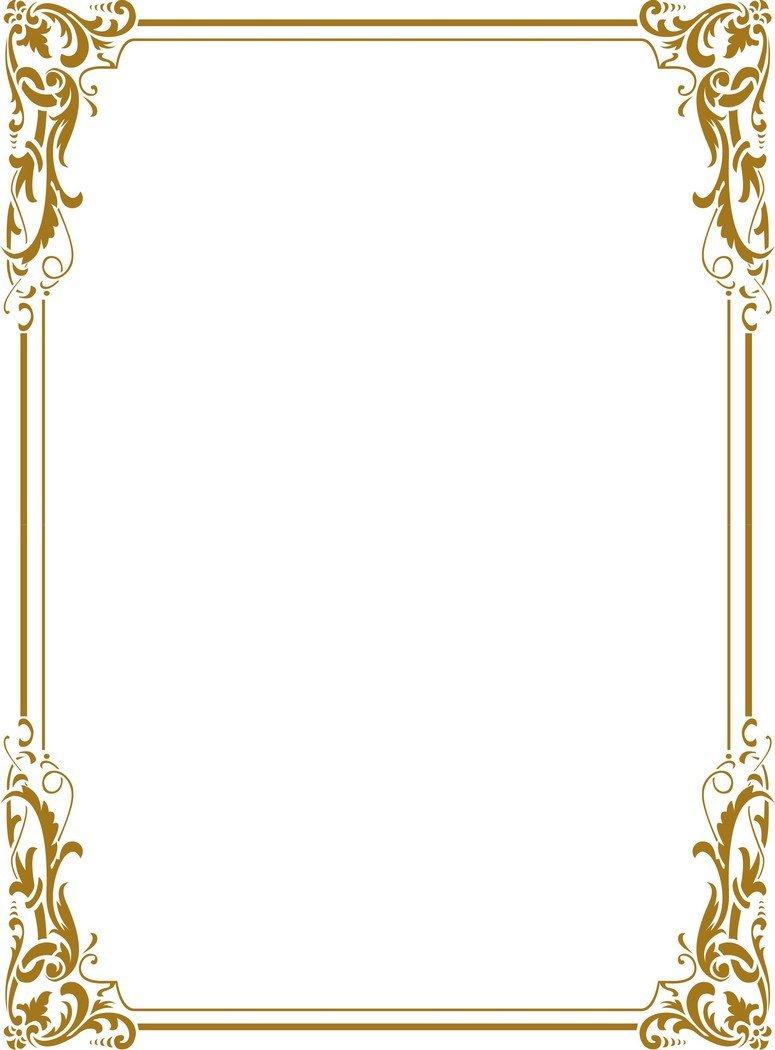
***Внешний вид:*** сироп прозрачный

***Консистенция:*** компота – жидкая, лимонов мягкая

***Цвет:*** присущий вареным фруктам в сиропе

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** лимона – концентрированный, приятный



***ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Бутерброд с п/к**

**Номер рецептуры: № 6**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 30 | 30 |
| Колбаса полукопченая | 21 | 20 |
| **Выход:** |  | **50** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,25 | 8,84 | 15,57 | 170,4 | - |

**Технология приготовления:**

На ломтик хлеба (батона) сверху кладут кусочек п/колбасы.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба с колбасой.

***Консистенция:***  мягкая.

***Цвет:*** соответствующий виду .

***Вкус:*** соответствующий виду.

***Запах:***  п/колбасы в сочетании со свежим хлебом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Бутерброд горячий с сыром**

**Номер рецептуры: № 7**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сыр российский или волжский или голландский или костромской | 21 | 20 |
| **Выход:** |  | **55** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,25 | 8,84 | 14,84 | 157 | - |

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф при температуре +80+ 100 о Сна 3-5 минут до образования румяной корочки. Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

***Консистенция:***  хлеба – мягкая, масла – мягкая.

***Цвет:*** соответствующий виду .

***Вкус:*** соответствующий виду.

***Запах:*** масла и сыра в сочетании со свежим хлебом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Плоды свежие**

**Номер рецептуры: № 338**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| яблоко | 100 | 100 | 150 | 150 |
| **Выход:** |  | **100** |  | **150** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 10 |
| 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 15 |

**Технология приготовления:** Фрукты перебирают и моют под проточной питьевой водой

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** плоды целые, свойственный фрукту

***Консистенция:*** соответствует фрукту

***Цвет:*** присущий соответствующему фрукту

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фрукта, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: кисломолочные продукты**

**Номер рецептуры: 386**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Молочные, кисломолочные продукты (кефир,простокваша,молочный коктейль,ряженка,ацидофил, йогурт) | 90 | 90 | 100 | 100 | 200 | 200 |
| **Выход:** |  | **90** |  | **100** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | | **Витамин С, мг** |
|  | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **Энерг. ценность, ккал** |
| Кефир, ряженка и т.д 200гр | 3,86 | 3,03 | 17,75 | 112 | - |
| Молочный коктейль 200гр | 7,72 | 6,06 | 35,5 | 224 | - |
| Йогурт с наполнителем 90гр | 3,48 | 4,2 | 13,2 | 104,4 | 0,008 |

**Технология приготовления:** кисломолочный продукт (молочный), выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском или отдают в индивидуальной производственной таре. Температура подачи не выше 20оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** соответствует продукту.

***Консистенция:*** жидкая.

***Цвет:*** соответствует продукту.

***Вкус:*** соответствует продукту.

***Запах:*** соответствует продукту.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сок**

**Номер рецептуры: № 389**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Сок фруктовый | 180 | 180 | 200 | 200 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,9 | 0 | 18,2 | 76,3 | 5,4 |
| 1 | 0 | 20,2 | 84,7 | 6 |

**Технология приготовления:** Сок подается в индивидуальной упаковке или разливается в стаканы непосредственно перед отпуском. Подают напиток не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сок разлит в стаканы, свойственный фрукту

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** присущий соответствующему фрукту

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Кабачковая икра**

**Номер рецептуры: б/н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Кабачковая икра (произв.) | 61 | 60 | 102 | 100 |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,6 | 2,9 | 3,2 | 41,6 | 3,9 |
| 1 | 4,8 | 5,3 | 69,3 | 6,5 |

**Технология приготовления:** Кабачковую икру выкладывают в кастрюлю, прогревают и подают порционно.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** салат уложен горкой.

***Консистенция:***  мягкая, сочная.

***Цвет:*** темно – коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам входящих в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам входящих в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Кондитерские изделия**

**Номер рецептуры: № б/н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | нетто, г | | **выход** |
| Сушка | 15/20/25 | 15/20/25 | 15/20/25 | |
| вафли | 15/20/  30/40 | 15/20/  30/40 | 15/20/  30/40 | |
| Зефир | 100 | 100 | 100 | |
| печенье | 15/25/50 | 15/25/50 | 15/25/50 | |
| пряники | 40 | 40 | 40 | |
| Шоколад «аленка» | 15 | 15 | 15 | |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамины, мг |
|  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| Сушка | 1,65/2,14/2,6 | 0,3/0,34/0,4 | 10,80/14,24/17,8 | 39,1/52,2/64,2 | - |
| Вафли | 0,42/0,56/  0,84/1,12 | 3,68/4,9/  7,36/9,8 | 7,65/10,2/  15,3/20,4 | 69,58/106,4/  139,16/185,5 | - |
| Зефир | 1,2 | 0,2 | 119,7 | 489 | 15 |
| печенье | 1,28/2,1/  4,2 | 1,6/2,6/  5,3 | 12,75/21,25/  42,5 | 71,46/119,1/  238,2 | 0,01/0,02/  0,03 |
| пряники | 0,84 | 0,8 | 8,5 | 68,68 | - |
| шоколад | 1,05 | 5,1 | 7,5 | 82,5 | - |

**Технология приготовления:** Кондитерские изделия выкладывают в перчатках на тарелку.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные

***Консистенция:***  соответствует продукту

***Цвет:*** соответствующий виду

***Вкус:*** соответствующий виду

***Запах:*** соответствует продукту

**Технико-технологическая карта**

**Наименование изделия: повидло**

**Номер рецептуры: б/н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Повидло (плодовое или ягодное) | 30 | 30 | 50 | 50 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,15 | 0,1 | 21,48 | 86,52 | 0,72 |
| 0,25 | 0,1 | 35,8 | 144,2 | 1,2 |

**Технология приготовления:** Подают при температуре не выше +200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***  свойственный фрукту

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** присущий соответствующему фрукту

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технико-технологическая карта**

**Наименование изделия: фруктовое пюре**

**Номер рецептуры: б/н**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Фруктовое пюре | 90 | 90 |
| **Выход:** |  | **90** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,2 | 0,3 | 8,1 | 32,4 | 81 |

**Технология приготовления:** Фруктовое пюре подается в индивидуальной упаковке или разливается в стаканы непосредственно перед отпуском. Подают при температуре не выше 200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***  свойственный фрукту

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** присущий соответствующему фрукту

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной**

**Номер рецептуры: № б/н**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Выход, г** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Батон (хлеб пшеничный) | 20 | 20 | 20 |
| Хлеб обогащен микронутриентами | 30 | 30 | 30 |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 | 20 |
|  | 30 | 30 | 30 |

**Химический состав батона(хлеб пшеничный):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход, г** | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | - |
| **30** | 2,37 | 0,8 | 14,49 | 70,14 | - |

**Химический состав хлеба обогащенный микронутриентами**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход, г** | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **30** | 2,31 | 0,12 | 12,66 | 60,3 | 0,2 |

**Химический состав хлеба ржаного:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход, г** | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **20** | 0,9 | 0,3 | 5,2 | 28 |  |
| **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 |  |

**Технология приготовления:** Хлеб(батон) нарезают на ломтики прямоугольной формы.

**Требования к качеству:**

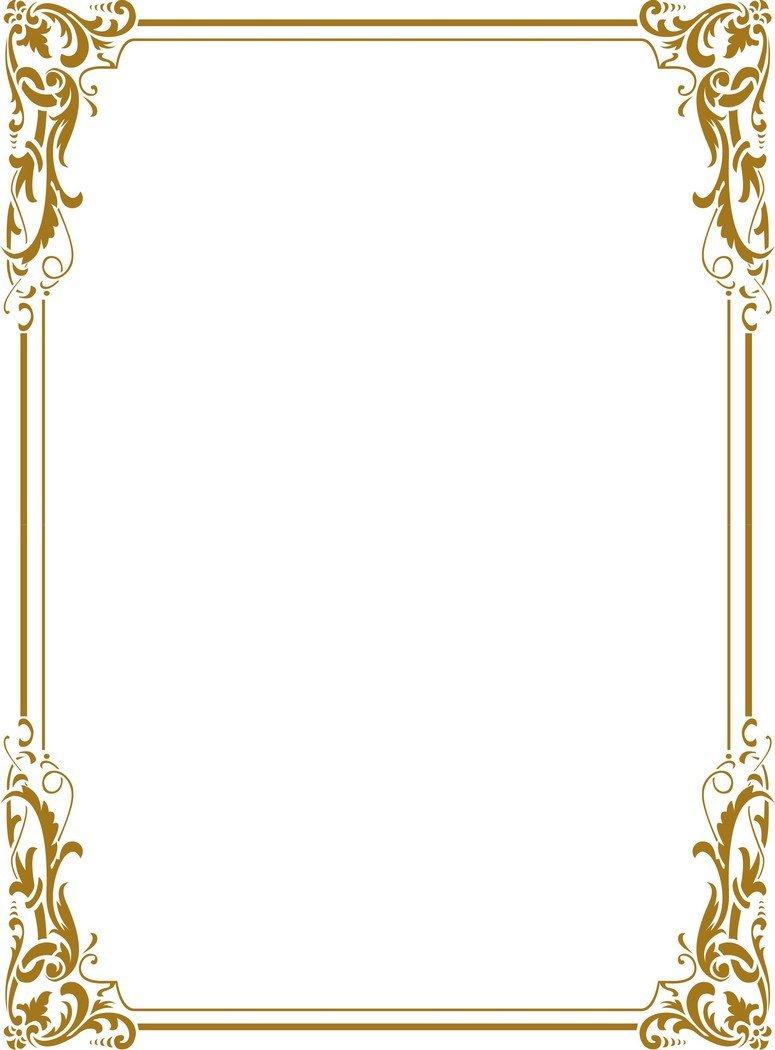
***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба.

***Консистенция:***  мягкая.

***Цвет:*** соответствующий виду хлеба.

***Вкус:*** соответствующий виду хлеба.

***Запах:*** соответствующий виду хлеба.

**

***САЛАТЫ***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат из свежих огурцов и помидор**

**Номер рецептуры: № 24**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Помидоры свежие | 33,9 | 80 | 56,5 | 48 |
| Огурцы свежие | 26,28 | 21 | 43,8 | 35 |
| Лук зеленый | 9 | 7,2 | 15 | 12 |
| Или лук репчатый | 8,58 | 7,2 | 14,3 | 12 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 1,4 | 0,01 | 8,7 | 39,9 | 3,45 |
| 2,3 | 0,01 | 14,5 | 66,5 | 5,75 |

**Технология приготовления:** Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, зеленый лук шинкуют. Все перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие. МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

***Консистенция:***  овощей – хрустящая, сочная.

***Цвет:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с яблоком**

**Номер рецептуры: № 46**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Капуста белокочанная | 33,7 | 27,9 | 56,1 | 46,5 |
| Морковь | 11,28 | 9,7 | 18,8 | 16,1 |
| Яблоки свежие | 21,4 | 15 | 35,6 | 25 |
| лук | 3,6 | 3 | 6 | 5 |
| чеснок | 0,7 | 0,6 | 1,1 | 1 |
| Сахар | 2 | 2 | 3,3 | 3,3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,07 | 3,1 | 6,6 | 54,06 | 10,1 |
| 0,11 | 5,16 | 11 | 90,1 | 16,8 |

**Технология приготовления:** Капусту мелко шинкуют соломкой. Затем лук, морковь и подготовленные яблоки нарезают тонкой соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло. Все вместе перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

***Консистенция:***  овощей – хрустящая, сочная.

***Цвет:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат витаминный (1 вариант)**

**Номер рецептуры: № 48**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Яблоки свежие | 20,5 | 14,4 | 34,3 | 24 |
| Помидоры | 17,6 | 15 | 29,4 | 25 |
| Огурцы | 18,7 | 15 | 31,2 | 25 |
| морковь | 15 | 12 | 25 | 20 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,49 | 3,66 | 3,15 | 47,64 | 5,3 |
| 0,8 | 6,1 | 5,25 | 79,4 | 8,8 |

**Технология приготовления:** Очищенные яблоки, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырую морковь- тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13) .

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

***Консистенция:***  овощей – хрустящая, сочная.

***Цвет:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат из свеклы**

**Номер рецептуры: № 52**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Свекла | 70 | 58 | 116,6 | 96,6 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3,3 | 3,3 |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,8 | 3 | 4,8 | 50,1 | 2,4 |
| 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 4 |

**Технология приготовления:** Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png .

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

***Консистенция:***  мягкая, сочная.

***Цвет:*** темно – малиновый.

***Вкус:*** свойственный свекле и растительному маслу.

***Запах:*** свеклы и растительного масла.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат из свеклы и зел.горошком**

**Номер рецептуры: № 53**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Свекла | 38,34 | 30\* | 63,9 | 50\* |
| Зеленый горошек консервированный | 23,1 | 15 | 38,5 | 25 |
| Яблоки свежие | 15,42 | 10,8 | 25,7 | 18 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

***\*масса вареной свеклы***

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2 | 3,6 | 22,9 | 132 | 3,99 |
| 3,3 | 6 | 38,1 | 220 | 7 |

**Технология приготовления:** Отварную очищенную свеклу измельчают на овощерезке, добавляют нарезанные соломкой репчатый лук и яблоки, прогретый зеленый горошек,перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

***Консистенция:***  мягкая, сочная.

***Цвет:*** темно – малиновый.

***Вкус:*** свойственный продуктам и растительному маслу.

***Запах:*** свеклы,лука, яблок и растительного масла.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Салат из моркови и яблок**

**Номер рецептуры: № 59**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто,г** | **нетто, г** |
| Морковь | 45 | 40 | 75 | 66,6 |
| Яблоки | 19 | 17 | 31,6 | 28,3 |
| сахар | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3,3 | 3,3 |
| **Выход:** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,64 | 0,1 | 5,1 | 39,9 | 2,6 |
| 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 4,3 |

**Технология приготовления:**

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

***Консистенция:*** мягкая, сочная.

***Цвет:*** моркови и яблок.

***Вкус:*** свойственный моркови и сорту яблок.

***Запах:*** свойственный входящим в блюдо продуктам.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры: №67**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабриката** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель | 20,4 | 15,6 | 34 | 26 |
| Свекла | 15,3 | 12 | 25,5 | 20 |
| Морковь | 11,4 | 9 | 19 | 15 |
| Огурцы соленые | 12 | 12 | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 10,8 | 9 | 18 | 15 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| **Выход** |  | **60** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **С** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **Энерг.ценность, ккал** |
| 0,84 | 6,02 | 4,4 | 75,06 | 5,8 |
| 1,4 | 10 | 7,3 | 125,1 | 9,6 |

**Технология приготовления:**Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс https://www.garant.ru/files/5/8/1449985/pict74-400304556.png .с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требование к качеству:**

***Внешний вид:***овощи нарезанные мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

***Консистенция:*** мягкая, сочная.

***Цвет:*** продуктов, входящих в винегрет.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые**

**Номер рецептуры: № 70**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Помидоры | 25 | 20 | 30 | 25 |
| огурцы | 26 | 20 | 31 | 25 |
| **ВЫХОД** |  | 20 |  | 25 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **Помидор** | 0,22 | 0,02 | 0,69 | 4 | 2 |
|  | 0,28 | 0,025 | 0,87 | 5 | 2,62 |
| **огурец** | 0,17 | 0,02 | 0,4 | 3 | 1,6 |
|  | 0,21 | 0,025 | 0,5 | 3,75 | 2 |

**Технология приготовления:** Овощи перебирают и промывают, нарезают дольками (ломтиками, кружочками).

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** соответствует нарезке.

***Консистенция:***  помидоров-мягкая, огурцов -упругая.

***Цвет:*** соответствующий виду овощей.

***Вкус:*** соответствующий соленых овощей.

***Запах:*** соответствующий соленых овощей.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Овощи натуральные свежие**

**Номер рецептуры: № 71**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Помидоры | 22,4 | 20 | 28 | 25 | 62 | 60 |
| огурцы | 21,6 | 20 | 27 | 25 | 62 | 60 |
| **ВЫХОД** |  | 20 |  | 25 |  | 60 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **Помидор** | 0,22 | 0,04 | 0,76 | 4,4 | 3,5 |
|  | 0,27 | 0,05 | 0,95 | 5,5 | 4,3 |
|  | 0,64 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | 10,32 |
| **огурец** | 0,14 | 0,02 | 0,38 | 2,4 | 0,98 |
|  | 0,17 | 0,02 | 0,47 | 3 | 1,22 |
|  | 0,4 | 0,04 | 1,12 | 7,2 | 2,92 |

**Технология приготовления:** Овощи перебирают и промывают в подсоленной воде, нарезают дольками (ломтиками, кружочками). с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требования к качеству:**

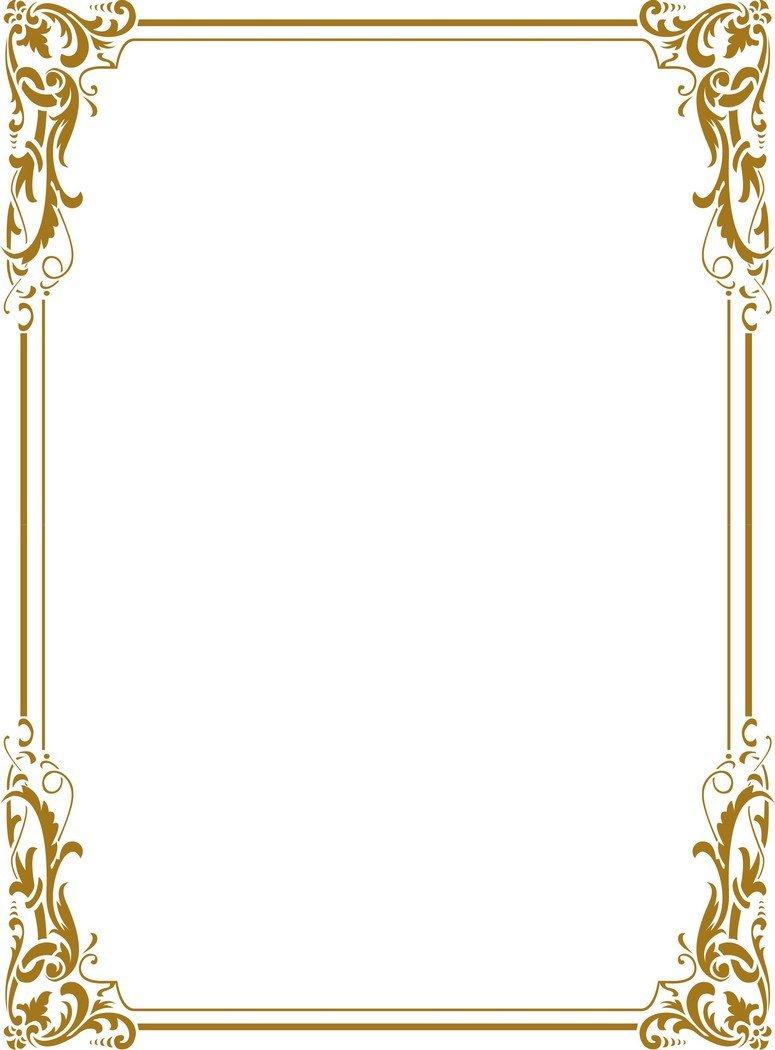
***Внешний вид:*** соответствует нарезке.

***Консистенция:***  помидоров-мягкая, огурцов -упругая.

***Цвет:*** соответствующий виду овощей.

***Вкус:*** соответствующий свежих овощей.

***Запах:*** соответствующий свежих овощей.

**

***СОУСЫ***

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус молочный сладкий**

**Номер рецептуры: №327**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Молоко | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Вода | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| сахар |  | 0,3 |  | 0,5 |  | 0,6 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **40** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,5 | 1,3 | 3,9 | 30,4 | 0,09 |
| 0,6 | 1,7 | 5,2 | 40,5 | 0,12 |
| 0,8 | 2,1 | 6,5 | 50,6 | 0,15 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 6-70С, разводят ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** от белого до светло-кремового

***Вкус:*** свежих продуктов, входящих в блюдо

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус молочный**

**Номер рецептуры: №328**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Молоко | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Вода | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Соль |  | 0,3 |  | 0,5 |  | 0,6 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **40** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,79 | 2,76 | 2,95 | 39,96 | 0,06 |
| 1,06 | 3,68 | 3,94 | 53,28 | 0,08 |
| 1,33 | 4,61 | 4,93 | 66,6 | 0,1 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 6-70С, выливают ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** от белого до светло-кремового

***Вкус:*** свежих продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус молочный**

**Номер рецептуры: №329**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Молоко | 22,5 | 22,5 | 30 | 30 | 37,5 | 37,5 |
| Масло сливочное | 3,9 | 3,9 | 5,2 | 5,2 | 6,5 | 6,5 |
| Мука пшеничная | 3,9 | 3,9 | 5,2 | 5,2 | 6,5 | 6,5 |
| Вода | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Соль |  | 0,3 |  | 0,5 |  | 0,6 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **40** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 1,08 | 3,39 | 6,61 | 49,77 | 0,14 |
| 1,44 | 4,52 | 4,96 | 66,36 | 0,19 |
| 1,8 | 5,65 | 6,2 | 82,95 | 0,2 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 6-70С, выливают ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** от белого до светло-кремового

***Вкус:*** свежих продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус сметанный**

**Номер рецептуры: №330**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Сметана | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 8,6 | 8,6 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 28,5 | 28,5 | 38 | 38 |
| Соль | 0,37 | 0,37 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **40** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,49 | 0,038 | 4,64 | 20,92 | 1,92 |
| 0,36 | 0,028 | 3,48 | 15,69 | 1,44 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 6-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану , соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** от белого до светло-кремового

***Вкус:*** свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

***Запах:*** свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус сметанный с томатом**

**Номер рецептуры: №331**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Сметана | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Томат паста | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Мука пшеничная | 1,87 | 1,87 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 28,5 | 28,5 | 38 | 38 |
| Соль | 0,37 | 0,37 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **40** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,4 | 0,045 | 4,17 | 17,15 | 1,65 |
| 0,58 | 0,061 | 5,56 | 22,87 | 2,21 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 6-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса с томатом, в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и пассированную томат пасту, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** красноватого оттенка

***Вкус:*** продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус сметанный с томатом и луком**

**Номер рецептуры: №333**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Сметана | 6 | 6 |
| Томат паста | 4 | 4 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 |
| лук | 2 | 2 |
| Вода | 38 | 38 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
|  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| **50** | 0,78 | 0,09 | 5,81 | 23 | 2,91 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 60-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса с томатом, в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и пассированную томат пасту с луком, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** красноватого оттенка

***Вкус:*** продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус ягодный сладкий**

**Номер рецептуры: № 334**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Земляника, или малина, или вишня | 18 | 15,3 | 30 | 25,5 |
| сахар | 18 | 18 | 30 | 30 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,12 | 0,03 | 19,58 | 79,11 | 0,9 |
| 0,2 | 0,05 | 32,6 | 131,85 | 1,5 |

**Технология приготовления:** Ягоды перебирают, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 2-3 часа для выделения сока. Затем варят 15-20 минут при слабом кипении, соус охлаждают до +20оС.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без косточек

***Консистенция:*** вязкая, эластичная

***Цвет:*** свойственный ягодам

***Вкус:*** кисло-сладкий, насыщенный

***Запах:*** ягод, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус томатный**

**Номер рецептуры: № 366**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Лук | 2,2 | 2 | 3,5 | 3 |
| Морковь | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Бульон или вода | 30 | 30 | 50 | 50 |
| **Выход:** |  | **40** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |
| 0,48 | 1,37 | 2,16 | 21,7 | 0,2 |
| 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31 | 0,39 |

**Технология приготовления:**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

*Не допускается предварительное замачивание овощей*.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульо​ном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разва​рившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству:**

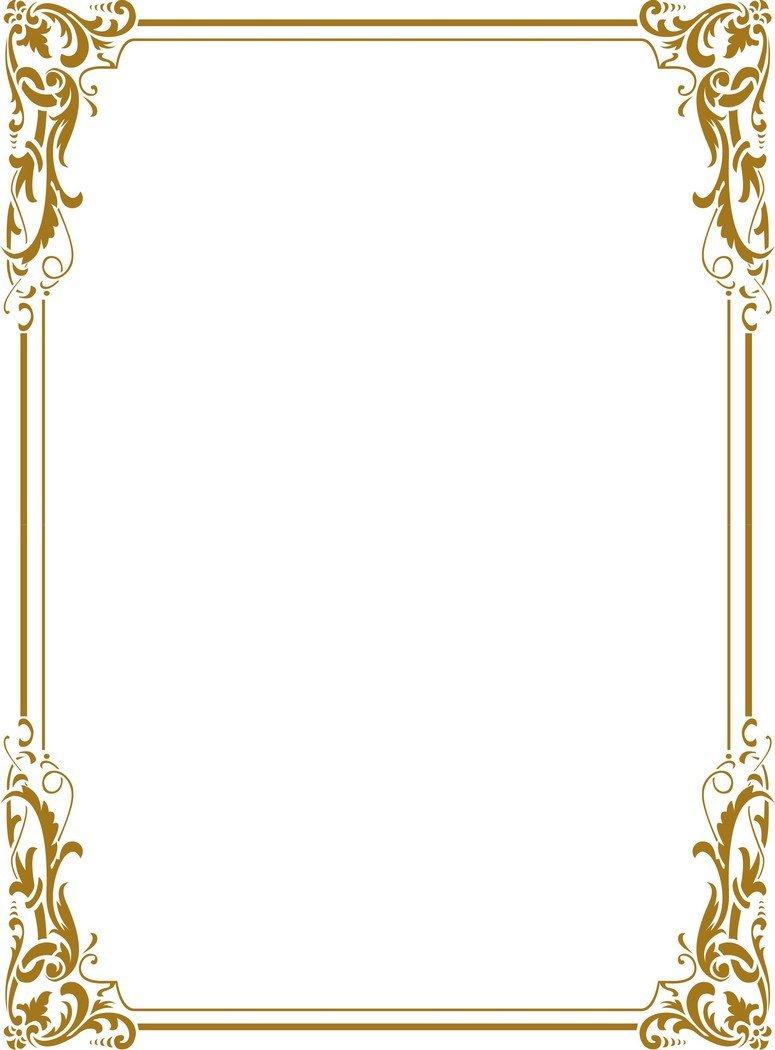
***Внешний вид :***  однородная масса без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** светло-красный

***Вкус***: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

***Запах:*** овощей в сочетании с томатной пастой

**

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сыр**

**Номер рецептуры: № 15**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В. 2015 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Сыр российский, или волжский, или галичский, или рокфор | 32 | 30 | 22 | 20 |
| или голландский, или швейцарский, или чеддер | 33 | 30 | 23 | 20 |
| или московский, или ярославский | 32 | 30 | 22 | 20 |
| или степной, или костромской | 31 | 30 | 21 | 20 |
| Или плавленый, или брынза | 31 | 30 | 21 | 20 |
| **Выход:** |  | **30** | **20** | |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 4,64 | 5,9 |  | 72 | 0,15 |
| 4,64 | 5,9 |  | 72 | 0,15 - |

**Технология приготовления:**

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30г.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ломтики прямоугольной или треугольной формы.

***Консистенция:***  мягкая, не крошащаяся.

***Цвет:*** соответствует виду сыра.

***Вкус:*** соответствует виду сыра.

***Запах:*** соответствует виду сыра.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Каша вязкая молочная из пшенной, овсяной, гречневая и других круп**

**Номер рецептуры: № 173**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
|  | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Хлопья овсяные | 52,8 | 52,8 |
| Молоко | 120 | 120 |
| Вода | 72 | 72 |
| Сахар | 7,2 | 7,2 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 10,76 | 16 | 47,8 | 378,5 | 1,14 |

**Технология приготовления:**  Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму.

***Консистенция:*** однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков.

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы.

***Вкус:***  с выраженным вкусом крупы.

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Каша молочная рисовая**

**Номер рецептуры: № 174**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
|  | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Крупа рисовая | 52,8 | 52,8 |
| Молоко | 120 | 120 |
| Вода | 78 | 78 |
| Сахар | 7,2 | 7,2 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 7,5 | 13,6 | 53,7 | 367,5 | 1,2 |

**Технология приготовления:**  Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму.

***Консистенция:*** однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков.

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы.

***Вкус:***  с выраженным вкусом крупы.

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Каша «Дружба» вязкая (каша из риса и пшена)**

**Номер рецептуры: № 175**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа рисовая | 13,6 | 13,6 | 17 | 17 |
| Крупа пшено | 18,4 | 18,4 | 23 | 23 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 100 | 100 | 125 | 125 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Сахар | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Масса каши |  | 198 |  | 246 |
| Масло коровье сладко-сливочное |  | 4,8 |  | 6 |
| **Выход** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 6,08 | 9,8 | 31,8 | 237,5 | 0,65 |
| 7,6 | 12,25 | 39,15 | 296,87 | 0,8 |

**Технология приготовления:**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин.. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

***Консистенция:***однородная, вязкая, зерна - мягкие.

***Цвет:*** свойственный соответствующему виду крупы.

***Вкус:***умеренно сладкий и соленый, с выраженным вку­сом молока и привкусом сливочного масла.

***Запах:***соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Запеканка рисовая с творогом**

**Номер рецептуры: № 188**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М ДеЛи плюс 2016г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 32,4 | 32 |
| Сахар | 2 | 12 |
| Яйцо (меланж) | 9 | 9 |
| Рисовая крупа | 60 | 60 |
| Мука | 4 | 4 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 2 | 2 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| **Выход:** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 10,5 | 15,1 | 54,4 | 401,9 | 0,08 |

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют желтки растертые с сахаром, сваренный до полуготовности охлажденный рис, размягченное сливочное масло, соль. Белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3 - 5 см., на смазанный маслом противень, смазывают сметаной поверхность пудинга и запекают в жарочном шкафу 20 - 30 минут, при температуре 220 - 250o C до образования румяной корочки.

Готовый пудинг разрезают на порции и отпускают. Температура подачи не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

***Консистенция:*** однородная, нежная.

***Цвет:*** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

***Вкус:*** творога, сладковатый.

***Запах:***  продуктами, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Макароны отварные с сыром**

**Номер рецептуры: №204**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  |  | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Макаронные изделия | 75 | 75 | 61,36 | 61,36 |
| Масса отварных макарон | - | 215 |  | 175 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  | 5 |
| Сыр | 32 | 30 |  | 20 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: | 220/30 |  |  | 180/20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| белки | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |
| 16,8 | 19,8 | 42,6 | 418 | 0,25 |
| 13,5 | 15,9 | 34,1 | 334,4 | 0,2 |

**Технология приготовления:** макароны отваривают в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 кг воды, 30 г соли). Отварные макароны заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

***Консистенция:*** мягкая, упругая, в меру плотная

***Цвет:*** белый, с кремовыми оттенками

***Вкус:*** свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

***Запах***: отварных макарон с ароматом сыра

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком**

**Номер рецептуры: №210**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Яйца 1кат | 3шт | 145 | 3шт | 159 |
| Молоко | 54 | 54 | 60 | 60 |
| Масло сливочное или растительное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Зеленый горошек | 30 | 30 | 30 | 30 |
| соль |  | 0,3 |  | 0,3 |
| **Выход:** |  | **230** |  | **250** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 8,4 | 13,74 | 55,19 | 384,9 | 3,5 |
| 9,1 | 14,9 | 59,9 | 419,4 | 3,8 |

**Технология приготовления:**

Обработанные яйца разбивают и размешивают. Добавляют молоко и соль. Смесь тщательно взбалтывают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200С в течение 8-10 мин, добавляют зелёный горошек.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

***Консистенция:*** однородная, сочная

***Вкус***: продуктов входящих в блюдо

***Запах:*** продуктов входящих в блюдо

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Печень по-строгоновски**

**Номер рецептуры: № 255**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Печень говяжья | 89 | 74 | 106 | 88 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7,2 | 7,2 |
| соус |  |  |  |  |
| Мука | 1,87 | 1,87 | 1,87 | 1,87 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Сметана | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 6,25 |
| Масло сливочное | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **Выход:** |  | **90(60/30)** |  | **100(60/40)** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 14,04 | 10,20 | 3,20 | 139,9 | 5,04 |
| 15,6 | 11,3 | 3,52 | 171 | 5,61 |

**Технология приготовления:** Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать брусочками, обжарить с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, тушить до готовности 10-15 минут при температуре не ниже 850С.. Отпускают с соусом в котором тушилось, при температуре не ниже 650С.

**Требования к качеству:**

***Консистенция:***  мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая**

**Номер рецептуры: № 302**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Гречневая крупа | 50 | 50 | 60 | 60 |
| Масса готовой гречи |  | 150 |  | 180 |
| Вода | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Соль | 0,025 | 0,025 | 0,037 | 0,037 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **180** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 8,6 | 6,09 | 38,64 | 243,8 | - |
| 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | - |

**Технология приготовления:** Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу. При раздаче температура не ниже 650С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

***Консистенция:*** рассыпчатая, легкая, однородная.

***Цвет:*** от светло - коричневого до коричневого.

***Вкус:*** каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

***Запах:*** каши из данного вида крупы с маслом.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Плоды свежие**

**Номер рецептуры: № 338**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| яблоко | 100 | 100 | 150 | 150 |
| **Выход:** |  | **100** |  | **150** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 10 |
| 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 15 |

**Технология приготовления:** Фрукты перебирают и моют под проточной питьевой водой

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** плоды целые, свойственный фрукту

***Консистенция:*** соответствует фрукту

***Цвет:*** присущий соответствующему фрукту

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фрукта, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры: №376**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Чай листовой в/с | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Вода | 180 | 180 | 200 | 200 |
| сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| **Выход с сахаром:** |  | **180** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,1 | 0,02 | 6,3 | 25,78 | 1,44 |
| 0,12 | 0,02 | 7 | 28,6 | 1,6 |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус:*** сладкий, чуть терпкий

***Запах:*** свойственный чаю.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Чай с сахаром и лимоном**

**Номер рецептуры: №377**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Чай листовой в/с | 1,8 | 1,8 | 1,95 | 1,95 |
| Вода | 180 | 180 | 195 | 195 |
| сахар | 7 | 7 | 15 | 15 |
| лимон | 6 | 5 | 6 | 5 |
| **Выход с сахаром:** |  | **180/5** |  | **195/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,12 | 0,02 | 9,18 | 27,3 | 2,55 |
| 0,13 | 0,02 | 9,9 | 29,5 | 2,8 |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минуты и добавляют перед раздачей. Подается при температуре не менее 750С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус:*** сладкий, с привкусом лимона

***Запах:*** свойственный чаю и лимону.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: № 379**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Кофейный напиток | 2,97 | 2,97 | 3,3 | 3,3 |
| Сахар | 7 | 7 | 11 | 11 |
| Молоко | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Вода | 99 | 99 | 110 | 110 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2,85 | 2,41 | 10,76 | 74,94 | 2,55 |
| 3,2 | 2,7 | 11,9 | 83,3 | 2,8 |

**Технология приготовления:**

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин. и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кофейный напиток налит в стакан или чашку.

***Консистенция:*** жидкая.

***Вкус:*** сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

***Запах:*** аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры: № 382**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М: ДеЛи плюс 2015 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, кг** | **Нетто, кг** |
| Какао порошок | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 |
| Молоко | 72 | 72 | 80 | 80 |
| Вода | 117 | 117 | 130 | 130 |
| Сахар | 7 | 7 | 7,78 | 7,78 |
| **Выход:** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,9 | 1,2 | 17,1 | 85,3 | 1,2 |
| 6,5 | 1,3 | 19 | 94,7 | 1,2 |

**Технология приготовления:**  Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Подается при температуре +75оС

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан.

***Консистенция:*** жидкая.

***Цвет:*** светло – шоколадный.

***Вкус:*** с привкусом какао и молока.

***Запах:*** свойственный какао.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Блинчики с фруктовой начинкой**

**Номер рецептуры: № 398**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **сырье, г** | |
| Тесто для блинов №399 |
| Мука | 37,4 | 49,9 |
| вода | 94 | 124,8 |
| яйца | 7,2 | 9,6 |
| сахар | 2,25 | 3 |
| соль | 0,7 | 0,96 |
| Масло растительное | 2,7 | 3,6 |
| *Масса блинов* | *90* | *120* |
| *Масса начинки* | *30* | *50* |
| **Выход с джемом:** | **120** | **170** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 4,6 | 6,48 | 52,56 | 316,3 | 0,1 |
| 4,8 | 6,55 | 98,19 | 452,3 | 13,7 |

**Технология приготовления:**

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% от нормы) воду, всыпают постепенно муку и взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду помешивая. Выпекают с двух сторон на сковороде. На блин выкладывают начинку и сворачивают конвертиком. Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:*** мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из теста.

***Запах:*** жареных блинов.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Оладьи**

**Номер рецептуры: № 401**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Тесто для оладий № 400 |
| Мука | 72 |
| Яйцо - меланж | 3,6 |
| Вода или молоко | 72 |
| Дрожжи: - прессованные  - сухие | 2,1 |
| 0,6 |
| Сахар | 2,55 |
| Соль | 1,35 |
| Масло растительное | 9 |
| Повидло | 50 |
| **Выход с повидлом:** | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 10,85 | 11,23 | 87,94 | 493 | 1,76 |

**Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° C в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:***  мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** жареных оладий.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Оладьи**

**Номер рецептуры: № 401**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Тесто для оладий № 400 |
| Мука | 72 |
| Яйцо - меланж | 3,6 |
| Вода или молоко | 72 |
| Дрожжи: - прессованные  - сухие | 2,1 |
| 0,6 |
| Сахар | 2,55 |
| Соль | 1,35 |
| Масло растительное | 9 |
| **Выход с повидлом:** | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 10,6 | 11,23 | 52,14 | 348 | 1,04 |

**Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° C в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:***  мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** жареных оладий.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Кондитерские изделия**

**Номер рецептуры: № б/н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | нетто, г | | **выход** |
| Сушка | 15/20/25 | 15/20/25 | 15/20/25 | |
| вафли | 15/20/  30/40 | 15/20/  30/40 | 15/20/  30/40 | |
| Зефир | 100 | 100 | 100 | |
| печенье | 15/25/50 | 15/25/50 | 15/25/50 | |
| пряники | 40 | 40 | 40 | |
| Шоколад «аленка» | 15 | 15 | 15 | |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамины, мг |
|  | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| Сушка | 1,6/0,2/2,6 | 0,8/0,24/0,4 | 10,68/14,2/17,8 | 50,7/67,664,2 | - |
| Вафли | 0,42/0,56/  0,84/1,12 | 3,68/4,9/  7,36/9,8 | 7,65/10,2/  15,3/20,4 | 69,58/106,4/  139,16/185,5 | - |
| Зефир | 1,2 | 0,2 | 119,7 | 489 | 15 |
| печенье | 1,7/2,1/  4,2 | 2,2/2,6/  5,3 | 12,75/17/21,25/  42,5 | 71,46/95,28/119,1/  238,2 | 0,01/0,02/  0,03 |
| пряники | 0,84 | 0,8 | 8,5 | 68,68 | - |
| шоколад | 1,05 | 5,1 | 7,5 | 82,5 | - |

**Технология приготовления:**Кондитерские изделия выкладывают в перчатках на тарелку.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные

***Консистенция:***  соответствует продукту

***Цвет:*** соответствующий виду

***Вкус:*** соответствующий виду

***Запах:*** соответствует продукту

**Технико-технологическая карта**

**Наименование изделия: повидло**

**Номер рецептуры: б/н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Повидло (плодовое или ягодное) | 30 | 30 | 50 | 50 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,15 | 0,1 | 21,48 | 86,52 | 0,72 |
| 0,25 | 0,1 | 35,8 | 144,2 | 0,72 |

**Технология приготовления:** Подают при температуре не выше +200С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***  свойственный фрукту

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** присущий соответствующему фрукту

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:*** фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной**

**Номер рецептуры: № б/н**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Выход, г** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Батон (хлеб пшеничный) | 20 | 20 | 20 |
| Хлеб обогащен микронутриентами | 30 | 30 | 30 |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 | 20 |
|  | 30 | 30 | 30 |

**Химический состав батона(хлеб пшеничный):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход, г** | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | - |
| **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 85,8 | - |

**Химический состав хлеба обогащенный микронутриентами**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход, г** | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **30** | 2,31 | 0,12 | 12,66 | 60,3 | 0,2 |

**Химический состав хлеба ржаного:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход, г** | **Пищевые вещества, г** | | | | **Витамин С, мг** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| **20** | 0,9 | 0,3 | 5,2 | 28 |  |
| **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 |  |

**Технология приготовления:** Хлеб(батон) нарезают на ломтики прямоугольной формы.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба.

***Консистенция:***  мягкая.

***Цвет:*** соответствующий виду хлеба.

***Вкус:*** соответствующий виду хлеба.

***Запах:*** соответствующий виду хлеба.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: фарш творожный**

**Номер рецептуры: № 467**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Макароны | 24,5 | 24,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **75** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг**  **-** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2,7 | 2,8 | 15,2 | 97,8 |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 л. воды, 30 гр. соли). Макароны варить 20 - 30 мин., лапшу 20 - 25 мин., вермишель 10 - 12 мин.. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При раздаче температура не ниже 650С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

***Консистенция:*** мягкая, но упругая.

***Цвет:*** от белого до светло-кремового.

***Вкус:*** вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

***Запах:*** вареных макаронных изделий и сливочного масла.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сырники из творога**

**Номер рецептуры: № 219**

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 122 | 120 | 152,5 | 150 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо (меланж) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| мука | 16,8 | 16,8 | 21 | 21 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 8,7 | 8,7 |
| **Выход:** |  | **120** |  | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 21,3 | 18,8 | 17,36 | 323 | 0,48 |
| 26,6 | 23,5 | 21,7 | 403,7 | 0,6 |

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют яйца, 2/3 муки, предварительно растворенный в горячей воде сахар и соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу формуют в виде биточка толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего запекают в жарочном шкафу 5-10 минут, при температуре 250 - 280o C до образования румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

***Консистенция:*** однородная, нежная.

***Цвет:*** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

***Вкус:*** творога, сладковатый.

***Запах:*** продуктами, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Номер рецептуры: № 223**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 141 | 138 | 94 | 92 |
| Сахар | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Яйцо (меланж) | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Манная крупа | 9 | 9 | 6 | 6 |
| Сухари | 6 | 6 | 4 | 4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 3,3 | 3,3 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 6 | 6 | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамины, мг**  **C** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** |
| 14,17 | 9,6 | 44,7 | 322,8 | 1,65 |
| 9,3 | 6,4 | 29,8 | 215,2 | 1,1 |

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют яйца, растертые с сахаром, крупу манную, предварительно растворенный в горячей воде соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3 - 5 см., на смазанный маслом растительным сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25 - 30 минут, при температуре 250 - 280o C до образования румяной корочки.

Готовую запеканку разрезают на порции и отпускают. Температура подачи не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

***Консистенция:*** однородная, нежная.

***Цвет:*** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

***Вкус:*** творога, сладковатый.

***Запах:***  продуктами, входящим в блюдо.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сосиски, сардельки (вар.колбаса) отварные**

**Номер рецептуры: №243**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски(сардельки,колбаса вар.) | 51 | 50 |
| **Выход** |  | **50(2шт)** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Гр | Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 50 | 5,0 | 14,1 | 0,2 | 149,1 | - |
| 100 | 10,4 | 23,9 | 0,4 | 260,5 | - |

**Технология приготовления:**. Сосиски (сардельки, вар.колбаса) очищают от искусственной оболочки, кладут в подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом огне (сосиски и вар.колбаса 3-5 минут, сардельки 7-10 минут)

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сохранили форму

*Консистенция:* сочная, однородная.

*Цвет:* светло-розовый.

*Вкус и запах:* соответствует продукту.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: котлета рубленная из птицы**

**Номер рецептуры: № 294**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мясо птицы (грудка) | 77 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 |
| Молоко или вода | 13 | 13 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| сухари | 5 | 5 |
| **Выход** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 7,95 | 12,5 | 8,2 | 177 | 0,44 |

**Технология приготовления**

Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным хлебом добавляют соль и перемешивают. Массу пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют и обжаривают с обеих сторон. Блюдо доводят до готовности с соусом в жарочном шкафу (пароконвектомате). запекаются при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут. Подаются при температуре не ниже 65оС

**Требование к качеству**

*Внешний вид:* овально-приплюснутая форма

*Консистенция:* сочная, мягкая

*Цвет:* коричневый, на разрезе серый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* жаренного мяса(данного вида)

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Макароны отварные**

**Номер рецептуры: № 309**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Макароны | 24,2 | 24,2 |
| Масса отварных макарон | - | 75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход:** |  | **75** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг**  **-** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 2,76 | 2,26 | 13,20 | 84,20 |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 л. воды, 30 гр. соли). Макароны варить 20 - 30 мин., лапшу 20 - 25 мин., вермишель 10 - 12 мин.. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При раздаче температура не ниже 650С

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

***Консистенция:*** мягкая, но упругая.

***Цвет:*** от белого до светло-кремового.

***Вкус:*** вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

***Запах:*** вареных макаронных изделий и сливочного масла.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соус молочный сладкий**

**Номер рецептуры: №327**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** | **Брутто,г** | **Нетто,г** |
| Молоко | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Мука пшеничная | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Вода | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| сахар |  | 0,3 |  | 0,5 |  | 0,6 |
| **Выход:** |  | **30** |  | **40** |  | **50** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 0,5 | 1,3 | 3,9 | 30,4 | 0,09 |
| 0,6 | 1,7 | 5,2 | 40,5 | 0,12 |
| 0,8 | 2,1 | 6,5 | 50,6 | 0,15 |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, Муку охлаждают до температуры 6-70С, разводят ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная

***Цвет:*** от белого до светло-кремового

***Вкус:*** свежих продуктов, входящих в блюдо

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные**

**Номер рецептуры: 389**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Сок томатный, или морковный, или яблочный, или абрикосовый, или виноградный | 100 | 100 | 200 | 200 |
| **Выход:** |  | **100** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | | **Витамин С, мг** |
|  | **белки** | **жиры** | **углеводы** | **Энерг. ценность, ккал** |
| 100гр | 0,5 | - | 10,1 | 42,4 | 2,0 |
| 200гр | 1,0 | - | 20,2 | 84,8 | 6,0 |

**Технология приготовления:** Сок, выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском или индивидуальная упаковка.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** соответствует соку.

***Консистенция:*** жидкая.

***Цвет:*** соответствует соку.

***Вкус:***соответствует соку.

***Запах:*** соответствует соку.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Блинчики с фруктовой начинкой**

**Номер рецептуры: № 398**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **сырье, г** | |
| Тесто для блинов №399 |
| Мука | 37,4 | 41,6 |
| вода | 94 | 104 |
| яйца | 7,2 | 8 |
| сахар | 2,25 | 2,5 |
| соль | 0,7 | 0,8 |
| Масло растительное | 2,7 | 3 |
| *Масса блинов* | *90* | *100* |
| *Масса начинки №471* | *30* | *50* |
| **Выход с джемом:** | **120** | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 4,6 | 6,48 | 52,56 | 316,3 | 0,1 |
| 5,75 | 8,1 | 65,7 | 395,3 | 0,1 |

**Технология приготовления:**

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% от нормы) воду, всыпают постепенно муку и взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду помешивая. Выпекают с двух сторон на сковороде. На блин выкладывают начинку и сворачивают конвертиком. Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:*** мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из теста.

***Запах:*** жареных блинов.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Оладьи**

**Номер рецептуры: № 401**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **сырье, г** | |
| Тесто для оладий № 400 |
| Мука | 57,6 | 72 |
| Яйцо - меланж | 2,88 | 3,6 |
| Вода или молоко | 57,6 | 72 |
| Дрожжи: - прессованные  - сухие | 1,68 | 2,1 |
| 0,48 | 0,6 |
| Сахар | 2,04 | 2,55 |
| Соль | 1,08 | 1,35 |
| Масло растительное | 6 | 7,5 |
| **Выход с джемом:** | **120** | **150** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 8,1 | 8,4 | 65,9 | 369 | 1,32 |
| 10,82 | 11,23 | 87,94 | 493 | 1,76 |

**Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° C в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Температура подачи: не ниже 65° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерно обжаренные.

***Консистенция:***  мягкая, упругая.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** жареных оладий.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Дрожжевое тесто**

**Номер рецептуры: № 405**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья**  тесто №405 | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Мука пшеничная 1 сорт | 45 |
| Сахар | 2,38 |
| Маргарин | 2,03 |
| Меланж | 2,38 |
| Соль | 0,7 |
| Дрожжи (прессованные) | 1,33 |
| Вода | 18,06 |
| **Выход :** | **70** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 5,58 | 5,14 | 34,12 | 205,1 |  |

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом, для изделий с большим содержанием сдобы

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** тесто пшеничное, хорошо вымешено.

***Консистенция:*** равномерно пористая, эластичная.

***Цвет:*** кремовое

***Вкус:*** сырого дрожжевого теста.

***Запах:*** сырого дрожжевого теста.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Ватрушка**

**Номер рецептуры: № 410**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья**  тесто №405 | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Мука пшеничная 1 сорт | 45 |
| Сахар | 2,38 |
| Маргарин | 2,03 |
| Меланж | 2,38 |
| Соль | 0,7 |
| Дрожжи (прессованные) | 1,33 |
| Вода | 18,06 |
| Фарш творожный | 30 |
| **Выход :** | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 12,3 | 7,3 | 38,9 | 269 | 0,05 |

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом.

Из тесто разделывают булочки.. Укладывают на листы, смазанные маслом, дают неполную расстойку, затем деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30г, соответственно.

Выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 230-240° C в течении 8-10 минут до готовности.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма изделия круглая, в середине фарш.

***Консистенция:***  мякиш хорошо пропечен, пористый.

***Цвет:*** светло-коричневый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** приятный, свойственный данном

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сосиски запеченные в тесте**

**Номер рецептуры: № 420**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья**  **тесто №405** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Мука пшенич | 31,65 |
| Сахар- песок | 2,2 |
| Маргарин | 0,95 |
| Соль | 0,5 |
| Дрожи прессованные | 0,95 |
| Вода | 15 |
| Соски | 50 |
| **Выход :** | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 9,6 | 13,84 | 26,9 | 271 |  |

**Технология приготовления:**

Приготавливают опорным способом тесто средней консистенции. Из готового теста формируют булочки, которые раскладывают в лепешки, на середину каждой лепешки кладут соски, защипывают края. Укладывают на смазанный маслом противень и дают тесту расстоятся, перед выпечкой смазывают изделия яйцом или меланжем, выпекают 7-8 мин. При температуре 200-240° C

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** изделия в виде пирожков овальной формы.

***Консистенция:***  мякиш -мягкая

***Цвет:*** желтого до светло-коричневого

***Вкус:*** выпеченного изделия с мясопродуктами.

***Запах:*** выпеченного изделия с мясопродуктами

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Сдоба обыкновенная**

**Номер рецептуры: № 421**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Мука пшеничная 1 сорт | 30,4 |
| Мука пшеничная 1 сорт (на подпыл) | 1,27 |
| Сахар | 3,69 |
| Масло сливочное | 1 |
| Меланж для смазки | 0,4 |
| Соль | 0,5 |
| Дрожи прессованные | 0,14 |
| **Выход :** | **50** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 3,88 | 2,36 | 23,55 | 131 |  |

**Технология приготовления:**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде процеженные дрожи, всыпают муку ( 35-60%) и перемешивают до получение однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° C на 2,5 3 часа для брожения.

Когда опора увеличится в объёме в 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем вся перемешивают всыпают оставшеюся муку и замешивают тесто.

Перед окончанием замеса добавляют маргарин или масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3, раза

Тесто делят на куски, прокатывают их жгут, а затем разрезают на куски и предать изделию круглую форму. Укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 50-80мин. За 15-20 мин. До конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° C в течении 8-10 минут до готовности.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** равномерные.

***Консистенция:***  мякиш хорошо пропечен, пористый.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста..

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: Булочка домашняя**

**Номер рецептуры: № 424**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **сырье, г** |
| Мука пшеничная 1 сорт | 54,87 |
| Мука пшеничная 1 сорт (на подпыл) | 2,89 |
| Сахар- песок | 10,98 |
| Сахар-песок (для отделки) | 3,2 |
| Маргарин | 12,47 |
| Меланж для смазки | 0,5 |
| Соль | 0,6 |
| Дрожи прессованные | 0,4 |
| **Выход :** | **100** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 12,88 | 12,52 | 43,92 | 318 |  |

**Технология приготовления:**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде процеженные дрожи, всыпают муку ( 35-60%) и перемешивают до получение однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° C на 2,5 3 часа для брожения. Когда опора увеличится в объёме в 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем вся перемешивают всыпают оставшеюся муку и замешивают тесто.

Перед окончанием замеса добавляют маргарин или масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3, раза

Из тесто формируют шарики. Укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 30-40мин. За 15-20 мин. До конца расстойки поверхность смазывают меланжем и посыпают сахаром-песком. Выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 230-240° C в течении 12-15 минут до готовности.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** булочка –кругла. Поверхность посыпана сахарром-песком.

***Консистенция:***  мякиш хорошо пропечен, пористый.

***Цвет:*** золотистый.

***Вкус:*** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

***Запах:*** приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: фарш творожный**

**Номер рецептуры: № 468**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Творог | 27,45 | 27,18 |
| Яйцо | 1,2 | 1,2 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 |
| **Выход:** |  | **30** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг**  **3,03** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,63 | 1,21 | 4,9 | 33,15 |

**Технология приготовления:**

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйцо, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** хорошо протертая масса.

***Консистенция:*** однородная, пышная.

***Цвет:*** белый

***Вкус:*** умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога.

***Запах:*** творога, приятный

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: фарш фруктовый**

**Номер рецептуры: № 471**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Вишня | 30,4 | 24,3 |
| Сахар | 5,7 | 5,7 |
| Курага манная | 2,1 | 2,1 |
| **Выход:** |  | **30** |

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин С, мг**  **1,82** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **энерг. ценность, ккал** |
| 0,41 | 0,07 | 9,54 | 40,41 |

**Технология приготовления:**

У вишни удаляют плодоножки и косточки. Мякоть вишни посыпают сахаром и прогревают до температуры 30-40° C. Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш не более 30 мин. При температуре 90-95° C.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** вишня проварена с манной крупой. Ягоды сохранили форму.

***Консистенция:*** средней густоты.

***Цвет: вишневый.***

***Вкус:*** кисло-сладкий

***Запах:*** вишни приятный..

**Технико-технологическая карта**

**Наименование изделия: Йогурт питьевой с наполнителем с м.д.ж.2,5%**

**Номер рецептуры: б/н**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| Йогурт питьевой с наполнителем с м.д.ж.2,5% | 200 | 200 |
| **Выход:** |  | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 5,6 | 5 | 8 | 101,6 | 0,2 |

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***  свойственный йогурту

***Консистенция:*** умеренная

***Цвет:*** присущий соответствующему йогурту

***Вкус***: умеренно сладкий

***Запах:*** приятный

*Приложение 1.8. к заданию на оказание услуг*

**Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.**

| Наименование товара | Сорт, другие требования | Соответствие нормативному документу |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Молоко \* | Изготовлено из коровьего молока.  Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное.  Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %.  Без растительных жиров и масел. | Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Йогурты\* | Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт.  Немолочные компоненты: без немолочных компонентов  Массовая доля жира - не менее 3,2 %. |
| Кефир | Классификация по ГОСТ 31454-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%. |
| Йогурты\* | Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт.  Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем. |
| Биокефир\* | Определение по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками.  Массовая доля жира - не менее 2,5%. |
| Ряженка\* | Определение по ТР ТС 033/2013 – ряженка. Изготовлена из топленого молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%. |
| Молоко сгущенное цельное с сахаром\* | Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 % | Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Молочный коктейль\* | Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу. |
| Сметана\* | Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски.  Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел. |
| Сыр\* | Тип - полутвердый.  Сорт высший.  Массовая доля жира - не менее 45%. |
| Творог | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов.  Массовая доля жира – 9%. |
| Масло коровье сливочное | Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов. |
| Маргарин | Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо говядина | Термическое состояние: замороженное в блоках  Класс по ГОСТ 31799-2012 - А  Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая  Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно). | Соответствие:  ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо свинина | Термическое состояние: замороженное в блоках  Класс по ГОСТ 31799-2012 – А  Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая  Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно). |
| Печень говяжья\* | Термическое состояние: замороженная. |
| Филе цыплят-бройлеров\* | Термическое состояние: охлажденное. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.  Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно.  Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошеные |
| Мясо кур (части тушек)\* | Сорт первый.  Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно. |
| Изделия колбасные вареные (сосиски)\* | Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 –батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы | Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Колбаса полукопченая | Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы |
| Изделия колбасные вареные (колбаса)\* | Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 –батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы |
| Ветчина вареная | Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая |
| Яйцо куриное | Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой.  Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое.  Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Минтай | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. | Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горбуша | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. |
| Филе горбуши | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.  Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.  Поверхность чистая. |
| Филе трески | Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный.  Поверхность чистая.  Цвет: свойственный мясу трески. |
| Филе минтая | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.  Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.  Поверхность чистая. |
| Филе хека | Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное.  Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.  Цвет: свойственный данному виду рыбы.  Термическое состояние: мороженое. |
| Капуста белокочанная свежая | Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый.  Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Свекла столовая свежая | Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший.  Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Лук репчатый свежий | Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый.  Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) |
| Морковь столовая свежая | Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший.  Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Картофель продовольственный | Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла |
| Чеснок свежий | Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший.  Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые. |
| Укроп свежий\* | Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. |
| Лук свежий зеленый\* | Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Томаты свежие | Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший.  Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. |
| Огурцы свежие | Сорт по ГОСТ 33932-2016 –высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса |
| Перец сладкий свежий | Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший.  Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений. |
| Кабачки свежие | Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший.  Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений |
| Яблоки свежие | Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший.  Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Лимоны | Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Апельсины | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Мандарины | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Бананы свежие | Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений. |
| Груши свежие | Сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые,  не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. |
| Киви | Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. |
| Фруктовое пюре | Внешний вид по ГОСТ 32742-2014 – однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев  Продукция упакована. Масса нетто - 90 г. |
| Быстрозамороженные фрукты (ягоды) | Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший.  Без посторонних привкуса и запаха. |
| Горошек зеленый | Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов. |  |
| Капуста квашеная | Не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты.  Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашенная, шинкованная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горошек зеленый | Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший.  Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток |
| Фасоль консервированная | Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе.  Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.  Вкус и запах свойственные данному виду консервов.  Не допускаются посторонние привкус и запах |
| Фасоль \* | Тип по ГОСТ 7758-2020: I, II, III. Цвет свойственный типу фасоли. Запах свойственный фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов).  Фасоль должна быть одного типа, в негреющемся состоянии. |
| Огурцы соленые | Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые.  Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений. |
| Томаты консервированные\* | Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты.  Промышленного производства. |
| Консервы рыбные (сайра) \* | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Консервы рыбные (горбуша) \* | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Консервы рыбные (сардина) \* | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Курага | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего.  Не обработанные сернистым ангидридом. | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;  «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.  ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Чернослив | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего.  Не обработанные сернистым ангидридом. |
| Изюм | Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый.  Сорт по ГОСТ 6882-88: высший. |
| Шиповник | Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая. |
| Компотная смесь | Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых. |
| Томатная паста | Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра». |
| Икра овощная | Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков.  Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. |
| Чай черный | Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кофейный напиток | Вид: растворимый  Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе.  Внешний вид: порошкообразный, без комков. |
| Какао – порошок | Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок. |
| Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного) | Вид по ГОСТ 32920-2022, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Хлеб пшеничный (батон нарезной) | Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта.  Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.  Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки.  Форма: формовой. |
| Хлеб недлительного хранения | Вид хлеба - ржано-пшеничный.  Хлеб обогащенный микронутриентами. |
| Батон отрубной\* | Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями |
| Мука пшеничная, хлебопекарная | Сорт по ГОСТ 26574-2017– не ниже высшего.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. |
| Кисель плодово-ягодный | Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. |
| Макаронные изделия | Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа манная | Марка по ГОСТ 7022-2019 - МТ.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. |
| Хлопья овсяные | Вид по ГОСТ 21149-2022 - Геркулес. |
| Крупа гречневая | Вид крупы по ГОСТ 5550-2021 - ядрица  Сорт по ГОСТ 5550-2021 - высший |
| Крупа пшено | Вид - шлифованное  Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший. |
| Крупа пшеничная | Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская  Номер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4. |
| Крупа рисовая | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.  Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный |
| Крупа ячменная | Вид по ГОСТ 5784-2022 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-2022 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком. |
| Горох | Вид: колотый, шлифованный  Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сухари панировочные | Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей.  Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кислота лимонная | Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки.  Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.  Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Пряники | Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры.  Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.  Поверхность: со сквозными проколами на поверхности. |
| Сушки | Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки.  Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости.  Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений. |
| Вафли | Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой.  Начинка: жировая или пралине или типа пралине.  Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы.  Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта. |
| Джем | Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы). | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Повидло | Вид: фруктовое, однокомпонентное.  Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого.  Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).  Консистенция - не засахаренное. |
| Шоколад молочный \* | Вид: молочный в форме плитки.  Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сахар белый | Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический.  Цвет: белый, чистый. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Соль поваренная пищевая, йодированная | Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Масло растительное | Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные | Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Лист лавровый сухой | Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса |
| Крахмал картофельный | Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего.  Без загрязнения различными примесями. |
| Ванилин\* | Внешний вид: кристаллический порошок.  Цвет: от белого до светло-желтого.  Запах: ваниль. |

*\*В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта*[*http://www.gost.ru*](http://www.gost.ru/)*. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*



