*Приложение № 1.1. к заданию на оказание услуг*

**Меню по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | понедельник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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** |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | **5.60** | **8.15** | **26.51** | **201.45** | **0.06** | **-** | **-** | **0.97** | **6.06** | **37.17** | **21.12** | **1.12** |
| **243** | **Сосиска отварная (1шт.)** | **50-60** | **6.56** | **14.30** | **0.23** | **157.30** | **0.11** | **-** | **-** | **0.24** | **19.32** | **95.40** | **12.00** | **0.96** |
| **377** | **Чай с лимоном** | **180/5** | **0.12** | **0.01** | **13.68** | **46.80** | **-** | **2.55** | **-** | **0.01** | **12.78** | **3.96** | **2.16** | **0.32** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2.25** | **0.84** | **15.42** | **85.80** | **0.30** | **-** | **-** | **0.39** | **6.90** | **26.10** | **9.90** | **0.33** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **338** | **Яблоко свежее (1 шт.)** | **100-150** | **0.40** | **0.40** | **9.80** | **47.00** | **0.03** | **10.00** | **-** | **0.20** | **16.00** | **11.00** | **9.00** | **2.20** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **527-577** | **14.99** | **28.78** | **65.73** | **584.55** | **0.50** | **12.55** | **28.00** | **1.89** | **62.74** | **175.73** | **54.18** | **5.07** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** | вторник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В**1 | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **210** | **Омлет натуральный** | **150** | **13.94** | **24.83** | **2.64** | **289.65** | **0.11** | **0.26** | **324.57** | **-** | **289.65** | **225.77** | **16.14** | **2.64** |
| **131** | **Зелёный горошек отварной консервированный** | **25** | **0.81** | **0.93** | **1.50** | **17.75** | **0.02** | **2.73** | **4.76** | **0.06** | **6.67** | **16.46** | **5.66** | **0.20** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **180** | **2.85** | **2.41** | **14.36** | **90.54** | **0.03** | **1.17** | **18.00** | **-** | **113.20** | **81.00** | **12.60** | **0.11** |
| **б/н** | **Батон отрубной** | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **16** | **Колбаса полукопчёная** | **15** | **2.27** | **6.02** | **0.04** | **63.50** | **0.04** | **-** | **-** | **0.09** | **3.90** | **30.30** | **3.75** | **0.33** |
| **б/н** | **Йогурт с м.д.ж. не менее 2,5% с наполнителем** | **115-125**  (1 шт.) | **3.22** | **2.87** | **14.95** | **98.90** | **0.03** | **1.84** | **26.45** | **-** | **125.35** | **97.75** | **16.26** | **0.12** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **522-532** | **25.25** | **42.74** | **45.28** | **669.54** | **0.29** | **6.00** | **401.78** | **0.77** | **554.25** | **516.98** | **69.40** | **5.40** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** среда  **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** |
| **294** | **Котлеты рубленые из птицы** | **90** | **15.69** | **15.08** | **14.65** | **257.40** | **0.17** | **0.81** | **30.26** | **61.56** | **53.79** | **72.00** | **19.98** | **3.26** |
| **312** | **Картофельное пюре** | **150** | **3.06** | **4.80** | **20.44** | **137.25** | **0.14** | **18.16** | **-** | **0.18** | **36.98** | **86.59** | **27.75** | **1.01** |
| **377** | **Чай с лимоном** | **180/5** | **0.12** | **0.01** | **13.68** | **46.80** | **-** | **2.55** | **-** | **0.01** | **12.78** | **3.96** | **2.16** | **0.32** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2.25** | **0.84** | **15.42** | **85.80** | **0.03** | **-** | **-** | **0.39** | **6.90** | **26.10** | **9.90** | **0.33** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **15** | **Сыр** | **15** | **3.48** | **4.43** | **-** | **54.00** | **0.01** | **0.11** | **39.00** | **0.08** | **132.00** | **75.00** | **5.25** | **0.15** |
| **338** | **Груша свежая(1 шт.)** | **100-150** | **0.40** | **0.30** | **10.30** | **47.00** | **0.02** | **5.00** | **-** | **0.40** | **19.00** | **16.00** | **12.00** | **2.30** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **572-622** | **25.06** | **30.54** | **74.58** | **674.45** | **0.37** | **26.63** | **97.26** | **62.70** | **263.13** | **281.75** | **77.04** | **7.51** |

**День:** четверг

**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 вязкая молочная из риса** (с маслом сливочным) | **200** | **5.92** | **5.78** | **42.82** | **247.83** | **0.06** | **0.96** | **14.80** | **0.12** | **129.17** | **154.44** | **36.47** | **0.41** |
| **382** | **Какао с молоком** | **180** | **5.90** | **1.21** | **23.40** | **112.59** | **0.05** | **1.20** | **21.96** | **-** | **119.99** | **112.10** | **23.00** | **1.80** |
| **б/н** | **Батон отрубной** | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **16** | **Ветчина** | **30** | **6.78** | **6.27** | **--** | **84.00** | **-** | **-** | **0.78** | **-** | **3.60** | **80.40** | **10.50** | **-** |
| **б/н** | **Печенье затяжное** | **20** | **0.42** | **3.68** | **7.65** | **69.58** | **0.02** | **-** | **14.40** | **0.26** | **25.00** | **17.40** | **3.00** | **0.20** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **467** | **21.18** | **22.62** | **85.66** | **623.20** | **0.19** | **2.16** | **79.94** | **1.00** | **293.24** | **430.04** | **87.97** | **4.41** |

**День:** пятница

**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** | **Запеканка из творога с молоком сгущенным** | **150/10** | **26.37/**  **0.72** | **18.12/**  **0.85** | **25.50/**  **5.55** | **370.20/**  **32.80** | **0.06/**  **0.01** | **0.39/**  **0.10** | **108.30/**  **4.70** | **0.75/**  **0.02** | **191.73/**  **36.50** | **320.43/**  **21.90** | **35.37/**  **3.40** | **1.23/**  **0.02** |
| **377** | **Чай с лимоном** | **180/5** | **0.12** | **0.01** | **13.68** | **46.80** | **-** | **2.55** | **-** | **0.01** | **12.78** | **3.96** | **2.16** | **0.32** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2.25** | **0.84** | **15.42** | **85.80** | **0.03** | **-** | **-** | **0.39** | **6.90** | **26.10** | **9.90** | **0.33** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **15** | **Сыр** | **15** | **3.48** | **4.43** | **-** | **54.00** | **0.01** | **0.11** | **39.00** | **0.08** | **132.00** | **75.00** | **5.25** | **0.15** |
| **338** | **Яблоко свежее(1шт.)** | **100-150** | **0.40** | **0.40** | **9.80** | **47.00** | **0.03** | **10.00** | **-** | **0.20** | **16.00** | **11.00** | **9.00** | **2.20** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **492-542** | **33.40** | **29.73** | **70.04** | **682.80** | **0.14** | **13.15** | **180.00** | **1.53** | **397.59** | **460.49** | **65.08** | **4.39** |

**День:** понедельник

**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** |
| **304** | **Рис отварной** | **150** | **3.65** | **5.37** | **36.68** | **209.70** | **0.03** | **-** | **-** | **0.28** | **1.37** | **60.95** | **16.34** | **0.53** |
| **278** | **Тефтели** (из птицы) | **90**  (70/20) | **12.70** | **9.29** | **12.17** | **183.72** | **0.04** | **3.87** | **32.87** | **3.29** | **62.33** | **-** | **47.59** | **1.09** |
| **377** | **Чай с лимоном** | **180/5** | **0.12** | **0.01** | **13.68** | **46.80** | **-** | **2.55** | **-** | **0.01** | **12.78** | **3.96** | **2.16** | **0.32** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2.25** | **0.84** | **15.42** | **85.80** | **0.03** | **-** | **-** | **0.39** | **6.90** | **26.10** | **9.90** | **0.33** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **338** | **Груша свежая** | **100-150** | **0.40** | **0.40** | **9.80** | **47.00** | **0.03** | **10.00** | **-** | **0.20** | **16.00** | **11.00** | **9.00** | **2.20** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **557-607** | **19.18** | **20.99** | **87.84** | **619.22** | **0.13** | **16.42** | **60.87** | **4.25** | **101.06** | **104.11** | **84.99** | **4.61** |

**День:** вторник

**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** | **12.18** | **14.33** | **30.70** | **300.96** | **0.07** | **0.20** | **103.68** | **0.96** | **265.68** | **181.87** | **18.29** | **1.11** |
| **382** | **Какао с молоком** | **180** | **5.90** | **1.21** | **23.40** | **112.59** | **0.05** | **1.20** | **21.96** | **-** | **119.99** | **112.10** | **23.00** | **1.80** |
| **б/н** | **Батон отрубной** | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **243** | **Сосиска отварная (1шт.)** | **50-60** | **6.56** | **14.30** | **0.23** | **157.20** | **0.11** | **-** | **-** | **0.24** | **19.32** | **95.40** | **12.00** | **0.96** |
| **б/н** | **Йогурт с м.д.ж. не менее 2,5% с наполнителем** | **115-125**  (1 шт.) | **3.22** | **2.87** | **14.95** | **98.90** | **0.03** | **1.84** | **26.45** | **-** | **125.35** | **97.75** | **16.26** | **0.12** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **572-582** | **30.02** | **38.39** | **81.07** | **778.85** | **0.32** | **3.24** | **180.09** | **1.82** | **545.82** | **552.82** | **84.55** | **5.99** |

**День:** среда

**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**  **пшенной крупы** (с маслом сливочным) | **200** | **8.48** | **5.98** | **44.24** | **265.83** | **0.14** | **0.96** | **54.80** | **0.77** | **145.27** | **221.30** | **44.34** | **2.33** |
| **377** | **Чай с лимоном** | **180/5** | **0.12** | **0.01** | **13.68** | **46.80** | **-** | **2.55** | **-** | **0.01** | **12.78** | **3.96** | **2.16** | **0.32** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2.25** | **0.84** | **15.42** | **85.80** | **0.03** | **-** | **-** | **0.39** | **6.90** | **26.10** | **9.90** | **0.33** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **16** | **Ветчина** | **30** | **6.78** | **6.27** | **-** | **84.00** | **-** | **-** | **0.78** | **-** | **3.60** | **80.40** | **10.50** | **-** |
| **б/н** | **Сушки** | **15** | **1.65** | **0.30** | **10.80** | **52.50** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **338** | **Яблоко свежее(1шт.)** | **100-150** | **0.40** | **0.30** | **10.30** | **47.00** | **0.02** | **5.00** | **-** | **0.40** | **19.00** | **16.00** | **12.00** | **2.30** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **562-612** | **19.74** | **18.78** | **94.53** | **628.13** | **0.19** | **8.51** | **83.58** | **1.65** | **189.23** | **349.86** | **78.90** | **5.42** |

**День:** четверг

**Неделя:** вторая

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **рецептуры** | **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** |
| **222** | **Пудинг творожный с**  **изюмом и молоком сгущенным** | **150/**  **10** | **22.89/**  **0.72** | **16.17/**  **0.85** | **36.33/**  **5.55** | **383.58/**  **32.80** | **0.04/**  **0.01** | **0.33/**  **0.10** | **24.95/**  **4.70** | **0.20/**  **0.02** | **196.83/**  **36.50** | **72.58/**  **21.90** | **36.27/**  **3.40** | **1.59/**  **0.02** |
| **379** | **Кофейный напиток** | **180** | **2.85** | **2.41** | **14.36** | **90.54** | **0.03** | **1.17** | **18.00** | **-** | **113.20** | **81.00** | **12.60** | **0.11** |
| **б/н** | **Батон отрубной** | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **15** | **Сыр** | **10** | **2.32** | **2.95** | **-** | **36.00** | **0.01** | **0.07** | **26.00** | **0.05** | **88.00** | **50.00** | **3.50** | **0.10** |
| **16** | **Колбаса полукопчёная** | **15** | **4.52** | **8.02** | **0.06** | **84.66** | **0.06** | **-** | **-** | **0.12** | **5.20** | **40.40** | **5.00** | **-** |
| **б/н** | **Печенье затяжное** | **20** | **0.42** | **3.68** | **7.65** | **69.58** | **0.02** | **-** | **14.40** | **0.26** | **25.00** | **17.40** | **3.00** | **0.02** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **415** | **35.82** | **34.68** | **75.65** | **760.16** | **0.23** | **1.67** | **88.05** | **1.19** | **478.53** | **346.88** | **78.77** | **3.70** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:** пятница | | | | | | | | | | | | | | |
| **Неделя:** вторая | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **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** |
| **294** | **Котлеты рубленые** из птицы | **90** | **15.69** | **15.08** | **14.65** | **257.40** | **0.17** | **0.81** | **30.26** | **61.56** | **53.79** | **72.00** | **19.98** | **3.26** |
| **302** | **Каша рассыпчатая**  **(гречневая)** | **150** | **8.68** | **9.72** | **38.70** | **276.75** | **0.21** | **-** | **-** | **0.61** | **16.02** | **203.93** | **135.83** | **4.57** |
| **377** | **Чай с лимоном** | **180/5** | **0.12** | **0.01** | **13.68** | **46.80** | **-** | **2.55** | **-** | **0.01** | **12.78** | **3.96** | **2.16** | **0.32** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2.25** | **0.84** | **15.42** | **85.80** | **0.03** | **-** | **-** | **0.39** | **6.90** | **26.10** | **9.90** | **0.33** |
| **14** | **Масло сливочное** | **7** | **0.06** | **5.08** | **0.09** | **46.20** | **-** | **-** | **28.00** | **0.08** | **1.68** | **2.10** | **-** | **0.14** |
| **16** | **Сыр** | **15** | **3.48** | **4.43** | **-** | **54.00** | **0.01** | **0.11** | **39.00** | **0.08** | **132.00** | **75.00** | **5.25** | **0.15** |
| **338** | **Яблоко свежее(1шт.)** | **100-150** | **0.40** | **0.40** | **9.80** | **47.00** | **0.03** | **10.00** | **-** | **0.20** | **16.00** | **11.00** | **9.00** | **2.20** |
|  | Соль йодированная | 1 |  | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО:** | | **572-622** | **30.68** | **35.56** | **92.34** | **813.95** | **0.45** | **13.47** | **97.26** | **62.93** | **239.17** | **394.09** | **182.12** | **10.97** |



*Приложение 1.6. к заданию на оказание услуг*

**Технологические карты**

к обеду обучающихся (из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации)

**Технологическая карта кулинарного изделия №250**

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

*Номер рецептуры:250*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.- 544с*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина | 91 | 79 | 9,100 | 7,900 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 2,900 | 2,400 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,700 | 0,700 |
| *Масса лука пассированного* | - | 12 | - | 1,200 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 0,400 | 0,400 |
| Сметана | 23 | 23 | 2,300 | 2,300 |
| Масса жареного мяса | - | 50 | 50 | 50 |
| Масса соуса с луком | - | 50 | 50 | 50 |
| Выход | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):15,20 |  | Са (мг): 43,33 |
| Жиры (г):46,2 | Мg (мг): 44,90 |
| Углеводы (г):10,24 | Fe (мг): 4,80 |
| Эн. ценность (ккал): 290,00 | С (мг):1,48 |

**Технология приготовления:**

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковородку с маслом разогретым, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассированной без жира муки и сметаны приготавливают соус. В соус кладут слегка пассерованный и припущенный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложено горкой.

Консистенция: мяса – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый, соуса – сероватый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассированного лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 84**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Борщ с картофелем, фасолью на курином бульоне.** *Номер рецептуры:84 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *–Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла | 50 | 40 | 5,000 | 4,000 |
| Картофель | 33,25 | 20 | 3,325 | 2,000 |
| Фасоль | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 0, 750 | 0,750 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Чеснок | 1 | 1 | 0,100 | 0,100 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 | 0,150 | 0,150 |
| Бульон | 200 | 200 | 20,000 | 20,000 |
| Куриная грудка | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| *Выход* | *-* | *250* | *-* | *25,000* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 3,56/3,54 |  | Са (мг): 54,18/1,20 |
| Жиры (г): 5,12/0,29 | Мg (мг): 34,45/12,90 |
| Углеводы (г): 14,17/0,06 | Fe (мг): 1,7/0,21 |
| Эн. ценность (ккал): 127,75/16,95 | С (мг): 6,7/0,27 |

**Технология приготовления:**

Из куриной грудки готовят бульон, процеживают. В кипящую бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассированные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью чесноком и доводят до готовности.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла и овощи и фасоль мягкие.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 81**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Борщ с курицей и сметаной.** *Номер рецептуры:81 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла | 50 | 40 | 5,000 | 4,000 |
| Капуста свежая | 37,5 | 30 | 2,700 | 2,000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 750 | 750 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 |
| Бульон | 200 | 200 | 20,000 | 20,000 |
| Сметана | 3 | 3 | 0,300 | 0,300 |
| Куриная грудка | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| *Выход* | *-* | *250/10¹/3* | *-* | *25,000* |

¹мясо вареной куриной грудки

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 1,60/3,54/0,08(5,22) |  | Са (мг): 52,53/1,20/3,48(46,70) |
| Жиры (г): 4,86/0,29/0,45(5,60) | Мg (мг): 23,13/12,90/0,27(36,30) |
| Углеводы (г): 8,56/0,06/0,11(7,02) | Fe (мг): 1,10/0,21/0,01(1,32) |
| Эн. ценность (ккал): 91,25/16,95/4,86(113,06) | С (мг):10,93/0,27/0,01(11,21) |

**Технология приготовления:**

Из куриной грудки готовим бульон, при подаче отбирают от кожи и костей. В кипящую воду закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи - сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук –соломкой).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия №260**

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

*Номер рецептуры:260*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.- 544с*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина | 91 | 79 | 9,100 | 7,900 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 0,800 | 0,800 |
| Мука | 2 | 2 | 0,200 | 0,200 |
| Масса тушеного мяса | - | 50 | 50 | 5,000 |
| Масса соуса | - | 50 | 50 | 5,000 |
| Выход | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):14,55 |  | Са (мг): 21,81 |
| Жиры (г):16,79 | Мg (мг): 22,03 |
| Углеводы (г):2,89 | Fe (мг): 3,06 |
| Эн. ценность (ккал): 221,00 | С (мг):0,92 |

**Технология приготовления:**

Нарезанные кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50г на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассированные или припущенные лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. Отпускают вместе с соусом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом гарнир.

Консистенция: мяса – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томатом.

**Технологическая карта кулинарного изделия № б/н**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):***Икра кабачковая** (промышленного производства) *Номер рецептуры:* б/н

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2015.- 544с*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Икра кабачковая (промышленная) | 102 | 100 | 10,200 | 10,000 |
| Выход: | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 2,73 |  | Са (мг): 90,93 |
| Жиры (г): 7,18 | Мg (мг): 6,03 |
| Углеводы (г): 14,55 | Fe (мг): 0,73 |
| Эн. ценность (ккал): 133,80 | С (мг): 4,68 |

**Технология приготовления:**

Банки с икрой моют, обтирают ветошью, затем вскрывают. Раскладывают непосредственно перед подачей.

**Требования к качеству:**

Внешний вид:икра уложена горкой. Консистенция***:*** сочная, однородная. Цвет*:* светло – коричневый.

Вкус и запах:продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта кулинарного изделия №302**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Каша рассыпчатая (гречневая).**

*Номер рецептуры: 302.*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа гречневая | 82,8 | 82,8 | 8,280 | 8,280 |
| *Масса каши* | - | 174,6 | - | 17,460 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| *Выход:* | - | 180 | - | 18,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):10,42 |  | Са (мг):19,22 |
| Жиры (г):11,66 | Мg (мг):132,99 |
| Углеводы (г):46,44 | Fe (мг):5,48 |
| Эн. ценность (ккал): 332,10 | С (мг):- |

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляю. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зёрна крупы разделяются, каша заправлена маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: от светло –коричневого до коричневого. Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.  
Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Компот из плодов или ягод сушеных (кураги)** *Номеррецептуры:348 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курага | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,020 | 0,020 |
| Вода | 180 | 180 | 18,000 | 18,000 |
| Выход | *-* | 180 | *-* | 18,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 0,70 |  | Са (мг): 145,44 |
| Жиры (г): 0,04 | Мg (мг): 15,80 |
| Углеводы (г):24,86 | Fe (мг): 0,43 |
| Эн. ценность (ккал):103,32 | С (мг): 0,54 |

**Технология приготовления:**

Подготовленный сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, изюм 10-15 мин.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компот – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Компот из плодов или ягод сушеных (кураги)** *Номеррецептуры:348 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курага | 8 | 8 | 0,800 | 0,800 |
| Изюм | 7 | 7 | 0,700 | 0,700 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,020 | 0,020 |
| Вода | 180 | 180 | 18,000 | 18,000 |
| Выход | *-* | 180 | *-* | 18,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 0,70 |  | Са (мг): 145,44 |
| Жиры (г): 0,04 | Мg (мг): 15,80 |
| Углеводы (г):24,86 | Fe (мг): 0,43 |
| Эн. ценность (ккал):103,32 | С (мг): 0,54 |

**Технология приготовления:**

Подготовленный сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, изюм 10-15 мин.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компот – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 349**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Компот из сухофруктов** *Номер рецептуры:349 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Смесь сухофруктов | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,020 | 0,020 |
| Вода | 180 | 180 | 18,000 | 18,000 |
| *Выход* | *-* | *180* | *-* | *18,000* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):0,59 |  | Са (мг): 29,23 |
| Жиры (г):0,08 | Мg (мг): 15,71 |
| Углеводы (г):28,81 | Fe (мг): 0,62 |
| Эн. ценность (ккал):119,52 | С (мг): 0,66 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: сухофрукты сохранил форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компот – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия №345**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Компот из ягод** (черная сморода, или клюква, или вишня) *Номер рецептуры:345 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Черная сморода зам. | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| или клюква зам. | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| или вишня зам. | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Вода | 180 | 180 | 18,000 | 18,000 |
| *Выход* | *-* | *180* | *-* | *18,000* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):0,47 |  | Са (мг): 21,33 |
| Жиры (г):0,81 | Мg (мг): 12,08 |
| Углеводы (г):25,97 | Fe (мг): 0,63 |
| Эн. ценность (ккал):110,34 | С (мг): 24,84 |

**Технология приготовления:**

В горячий сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 6-8 минут.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: ягоды сохранил форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компот – жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Вкус: сладко- кисловатый, с хорошо выраженным привкусом ягод.

Запах: типичный для вареных ягод.

**Технологическая карта кулинарного изделия №294**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Котлета, рубленная из птицы.** *Номер рецептуры:294.*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо птицы (грудка) | 80 | 78 | 8,000 | 7,800 |
| Батон нарезной | 18 | 18 | 1,800 | 1,800 |
| Молоко | 26 | 26 | 2,600 | 2,600 |
| Сухари панировочные | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| Масса п\ф | - | 126 | - | 12,600 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Выход | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):17,44 |  | Са (мг): 59,78 |
| Жиры (г):16,76 | Мg (мг): 22,2 |
| Углеводы (г):16,28 | Fe (мг): 3,63 |
| Эн. ценность (ккал):286,00 | С(мг):0,90 |

**Технология приготовления:**

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Биточки формуют круглой, приплюснутой формы.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: корочки – коричневый, на разрезе серый. Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый. Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 234**

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

*Номер рецептуры: 234. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай | 140 | 66,25 | 14,000 | 6,625 |
| Батон нарезной | 18 | 18 | 1,800 | 1,800 |
| Молоко | 26 | 26 | 2,600 | 2,600 |
| Сухари | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| *Масса полуфабриката* |  | 116 | - | 11,600 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| *Выход:* | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):12,93 |  | Са (мг):71,86 |
| Жиры (г):8,2 | Мg (мг):41,5 |
| Углеводы (г):15,7 | Fe (мг):1,46 |
| Эн. ценность (ккал):187,51 | С (мг):0,64 |

**Технология приготовления:**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым батоном нарезным, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты (50г) или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия №309**

*Наименование кулинарного изделия (блюда***): Макаронные изделия отварные с маслом.** *Номер рецептуры: 309.*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс, 2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия (группы А) | 63 | 63 | 6,300 | 6,300 |
| *Масса отварных макарон* | - | 175 | - | 17,500 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| *Выход:* | - | 180 | - | 18,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):6,72 |  | Са (мг):7,27 |
| Жиры (г):9,78 | Мg (мг):25,34 |
| Углеводы (г):31,81 | Fe (мг):1,34 |
| Эн. ценность (ккал):241,74 | С (мг): - |

**Технология приготовления:**

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный. Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия №388**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Напиток из плодов шиповника**

*Номер рецептуры:388. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Плоды шиповника сушеные | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Вода | 180 | 180 | 18,000 | 18,000 |
| *Выход* | *-* | *180* | *-* | *18,000* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):0,61 |  | Са (мг): 19,21 |
| Жиры (г):0,25 | Мg (мг): 3,10 |
| Углеводы (г):18,68 | Fe (мг): 0,50 |
| Эн. ценность (ккал):79,38 | С (мг): 90,00 |

**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 настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

**Требования к качеству**:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно - красный.

Вкус: кисло – сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 71**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Овощи натуральные свежие**  *Номер рецептуры: 71 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы свежие | 105 | 100 | 10,500 | 10,000 |
| Выход | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 0,70 |  | Са (мг): 17,00 |
| Жиры (г): 0,10 | Мg (мг): 14,00 |
| Углеводы (г): 1,90 | Fe (мг): 0,50 |
| Эн. ценность (ккал): 8,00 | С (мг): 4,90 |

**Технология приготовления:**

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция:огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – зеленый.

Вкус:свежихогурцов.

Запах:свежихогурцов.

**Технологическая карта кулинарного изделия №290**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Птица тушеная в соусе**

*Номер рецептуры: 290 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куриная грудка | 99 | 96,8 | 9,900 | 9,680 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,200 | 0,200 |
| *Масса куриной грудки* | - | 70 | - | 7,000 |
| Соус №331 | - | 30 | - | 3,000 |
| Сметана | 7,5 | 7,5 | 0,750 | 0,750 |
| Мука пшеничная | 2,25 | 2,25 | 0,225 | 0,225 |
| Вода | 22,5 | 22,5 | 2,250 | 2,250 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,300 | 0,300 |
| *Выход:* | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 8,87 |  | Са (мг): 23,87 |
| Жиры (г): 18,01 | Мg (мг): 12,48 |
| Углеводы (г):2,81 | Fe (мг): 0,83 |
| Эн. ценность (ккал): 128 | С (мг):0,53 |

**Технология приготовления:**

Куриную грудку разделывают на филе, нарезают на порции, обжаривают до образования корочки, заливают соусом и тушат 10-15 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса - розовый.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 312**

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

*Номер рецептуры:312 Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур но продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред, М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М,:Де/1и плюс, 2015,-544с*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 205,2 | 154 | 20,520 | 15,400 |
| Молоко | 28,4 | 27¹ | 2,840 | 2,700 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Выход: | - | 180 | - | 18,000 |

*¹масса кипяченого молока*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):3,67 |  | Са (мг):44,38 |
| Жиры (г):5,76 | Мg (мг):33,3 |
| Углеводы (г):24,53 | Fe (мг):1,21 |
| Эн. ценность (ккал):164,7 | С (мг):21,79 |

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия №96**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Рассольник ленинградский с курицей.**

*Номер рецептуры:96.*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 100 | 75 | 10,000 | 7,500 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,600 | 0,500 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1.000 |
| Огурцы соленые | 16,75 | 15 | 1,675 | 1,500 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Бульон | 187,5 | 187,5 | 18,750 | 18,750 |
| Куриная грудка | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| *Выход* | *-* | *250/10¹* | *-* | *25,000* |

¹ масса вареной куриной грудки

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 2,02/3,54(5,56) |  | Са (мг): 29,15/1,20(30,35) |
| Жиры (г): 5,09/0,29(5,38) | Мg (мг): 24,18/12,90(37,08) |
| Углеводы (г):11,98/0,06(12,04) | Fe (мг):0,93/0,21(1,14) |
| Эн. ценность (ккал): 107,25/16,95(124,20) | С (мг):8,30/0,27(8,57) |

**Технология приготовления:**

Из куриной грудки готовят бульон, при подаче отбирают от кожи и костей. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками или кубиком, а через 5-10 мин вводят пассированные и припущенные огурцы и овощи. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

**Требования к качеству**

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: овощей сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

**Технологическая карта кулинарного изделия № 304**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Рис отварной** *Номер рецептуры: 304. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая | 64,8 | 64,8 | 6,480 | 6,480 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| *Выход:* | - | 180 | - | 18,000 |

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

|  |
| --- |
| Белки (г):4,38 |
| Жиры (г):6,44 |
| Углеводы (г):44,02 |
| Эн. ценность (ккал): 251,64 |

|  |
| --- |
| Са (мг):1,64 |
| Мg (мг):19,61 |
| Fe (мг):0,64 |
| С (мг):- |

**Технология приготовления:**

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

**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 кулинарного изделия №47**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Салат из квашеной капусты**

*Номер рецептуры:47 Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста квашенная | 115,7 | 81 | 11,570 | 8,100 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 | 1,190 | 1,000 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Выход | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 1,70 |  | Са (мг): 52,25 |
| Жиры (г): 5,00 | Мg (мг): 16,02 |
| Углеводы (г): 8,45 | Fe (мг): 0,66 |
| Эн. ценность (ккал): 85,70 | С (мг): 19,82 |

**Технология приготовления:**

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом растительным.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: белый со слегка темноватым оттенком. Вкус: умеренно-соленый, квашеной капусты, приятно – кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 43**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Салат из овощей**

*Номер рецептуры:43*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 116 | 55¹ | 11,600 | 5,500 |
| Помидоры свежие | 21 | 20 | 2,100 | 2,000 |
| Огурцы свежие | 21 | 20 | 2,100 | 2,000 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| *Выход:* | - | 100 | - | 10,000 |

¹масса припущенной белокочанной капусты

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 2,60 |  | Са (мг):33,21 |
| Жиры (г): 7,38 | Мg (мг):15,05 |
| Углеводы (г):3,23 | Fe (мг):0,86 |
| Эн. ценность (ккал): 89,80 | С (мг):17,28 |

**Технология приготовления:**

Белокочанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками, все перемешивают. При отпуске салат заправляют маслом растительным..

**Требования к качеству:**

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с капустой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: капусты – мягкая, овощей сочная, упругая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

**Технологическая карта кулинарного изделия №52**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Салат из свеклы с маслом**

*Номер рецептуры:52 Наименование сборника рецептур* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла | 121,16 | 95¹ | 12,116 | 9,500¹ |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Выход | - | 100 | - | 10,000 |

*1Масса вареной очищенной свеклы*

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

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): 1,42 |  |
| Жиры (г):6,01 |  |
| Углеводы (г):8,26 |  |
| Эн. ценность (ккал):92,80 |  |

|  |
| --- |
| Са (мг): 35,46 |
| Мg (мг): 20,70 |
| Fe (мг): 1,31 |
| С (мг):6,65 |

**Технология приготовления:**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске салат заправляют маслом растительным

**Требования к качеству:**

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно-соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

**Технологическая карта кулинарного изделия №243**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Сосиски отварные.**

*Номер рецептуры:243*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порц |  | 100 порц |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сосиски | 61,2 | 60 | 6,120 | 6,000 |
| *Выход:* | - | 60 | - | 6,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):6,56 |  | Са (мг):19,32 |
| Жиры (г): 14,30 | Мg (мг):12,00 |
| Углеводы (г):0,23 | Fe (мг):0,96 |
| Эн. ценность (ккал):157,20 | С (мг):- |

**Технология приготовления:**

Сосиски (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в кипяченую воду, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: сосиска - без трещин.

Консистенция: упругая, плотная, сочная.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежепрогретых сосисок.

**Технологическая карта кулинарного изделия №103**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне** *Номер рецептуры:103. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 100 | 75 | 10,000 | 7,500 |
| Вермишель | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Бульон | 175 | 175 | 17,500 | 17,500 |
| Куриная грудка | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Выход | - | 250 | - | 25,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):2,68/3,54(6,22) |  | Са (мг): 29,20/1,20(30,40) |
| Жиры (г):2,83/0,29(3,12) | Мg (мг): 27,27/12,90(40,17) |
| Углеводы (г):17,46/0,06(17,52) | Fe (мг): 1,12/0,21(1,33) |
| Эн. ценность (ккал):118,25/16,95(135,20) | С (мг):8,25/0,27(8,52) |

**Технология приготовления:**

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или соломкой, коренья – брусочками или соломкой, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. Из куриных грудок варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют пассированные овощи, вермишель, соль и варят до готовности 10-15 минут.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму, бульон прозрачный.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, умеренно солёный.

Запах: овощей и макаронных изделий.

**Технологическая карта кулинарного изделия №99**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Суп овощной на курином бульоне**

*Номер рецептуры:99*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 2,500 | 2,000 |
| Картофель | 66,8 | 50 | 6,680 | 5,000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Горошек зеленый консервированный | 11,5 | 7,5 | 1,125 | 0,750 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Бульон | 187,5 | 187,5 | 18,750 | 18,750 |
| Куриная грудка | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Выход | - | 250 | - | 25,000 |

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

|  |
| --- |
| Белки (г): 1,59/3,54 |
| Жиры (г): 4,99/0,29 |
| Углеводы (г): 9,15/0,06 |
| Эн. ценность (ккал): 95,25/19,95 |

|  |
| --- |
| Са (мг): 34,85/1,20 |
| Мg (мг): 20,75/12,90 |
| Fe (мг): 0,78/0,21 |
| С (мг): 10,38/0,27 |

**Технология приготовления:**

Из куриной грудки варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту (шашками), картофель, нарезанный кубиком. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, бульон прозрачный.

Консистенция: овощи мягкие, но не переваренные.

Цвет: жира на поверхности –светло-оранжевый; овощей натуральный.

Вкус: капусты, картофеля, овощей, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия №99**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Суп овощной с фрикадельками**

*Номер рецептуры:99*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 2,500 | 2,000 |
| Картофель | 66,8 | 50 | 6,680 | 5,000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Горошек зеленый консервированный | 11,5 | 7,5 | 1,125 | 0,750 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Вода | 187,5 | 187,5 | 18,750 | 18,750 |
| *Фрикадельки мясные №105* | *-* | *20* | *-* | *2,000* |
| Свинина (нежирная) | 26,7 | 22,8 | 2,670 | 2,280 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 0,240 | 0,200 |
| Вода | 2 | 2 | 0,200 | 0,200 |
| Яйцо | 1/25шт. | 1,6 | 4шт. | 0,160 |
| Выход | - | 250/20 | - | 25,000/2,000 |

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

|  |
| --- |
| Белки (г): 1,59/0,18 |
| Жиры (г): 4,99/0,22 |
| Углеводы (г): 9,15/1,23 |
| Эн. ценность (ккал): 95,25/8,48 |

|  |
| --- |
| Са (мг): 34,85/2,38 |
| Мg (мг): 20,75/2,37 |
| Fe (мг): 0,78/0,09 |
| С (мг): 10,38/0,89 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

*Приготовление фрикаделек:* Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырым яйцом, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. При отпуске кладут в суп.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: капуста нарезана соломкой; морковь, лук, картофель – дольками, фрикадельки в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: овощи мягкие, но не переваренные, фрикадельки мягкие, нежные.

Цвет: жира на поверхности –светло-оранжевый; овощей натуральный, фрикаделек - серый.

Вкус: соответствует продуктам, входящим в состав.

Запах: соответствует продуктам, входящим в состав.

**Технологическая карта кулинарного изделия №119**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Суп с бобовыми**

*Номер рецептуры:119*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горох колотый | 35,25 | 35 | 3,525 | 3,500 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 17,75 | 15 | 1,775 | 1,500 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Вода | 200 | 200 | 20,000 | 20,000 |
| Выход | - | 250 | - | 25,000 |

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

|  |
| --- |
| Белки (г):7,80 |
| Жиры (г):48,02 |
| Углеводы (г):15,94 |
| Эн. ценность (ккал):552,25 |

|  |
| --- |
| Са (мг): 53,03 |
| Мg (мг): 37,03 |
| Fe (мг): 2,68 |
| С (мг): 1,00 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут подготовленные бобовые. За 10-12 минут до окончания варки добавляют пассированные овощи (лук и морковь) и варят до готовности.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: горох разварен.

Консистенция: супа - пюреобразная.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: овощей и бобовых.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 278**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Тефтели из птицы** *Номер рецептуры: 278. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Куриная грудка | 45,5 | 44,3 | 4,550 | 4,430 |
| Батон нарезной | 9,3 | 9,3 | 0,930 | 0,930 |
| Молоко | 14 | 14 | 1,400 | 1,400 |
| Лук репчатый | 28 | 23 | 2,800 | 2,300 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 0,350 | 0,350 |
| *Масса пассированного лука* | - | 11,6 | - | 1,160 |
| Мука пшеничная | 4,7 | 4,7 | 0,470 | 0,470 |
| *Масса полуфабриката* | - | 82,8 | - | 8,280 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 0,350 | 0,350 |
| *Масса готовых тефтелей* | - | 70 | - | 7,000 |
| Соус № 331: | - | 30 | - | 3,000 |
| Сметана | 7,5 | 7,5 | 0,750 | 0,750 |
| Мука пшеничная | 2,25 | 2,25 | 0,225 | 0,225 |
| Вода | 22,5 | 22,5 | 2,250 | 2,250 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,300 | 0,300 |
| *Выход: с соусом* | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 14,11 |  | Са (мг): 69,25 |
| Жиры (г): 10,33 | Мg (мг): 52,88 |
| Углеводы (г): 13,53 | Fe (мг): 1,21 |
| Эн. ценность (ккал): 204,14 | С (мг): 4,30 |

**Технология приготовления:** В котлетную массу добавляют измельчённый слегка пассированный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3- 4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10мин. Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились.

**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, соус - светло-коричневый.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 297**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):***Фрикадельки из кур (куриные грудки)** *Номер рецептуры:297*

*Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов*** *- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.- 544с*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1порция | | 100 порций | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куриная грудка | 82 | 76 | 8,200 | 7,600 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 1,600 | 1,600 |
| Молоко | 22 | 22 | 2,200 | 2,200 |
| Масса полуфабриката | 114 | 114 | 11,400 | 11,400 |
| Выход: | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г): 13,64 |  | Са (мг): 46,02 |
| Жиры (г): 13,21 | Мg (мг): 8,01 |
| Углеводы (г): 7,97 | Fe (мг): 0,94 |
| Эн. ценность (ккал): 206,00 | С (мг): 1,02 |

**Технология приготовления:**

Куриную грудку разделывают на филе с кожей, соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным и пропускают через мясорубку, добавляют соль и хорошо вымешивают. Из полученной котлетной массы формуют фрикадельки по 2-3 шт. на порцию. Отваривают на пару, или в воде.

**Требования к качеству:**

Внешний вид:изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, рядом гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет:сероватый.

Вкус: умеренно соленый,свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

Запах: свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 268**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Шницель** *Номер рецептуры: 268. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свинина (нежирная) | 86 | 74 | 8,600 | 7,400 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 1,800 | 1,800 |
| Молоко | 24 | 24 | 2,400 | 2,400 |
| Сухари панировочные | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *124* | *-* | *12,400* |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| *Выход:* | - | 100 | - | 10,000 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Белки (г):35,00 |  | Са (мг):39,42 |
| Жиры (г):6,85 | Мg (мг):57,07 |
| Углеводы (г):14,20 | Fe (мг):1,92 |
| Эн. ценность (ккал):364,44 | С (мг):4,62 |

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски, хлеб пшеничный замачивают в молоке, соединяют с мясом и пропускают через мясорубку, затем добавляют соль и хорошо вымешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия плоско - овальной формы толщиной 1 см. с заостренным концом. Шницель панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон, до готовности доводят в жарочном шкафу.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: изделие сохранило форму без трещин, сбоку уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый. Вкус: жареного мяса, умеренно соленый. Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

**Технологическая карта кулинарного изделия №88**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):* **Щи из свежей капусты с картофелем и курицей** *Номер рецептуры:88. Наименование сборника рецептур:* ***Сборник технических нормативов****– Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015.-544с.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 63 | 50 | 6,300 | 5,000 |
| Картофель | 40 | 30 | 4,000 | 3,000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,250 | 1,000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,200 | 1,000 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 0,250 | 0,250 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Бульон | 200 | 200 | 20,000 | 20,000 |
| Куриная грудка | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| *Выход* | *-* | *250/10¹* | *-* | *25,000* |

¹Масса вареной курицы

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

|  |
| --- |
| Белки (г):1,77/3,54 |
| Жиры (г):4,95/0,29 |
| Углеводы (г):7,90/0,06 |
| Эн. ценность (ккал):89,75/16,95 |

|  |
| --- |
| Са (мг): 49,25/1,66 |
| Мg (мг): 22,13/4,05 |
| Fe (мг): 0,83/0,50 |
| С (мг):15,78/0,27 |

**Технология приготовления:**

Из куриной грудки готовим бульон, процеживаем. Готовую куриную грудку отбираем от кожи и костей, добавляем в щи. Капусту нарезают шашками или соломкой, картофель кубиком или брусочками. В кипящий бульон, закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5- 10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: жёлто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам, капусты.

*Приложение 1.7. 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.  Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем. |
| 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». |
| 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). |
| 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 |
| 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». |
| 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. |
| 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 |
| 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. |
| 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. |
| 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 \* | Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. |
| 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. |
| 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 32920-2014, 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. |
| 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. | 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». |
| 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 21149-93 - Геркулес. |
| Крупа гречневая | Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2012 - ядрица  Сорт по ГОСТ Р 55290-2012 - 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 пшено | Вид - шлифованное  Сорт по ГОСТ 572-2016 - 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 пшеничная | Вид по ГОСТ 276-60 – Полтавская  Номер по ГОСТ 276-60 - №2 и(или) №3 и(или) №4. | 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 рисовая | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.  Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный | 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 ячменная | Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком. | 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». |
| 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- 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. |
| 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». |
| 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.*

*Приложение 1.8 к заданию на оказание услуг*

**Перечень технологического оборудования МОУ «Гимназия № 10»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Количество, шт. |
| 1 | Ванна моечная, ВМ1/5 | 2 |
| 2 | Ванна моечная двойная, ВМ2/5 | 2 |
| 3 | Ванна моечная двойная, ВМ2-60 | 1 |
| 4 | Весы электронные «CAS» SW-10 | 1 |
| 5 | Весы товарные «CAS» DBII-150E | 1 |
| 6 | Зонт вытяжной центральный ЗВП-1100х1000х350 | 1 |
| 7 | Посудомоечная машина купольного типа «Abat» МПК-1100К | 1 |
| 8 | Облучатель настенный «АЗОВ» ОБН-150 | 2 |
| 9 | Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом «Abat» ЭП-4ЖШ | 1 |
| 10 | Подставка под электрокипятильник ПК-3/870 | 1 |
| 11 | Полка навесная ПН 6\*3 | 2 |
| 12 | Полка навесная для разделочных досок ПД 600/11 | 1 |
| 13 | Мармит универсальный «Abat» ЭМК-70КМУ | 1 |
| 14 | Прилавок для столовых приборов «Abat» ПСП-70КМ | 1 |
| 15 | Витрина охлаждаемая с нейтральным шкафом «Abat» ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ | 1 |
| 16 | Рукомойник консольный ВРК-400 | 2 |
| 17 | Стеллаж для тарелок СТР-22С/903 | 1 |
| 18 | Стеллаж технологический СКЭ-4-1200/500/1800 | 2 |
| 19 | Стеллаж технологический СКЭ-4-900/300/1800 | 2 |
| 20 | Стол для отходов SSO-060/6 | 1 |
| 21 | Стол пристенный СПП 12\*6 | 3 |
| 22 | Стол пристенный СПП 9\*6 | 1 |
| 23 | Стол пристенный «Cryspi» СРП-Z-800/600 | 1 |
| 24 | Стол для чистой посуды универсальный (правый, левый)  СБ-361/800/760 ПММ/М | 1 |
| 25 | Стол для грязной посуды универсальный (правый, левый) СБ-361/1200/760 ПММ/М | 1 |
| 26 | Тележка для сбора посуды двухуровневая ТС-2 8/5 | 1 |
| 27 | Шкаф холодильный с глухой металлической дверью. «Polair» CM105-S | 1 |
| 28 | Шкаф холодильный «Polair» CM110-S | 1 |
| 29 | Шкаф для одежды металлический односекционный ШРМ-11 | 3 |
| 30 | Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-100-03 | 1 |
| 31 | Кипятильник заливной WB-12 | 1 |
| 32 | Шкаф для посуды металлический ШАР-17.800.5 | 1 |
| 33 | Набор гастроемкостей Н-1-2-3 | 1 |
| 34 | Печь конвекционная «APACH» A8/U | 1 |