

День: среда
 Неделя: первая
 Сезон: осенне-зимний
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетич еская ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед														
61	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	1,50	5,01	13,02	103,70	0,06	3,57		8,25	37,92	56,22	39,10	1,06
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00	0,09	6,08		1,45	31,50	57,73	23,80	1,00
295	Котлета, рубленая из птицы 2 шт. по 50 гр	105	15,30	29,40	15,46	388,00	0,10	1,04	91,40	2,90	55,54	97,54	20,80	1,42
139	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77,00	0,04	17,08	-	1,95	58,75	40,69	20,85	0,83
389	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	20,2	84,8	0,022	6	0	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Батон нарезной	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №102 Суп картофельный с фасолью на мясокостном бульоне

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с фасолью на мясокостном бульоне.

Номер рецептуры: 102.

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
Картофель	67	50	6,700	5,000
Фасоль	21	20	2,100	2,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (корень)	3,25	2,5	325	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон мясокостный	175	175	17,500	17,500
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,60	Ca (мг): 43,23
Жиры (г):10,84	Mg (мг): 38,25
Углеводы (г):19,23	Fe (мг): 1,83
Эн. ценность (ккал):144,43	C (мг):5,83

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупным кубиком, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированную или припущенную морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; фасоль в целом виде.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный фасоли, умеренно солёный.

Запах: фасоли, кореньев и лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №80 Бульон
костный/мясокостный/куриный**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон костный/мясокостный/куриный**

Номер рецептуры: 80.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		На 1000 г
	Брутто, г	Нетто, г
Кости пищевые	250	250
*Говядина 1 категории (для мясокостного бульона) мякоть	200	125
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	7	5
Лук репчатый	10	8
Вода	1250	1250
Выход		1000* (для костного бульона)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1000 г (для костного бульона)

Белки (г):4,00
Жиры (г):1,0
Углеводы (г):-
Эн. ценность (ккал):35,0

Ca (мг): 10,0
Mg (мг): -
Fe (мг): -
C (мг):-

Технология приготовления:

При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек па части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми. Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих - 2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых корнев. Готовый бульон процеживают.

Мясокостный бульон готовят так же, как бульон костный. За 2-3 ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2 кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

Для бульонов из птицы используют кости, субпродукты (сердце, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу шеи), целые тушки птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч. В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают. При одновременном использовании костей, субпродуктов и целых тушек сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже в соответствии со сроками их варки.

При отдаче бульона на порцию супа закладывать 25 г отварного мяса.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-серый, с коричневым оттенком.

Вкус: костного бульона

Запах: костного бульона, с ароматом корней

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59 Салат из моркови с яблоками

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками. Номер рецептуры: 59.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	93,8	75	9,380	7,500
Яблоки свежие	35,7	25	3,570	2,500
Сахар	1	1	100	100
Выход	-	100	-	10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1,06	Ca (мг): 23,99
Жиры (г):0,17	Mg (мг): 30,39
Углеводы (г):8,52	Fe (мг): 1,07
Эн. ценность (ккал):39,90	C (мг):4,38

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонким ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови, яблокам. Запах: моркови, яблок

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №309 Макароны отварные с маслом

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (высшего сорта)	52,5	52,5	5,250	5,250
<i>Масса отварных макарон</i>	-	145,5	-	14,550
Масло сливочное	4,5	4,5	0,450	0,450
<i>Выход:</i>	-	150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,52	Ca (мг):4,86
Жиры (г):4,52	Mg (мг):21,12
Углеводы (г):26,45	Fe (мг):1,11
Эн. ценность (ккал): 168,45	C (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 (блюда) № 246

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из отварного мяса (говядины) в томатно-сметанном соусе

Номер рецептуры: 246.

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
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	110	81	11	8,1
Морковь	3	2	0,3	0,2
Лук репчатый	2,5	2	0,25	0,2
Масса отварного мяса	-	50	-	5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Помидоры	12	10	1,2	1
Масса соуса	-	50		5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,36	Са (мг): 23,60
Жиры (г):14,08	Mg (мг): 20,27
Углеводы (г):0,85	Fe (мг): 2,00
Эн. ценность (ккал):164,00	С (мг):-

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассируют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку
Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - светло-серый, соуса – светло-коричневый

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348 Компот из кураги

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги. Номер рецептуры: 348.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	203	203	2,03	2,03
Курага	20	37	0,2	0,37
Сахарный песок	20	20	0,2	0,2
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход	-	200	-	2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,78	Ca (мг): 32,32
Жиры (г): 0,05	Mg (мг): 17,56
Углеводы (г): 27,63	Fe (мг): 0,48
Эн. ценность (ккал): 114,8	C (мг): 0,6

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.

Вкус и запах свойственные вареной кураге.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №82 *Наименование
кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем. Номер рецептуры: 82.*

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
Свекла	50	40	5,000	4,000
Капуста свежая	25	20	2,500	2,000
или квашенная	21,5	15	2,150	1,500
Картофель	27	20	2,700	2,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (коренья)	3,25	2,5	325	250
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 мясокостный	200	200	20,000	20,000
<i>Выход</i>	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,60
Жиры (г):5,12
Углеводы (г):10,93
Эн. ценность (ккал):138,75

Ca (мг): 51,73
Mg (мг): 26,13
Fe (мг): 1,23
C (мг):10,68

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, 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. При использовании квашеной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведённой бульоном или водой (10г муки на 1000г борща).

Требования к качеству:

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

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 (блюда) №67 *Наименование
кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной с растительным маслом.*

Номер рецептуры: 67.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	28,9	21*	2,890	2,100
Свекла	19,1	15*	1,910	1,500
Морковь	12,6	10*	1,260	1,000
Огурцы солёные**	18,8	15	1,880	1,500
Капуста квашеная**	21,4	15	2,140	1,500
Лук зелёный или репчатый	18,8 17,9	15 15	1,880 1,790	1,500 1,500
Масло растительное	10	10	1,000	1,000
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

*-Масса варёных очищенных овощей.

**-Огурцы солёные можно заменить капустой квашенной или наоборот.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,04	Ca (мг): 31,23
Жиры (г): 10,04	Mg (мг): 19,53
Углеводы (г): 7,29	Fe (мг): 0,83
Эн. ценность (ккал): 125,10	C (мг): 9,63

Технология приготовления:

Варёные, очищенные картофель, свеклу, морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают, отжимают и шинкуют. Зелёный или репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зелёный или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая.

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

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно солёный. Запах: овощей, растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №229 Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай) Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Мозильного 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
Минтай	123	61	12,30	6,10
Вода или бульон	19	19	1,90	1,90
Морковь	23	18	2,30	1,80
Петрушка (корень)	4	3	0,4	0,3
Сельдерей	2	1	0,2	0,1
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Гвоздика	0,01	0,01	0,001	0,001
Корица	0,01	0,01	0,001	0,001
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы	-	50	-	5,00
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	100		10,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 9,75	Ca (мг): 39,07
Жиры (г): 4,95	Mg (мг): 48,53
Углеводы (г): 3,80	Fe (мг): 0,85
Эн. ценность (ккал): 105,00	C (мг): 3,73

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 минут); за 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло- желтый, соуса – оранжево-красный, овощей - натуральный

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное
Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов по продукции 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 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	129	17,100	12,900
Молоко	24	22,5	2,400	2,250
Масло сливочное	5,25	5,25	525	525
Выход:	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,07
Жиры (г):0,02
Углеводы (г):20,44
Эн. ценность (ккал):137,25

Ca (мг):36,98
Mg (мг):27,75
Fe (мг):1,01
C (мг):18,16

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

Требования к качеству:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №88 *Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне*

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	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
Петрушка (корень)	3,25	2,5	325	250
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	2,5	2,5	250	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон	200	200	20,000	20,000
<i>Выход</i>	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,57	Ca (мг): 51,25
Жиры (г): 5,15	Mg (мг): 22,13
Углеводы (г): 7,90	Fe (мг): 0,83
Эн. ценность (ккал): 124,75	C (мг): 15,78

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

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 добавляю прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашками; морковь, лук, картофель - дольками.

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №61 *Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками и курагой. Номер рецептуры: 61.*

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.:Делу плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	92,6	74	9,260	7,400
Яблоки свежие	14,3	10	1,430	1,000
Курага	5,6	10*	560	1,000
Сахар	2	2	200	200
Масло растительное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	100	-	10,000

*-Масса проваренной кураги.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1,05
Жиры (г):5,01
Углеводы (г):13,02
Эн. ценность (ккал):103,7

Ca (мг): 37,92
Mg (мг): 39,10
Fe (мг): 1,06
C (мг): 3,57

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге.

Запах: моркови, яблок и кураги.

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлета, рубленая из птицы. Номер рецептуры:295.*

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 котлету		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы	85	35	8,5	3,5
Батон нарезной	8	8	0,8	0,8
Молоко или вода	12	12	1,2	1,2
Внутренний жир	2	2	0,2	0,2
Сухари	5	5	0,5	0,5
Масса п\ф	-	59	-	5,9
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса жареных котлет	-	50	-	5,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом	-	55	-	5,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (2 котлеты)

Белки (г):15,30
Жиры (г):29,40
Углеводы (г):15,46
Эн. ценность (ккал):388,0

Ca (мг): 55,54
Mg (мг):20,80
Fe (мг):1,42
C (мг): 1,04

Технология приготовления:

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

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 (блюда)

№304 Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной Номер рецептуры: 304.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное	6,75	6,75	0,68	0,68
Выход:	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,65	Ca (мг):1,37
Жиры (г):5,37	Mg (мг):16,34
Углеводы (г):36,68	Fe (мг):0,53
Эн. ценность (ккал): 209,7	C (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

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. Гутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2	2
Сахарный-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,68	Ca (мг): 21,34
Жиры (г):0,28	Mg (мг): 3,44
Углеводы (г):20,76	Fe (мг): 0,563
Эн. ценность (ккал):88,20	C (мг): 100,0

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для 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 (блюда) №96 *Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на мясокостном бульоне.*

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа пшеничная	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Огурцы соленые	16,75	15	1,675	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясокостный	187,5	187,5	18,75	18,75
<i>Выход</i>	-	250	-	25,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,82	Ca (мг): 31,15
Жиры (г):5,29	Mg (мг): 24,18
Углеводы (г):11,98	Fe (мг): 0,93
Эн. ценность (ккал):142,25	C (мг):8,38

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, 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 (блюда) №54 Салат из свеклы отварной с яблоками

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с яблоками

Номер рецептуры: 54.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептов 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
Свекла отварная	85,6	67,0 ¹	8,56	6,70
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Яблоки свежие	35,7	25,0	3,57	2,50
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,09	Ca (мг): 29,27
Жиры (г): 6,08	Mg (мг): 16,83
Углеводы (г): 11,2	Fe (мг): 1,48
Эн. ценность (ккал): 103,9	C (мг): 6,44

¹ Масса вареной очищенной свеклы

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой яблоки, очищенные с удаленным семенным гнездом, сахар. При отпуске салат заправляют маслом растительным

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: умеренно-соленый, свойственный свекле и яблокам

Запах: свеклы и яблок

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№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.:Делу плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,550	3,550
<i>Масса каши</i>	-	140	-	15,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
<i>Выход:</i>	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):8,60	Са (мг):14,82
Жиры (г):6,09	Mg (мг):135,83
Углеводы (г):38,64	Fe (мг):4,56
Эн. ценность (ккал): 243,75	С (мг):-

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается 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 полита 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)

№278 Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели мясные паровые.*
 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*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
Батон нарезной	8	8	0,8	0,8
Вода	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<i>Масса пассированного лука</i>	-	10	-	1
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	7,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	6,0
Соус № 331:		50		5,0
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,38	0,38
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
<i>Выход:</i>				
<i>Выход:</i>	-	110		11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):7,83
Жиры (г):8,75
Углеводы (г):10,25
Эн. ценность (ккал):151

Ca (мг):27,95
Mg (мг):18,33
Fe (мг):0,87
C (мг):0,72

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассированный или припущенный репчатый лук (можно добавить зелёный лук), перемешивают и формируют 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 8-10 мин.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают тефтели с гарниром и 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: тушёного мяса в соусе, умеренно солёный.

Запах: тушёного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№349 Наименование кулинарного изделия (блюда): *Компот из смеси 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.: Делта плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	2,0	2,0
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50	0,2	0,5
Сахарный песок	20	20	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
<i>Выход</i>	-	200		2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,66	Ca (мг): 32,48
Жиры (г):0,09	Mg (мг): 17,46
Углеводы (г):32,01	Fe (мг): 0,70
Эн. ценность (ккал):132,80	C (мг): 0,73

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную, и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, чтоб он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть - прозрачная

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45 Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью. Номер рецептуры:45.

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.:Делу плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9,860	7,890
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	<i>71</i>	-	<i>7,100</i>
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Кислота лимонная	0,3	0,3	30	30
Вода кипячёная	9,7	9,7	970	970
Сахар	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1,31
Жиры (г):3,25
Углеводы (г):6,50
Эн. ценность (ккал):60,40

Ca (мг): 24,97
Mg (мг): 15,09
Fe (мг): 0,47
C (мг): 17,01

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании.

! Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой.

Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь, нарезанные тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жёсткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно солёный, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты и смеси с заправкой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 261

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Печень свиная тушеная в соусе* Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов по продукции 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 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень свиная	81	71	8,1	7,1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	74	-	7,4
<i>Масло растительное</i>	5	5	0,5	0,5
<i>Масса жареной печени</i>	-	50	-	5
Соус:	-	-	-	-
<i>Сметана</i>	12,5	12,5	1,25	1,25
<i>Мука пшеничная</i>	3,75	3,75	0,375	0,375
<i>Вода</i>	37,5	37,5	3,75	3,75
Масса белого соуса	-	37,5	-	3,75
Выход соуса	-	50	-	5
Выход блюда	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,26
Жиры (г):8,82
Углеводы (г):2,62
Эн. ценность (ккал):160

Ca (мг):25,62
Mg (мг):16,83
Fe (мг):13,51
C (мг):24,77

Технология приготовления: Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Соус: пассеруем муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: печень, нарезанная плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: печени- мягкая, сочная, соус - однородная

Цвет: поверхности – темно-коричневая, на разрезе – коричневый.

Вкус: жареной печени

Запах: жареной печени.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№376 Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром. Номер рецептуры: 376.

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.: Делта плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15	-	20,000/1,500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,07	Ca (мг): 11,1
Жиры (г): 0,02	Mg (мг): 1,4
Углеводы (г): 15,0	Fe (мг): 0,28
Эн. ценность (ккал): 60,00	C (мг): 0,03

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5- 10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №112 Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне

Номер рецептуры: 112

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
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	10	10	1,0	1,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,9	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Бульон	170	170	17,0	17,0
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,37	Ca (мг): 31,50
Жиры (г):2,98	Mg (мг): 23,80
Углеводы (г):15,69	Fe (мг): 1,00
Эн. ценность (ккал):144,0	C (мг): 6,08

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят.

В кипящий бульон закладывают подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения, затем добавляют пассированные овощи, картофель, томат и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут пассированные овощи и варят 5-8 минут, затем добавляют вермишель и варят суп до готовности. Можно готовить с мясными продуктами и птицей.

Требования к качеству:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №227 Наименование
кулинарного изделия (блюда): *Рыба припущенная (минтай) с маслом* Номер рецептуры: 227.

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
Минтай неразделанный	246	124	24,6	12,4
Лук репчатый	6	4	0,6	0,4
Петрушка (корень)	6	4	0,6	0,4
Или сельдерей (корень)	6	4	0,6	0,4
Масса припущенной рыбы	-	100	-	10,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
<i>Выход с маслом</i>	-	110	-	11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):17,12	Са (мг):15,46
Жиры (г):8,22	Mg (мг):45,84
Углеводы (г):0,92	Fe (мг):0,90
Эн. ценность (ккал): 146,00	С (мг):0,84

Технология приготовления:

Обработанную не пластованную рыбу нарезают на порционные куски. Подготовленную рыбу кладут в посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л на 1 кг рыбы), так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема и припускают с добавлением петрушки (корня) и репчатого лука 10-15 минут. Отпускают рыбу – поливают маслом.

Требование к качеству:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом.

Консистенция: мягкая

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый

Вкус: умеренно солёный.

Запах: рыбный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №98

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой (перловой) на мясокостном бульоне

Номер рецептуры: 98.

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.:Делта плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	37,5	30	3,750	3,000
Картофель	33,25	25	3,325	2,500
Крупа: перловая	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	500	500
Бульон	212,5	212,5	21,250	21,250
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,28	Ca (мг): 37,88
Жиры (г):5,12	Mg (мг): 14,18
Углеводы (г):6,09	Fe (мг): 0,58
Эн. ценность (ккал):111,25	C (мг):9,88

Технология приготовления:

Крупу перловую промывают сначала в тёплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассированные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиком, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

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

Вкус: картофеля, овощей крупы умеренно солёный.

Запах: овощей и крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №234

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты или биточки рыбные (треска). 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*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц (2 шт)		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска	90	66	9,0	6,6
Из полуфабрикатов: треска	76	66	7,6	6,6
Из филе: треска	70	66	7,0	6,6
Батон нарезной	18	18	1,8	1,8
Молоко	26	26	2,6	2,6
Сухари	10	10	1,0	1,0
<i>Масса полуфабриката</i>		116	-	11,6
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
<i>Масса жареных изделий</i>		100	-	10,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
<i>Выход: с маслом</i>	-	110	-	11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,98
Жиры (г):7,42
Углеводы (г):19,94
Эн. ценность (ккал):240

Ca (мг):81,84
Mg (мг):55,12
Fe (мг):1,54
C (мг):1,76

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют 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, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный. **Запах:** приятный, рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) №288 *Наименование
кулинарного изделия (блюда): Куриные окорочка отварные с маслом* *Номер рецептуры: 288.*

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.:Делта плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриные окорочка	142	128	14,2	12,8
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Петрушка (корень)	3	2	0,3	0,2
Масса варёной птицы	-	100		1000
Выход:	-	100		1000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):23,46	Ca (мг):56,0
Жиры (г):25,82	Mg (мг):20,28
Углеводы (г):0,5	Fe (мг):1,82
Эн. ценность (ккал): 328,00	C (мг):23,50

Технология приготовления:

Подготовленные окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом.

Требование к качеству:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Сок фруктовый (яблочный)* Номер рецептуры: 389

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый	200	200	20	20
<i>Выход</i>	200	200	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1	Ca (мг):14
Жиры (г):0	Mg (мг):8
Углеводы (г):20,2	Fe (мг):2,8
Эн. ценность (ккал): 84,8	C (мг):6

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389 Наименование
кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый (абрикосовый, грушевый) Номер рецептуры: 389

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
Сок фруктовый	200	200	20	20
Выход	200	200	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (по яблочному соку)

Белки (г):1
Жиры (г):0
Углеводы (г):20,2
Эн. ценность (ккал): 84,8

Ca (мг):14
Mg (мг):8
Fe (мг):2,8
C (мг):6

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №139

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная. Номер рецептуры: 139.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	142	114	14,2	11,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Морковь	3	2,5	0,3	0,25
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Раствор лимонной кислоты 3% -ный	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лавровый лист	0,008	0,008	0,0008	0,0008
<i>Выход:</i>	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,04	Ca (мг):58,75
Жиры (г):3,68	Mg (мг):20,85
Углеводы (г):7,89	Fe (мг):0,83
Эн. ценность (ккал):77,00	C (мг):17,08

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки. **Консистенция:** сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №375 Чай заварка

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай заварка. Номер рецептуры: 375.

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
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,20	0,20
Вода	216	216	21,60	21,60
Выход:	-	200	-	20,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,40
Жиры (г): 0,10
Углеводы (г): 0,08
Эн. ценность (ккал): 6,4

Ca (мг): 19,62
Mg (мг): 8,80
Fe (мг): 1,64
C (мг): 0,20

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый. **Вкус:** чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 342

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Компот из свежих яблок.*

Номер рецептуры: 342.

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.:Делу плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	45,4	40	4,6	4,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
<i>Выход</i>	-	200	-	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,16	Ca (мг): 14,18
Жиры (г):0,16	Mg (мг): 5,14
Углеводы (г):27,88	Fe (мг): 0,95
Эн. ценность (ккал):114,60	C (мг): 0,90

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики, абрикосы перебирают. Моют, нарезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения, затем готовые компоты охлаждают.

Требования к качеству:

Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки

Набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений.

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
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».
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.	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».
Сыр*	Тип - полутвердый. Сорт высший. Массовая доля жира - не менее 45%.	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».
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».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
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».
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 – А Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).	
Печень говяжья*	Термическое состояние: замороженная.	
Печень свиная*	Термическое состояние: замороженная.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе цыплят-бройлеров*	Термическое состояние: охлажденное.	
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно. Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные	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».
Мясо кур (части тушек)*	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	
Яйцо куриное	Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Пикша	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная 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».
Треска	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	
Хек	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.	
		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».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
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.	
Петрушка свежая (корень) *	Классификация - корнеплод обрезной. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Корнеплоды не застволившиеся, не уродливые (не разветвленные), без роста вторичных корней, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями.	
Петрушка свежая (зелень)*	Классификация - зелень обрезная. Листья молодые, зеленые, не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности.	
Кориандр свежий (кинза)*	Внешний вид: листья свежие и чистые, здоровые, нежные, не вялые, без признаков самосогревания, не поврежденные морозом, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья зеленые, не пожелтевшие.	

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
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.	
Капуста пекинская свежая*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: розетки листьев или кочаны целые, здоровые, свежие, чистые, без цветочных стеблей, без признаков самосогревания; без повреждений механических, вызванных заморозками и сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с плотно прилегающими розеточными	
Лук свежий зеленый*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Томаты свежие	Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	
Огурцы свежие	Сорт по ГОСТ 33932-2016 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	
Перец сладкий свежий	Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений.	
Кабачки свежие	Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший. Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений	
Яблоки свежие	Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Бананы свежие	Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту	
1	2	3	
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.	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».	
Капуста квашеная	Не мороженная, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашеная, шинкованная.		
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.		
Томаты консервированные*	Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты. Промышленного производства.		
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
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.		
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.		

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Томатная паста	Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра».	технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
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».
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	«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».
Какао – порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
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.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
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».
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ 26574-2017– первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. <i>*для технологической карты кулинарного изделия номер рецептуры №409</i>	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кисель плодово-ягодный	Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков.	
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Крупа манная	Марка по ГОСТ 7022-97 - МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. ГОСТ 7022-2019 (с 01.11.2020 г.)	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлопья овсяные	Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.	

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
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 6201-68 - первый. ГОСТ 28674-2019 (с 01.11.2020 г.)	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

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Кислота лимонная	Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей.	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».
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая или пралине или типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
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».
Варенье	Вид по ГОСТ 34113-2017: фруктовое, однокомпонентное. Классификация по ГОСТ 34113-2017 - стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку - консервы. Не допускается засахаривания варенья.	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».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
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>. 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.*