Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москва.

(Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года)

Рацион для детей в возрасте 1,5-3 с пребыванием 8 -10 часов 11-12 и более часов

Меню для детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих дошкольные общеобразовательных учреждений с ужинами

№	Наименование	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг						№ ТК
							B1	C	A	E мг, ток. экв.	Ca	P	Mg	Fe	B2	I, мкг	
	День 1 (понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Каша пшенная молочная	120	4,67	4,38	24,15	154,73	0,13	0,27	14,04	0,11	64,59	108,77	30,17	0,84	0,07	5,61	120201
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	29,97	0,00	0,00	0,00	0,00	2,82	4,33	0,00	0,02	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,59**	**7,93**	**41,64**	**272,33**	**0,16**	**0,34**	**40,04**	**0,50**	**172,11**	**183,89**	**36,27**	**1,20**	**0,11**	**5,61**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,15	5,15	22,75	0,01	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	1,15	0,02	0,50	210104
	Итого:		**0,20**	**0,15**	**5,15**	**22,75**	**0,01**	**2,50**	**0,00**	**0,20**	**9,50**	**8,00**	**6,00**	**1,15**	**0,02**	**0,50**	
	Обед																
1	Салат из моркови с растительным маслом	30	0,37	2,13	1,95	28,38	0,02	1,41	0,00	1,04	7,61	15,55	10,72	0,20	0,02	1,41	100301
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	130	2,03	2,85	8,08	66,04	0,07	3,38	0,00	1,24	43,24	56,29	15,41	0,70	0,04	2,50	110329-1
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,35	10,44	2,08	147,62	0,04	0,78	4,83	0,30	9,97	112,85	14,78	1,64	0,09	4,36	120549
4	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,46	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,25**	**17,83**	**57,20**	**466,31**	**0,22**	**8,57**	**9,33**	**3,51**	**131,21**	**277,14**	**57,28**	**5,78**	**0,18**	**10,66**	
	Полдник																
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230117
	Итого:		**11,31**	**10,76**	**61,03**	**386,20**	**0,15**	**1,09**	**18,26**	**3,08**	**225,74**	**216,29**	**35,17**	**1,03**	**0,29**	**16,59**	
	Ужин																
1	Биточки рубленные куриные	50	8,32	7,67	6,72	129,23	0,04	0,65	24,25	0,65	21,16	73,43	8,93	0,69	0,07	2,85	120611
2	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	180	4,10	5,27	33,11	196,24	0,24	20,29	16,20	0,26	32,73	119,02	46,76	1,85	0,17	10,63	130105
3	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,09	0,01	16,80	67,67	0,00	4,20	0,00	0,02	4,70	2,31	1,26	0,11	0,00	0,00	160213
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**14,11**	**13,55**	**66,63**	**444,93**	**0,31**	**25,13**	**40,45**	**1,27**	**63,29**	**211,56**	**59,55**	**2,89**	**0,24**	**13,48**	
	Ужин 2																
1	Напиток витаминный	150	0,34	0,11	21,83	89,72	0,01	39,00	0,03	0,26	8,85	8,76	3,54	0,41	0,02	0,00	160238
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,80**	**3,69**	**40,25**	**201,46**	**0,03**	**39,00**	**2,03**	**0,96**	**14,65**	**26,76**	**7,54**	**0,83**	**0,03**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**55,27**	**53,92**	**271,91**	**1793,98**	**0,87**	**76,63**	**110,11**	**9,52**	**616,50**	**923,65**	**201,80**	**12,88**	**0,87**	**46,83**	
	День 2(вторник)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	80	8,35	8,99	1,56	120,55	0,05	0,14	8,46	0,38	62,97	137,49	10,60	1,53	0,30	14,30	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	2,93	2,88	13,25	90,63	0,02	0,54	13,50	0,00	109,13	81,90	12,60	0,11	0,12	8,10	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,96**	**20,72**	**24,89**	**337,87**	**0,09**	**0,68**	**51,96**	**0,82**	**177,99**	**238,09**	**25,80**	**1,91**	**0,43**	**23,30**	

	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	1,43	0,48	19,95	89,78	0,04	9,50	0,00	0,38	7,60	26,60	39,90	0,57	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,43**	**0,48**	**19,95**	**89,78**	**0,04**	**9,50**	**0,00**	**0,38**	**7,60**	**26,60**	**39,90**	**0,57**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Винегрет	30	0,48	3,06	2,73	40,34	0,02	2,50	0,00	1,36	11,46	14,20	6,22	0,27	0,01	1,43	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	130	3,00	2,38	8,09	65,77	0,02	0,78	9,57	0,21	6,30	17,49	4,50	0,31	0,02	0,65	110333
3	Рагу из мяса птицы	150	12,67	11,66	17,17	224,34	0,14	10,77	31,50	1,55	31,90	137,11	34,19	1,71	0,14	7,53	120609
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	150	0,21	0,05	16,41	66,88	0,01	0,00	0,05	0,05	7,52	11,61	3,78	0,30	0,01	0,00	160242
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,28**	**17,96**	**62,60**	**489,18**	**0,24**	**14,05**	**41,11**	**3,69**	**111,87**	**247,21**	**56,29**	**3,44**	**0,19**	**11,61**	
	Полдник																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	100	3,06	4,65	14,32	111,34	0,08	0,23	14,78	0,28	55,36	85,85	25,24	0,61	0,07	4,61	120224
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,67	81,79	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,04	0,98	28,00	0,00	168,00	133,00	19,60	0,14	0,24	12,60	2301031
	Итого:		**9,67**	**11,07**	**33,59**	**272,65**	**0,15**	**1,27**	**47,96**	**0,59**	**242,62**	**249,88**	**49,86**	**1,08**	**0,34**	**19,05**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	50	6,64	1,06	5,60	58,51	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	53,45	120403
2	Капуста тушеная	180	3,85	7,42	13,37	135,63	0,08	57,96	0,00	3,48	350,15	76,98	39,56	1,42	0,09	6,73	130201
3	Кисель из клюквы быстрозамороженной	150	0,04	0,02	18,07	72,58	0,00	1,13	0,00	0,08	5,50	4,87	1,13	0,09	0,00	0,00	160203-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,13**	**9,10**	**47,04**	**318,52**	**0,15**	**59,96**	**5,63**	**4,40**	**493,96**	**293,82**	**56,50**	**2,10**	**0,14**	**60,18**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	150	4,50	4,80	7,05	89,40	0,03	0,90	22,50	0,00	181,50	136,50	21,00	0,15	0,20	13,50	230105
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**5,96**	**8,38**	**25,47**	**201,14**	**0,05**	**0,90**	**24,50**	**0,70**	**187,30**	**154,50**	**25,00**	**0,57**	**0,21**	**13,50**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**61,42**	**67,70**	**213,53**	**1709,14**	**0,71**	**86,36**	**171,16**	**10,58**	**1221,35**	**1210,10**	**253,36**	**9,66**	**1,35**	**127,65**	
	День 3 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	4,37	4,78	20,50	142,46	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,58	30,47	0,00	1,20	0,00	0,01	4,02	4,99	0,36	0,04	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**6,08**	**13,63**	**38,16**	**299,61**	**0,07**	**1,69**	**49,44**	**0,75**	**113,86**	**114,33**	**17,78**	**0,59**	**0,13**	**8,46**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,20	4,90	22,20	0,02	5,00	0,00	0,10	8,00	5,50	4,50	1,10	0,01	1,00	210110
	Итого:		**0,20**	**0,20**	**4,90**	**22,20**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,10**	**8,00**	**5,50**	**4,50**	**1,10**	**0,01**	**1,00**	
	Обед																
1	Сельдь с луком	30	3,68	3,00	0,66	44,39	0,01	0,81	4,20	0,78	34,01	126,52	9,53	0,30	0,03	17,04	100612-1
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	120	2,32	2,52	7,30	61,11	0,05	7,57	9,60	0,11	44,31	33,04	13,57	0,51	0,04	3,07	110207
3	Говядина отварная	10	2,88	2,48	0,00	33,85	0,01	0,00	0,00	0,06	1,58	29,18	3,42	0,42	0,02	1,09	120509
4	Печень по-строгановски	70	10,45	7,24	2,92	118,58	0,17	17,82	2515,98	0,61	254,14	198,86	12,54	7,89	1,16	8,62	120536
5	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,11	1,79	9,52	62,60	0,07	0,00	4,50	0,15	3,97	50,00	33,33	2,67	0,03	0,98	130309
6	Компот из плодов сухих	150	0,21	0,05	20,91	84,86	0,01	0,00	0,05	0,05	7,65	11,61	3,78	0,32	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**24,57**	**17,88**	**59,51**	**497,25**	**0,37**	**26,19**	**2534,32**	**2,27**	**400,35**	**516,01**	**83,77**	**12,96**	**1,31**	**32,80**	
	Полдник																
1	Пудинг из творога запеченный	80	13,46	8,23	13,42	181,54	0,11	0,34	40,00	0,27	206,77	400,91	17,13	0,45	0,20	1,40	120318

2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230116
	Итого:		**18,84**	**15,59**	**46,12**	**400,10**	**0,17**	**1,18**	**56,00**	**0,97**	**386,17**	**551,91**	**42,13**	**1,01**	**0,42**	**14,00**	
	Ужин																
1	Шницель рубленый куриный	50	11,21	10,86	4,01	158,64	0,04	0,86	32,63	0,69	20,13	93,43	9,82	0,86	0,10	5,18	120615
2	Свекла тушеная	180	3,17	5,99	16,82	133,86	0,04	18,63	25,20	0,27	129,60	86,81	41,82	2,65	0,09	14,13	130209
3	Напиток смородина	150	0,09	0,04	12,65	51,26	0,00	9,00	0,00	0,06	3,60	2,97	2,79	0,15	0,00	0,09	160207 160229
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,06**	**17,49**	**43,48**	**395,56**	**0,10**	**28,49**	**57,83**	**1,36**	**158,03**	**200,01**	**57,02**	**3,90**	**0,20**	**19,40**	
	Ужин2																
1	Кисель абрикосовый	150	0,39	0,02	14,39	59,35	0,01	0,30	0,00	0,41	15,11	13,84	7,88	0,85	0,02	0,00	160219 160228
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	18,89	108,57	0,03	0,00	9,00	0,32	5,13	17,74	3,18	0,26	0,01	0,56	190113
	Итого:		**2,51**	**2,75**	**33,28**	**167,92**	**0,04**	**0,30**	**9,00**	**0,73**	**20,24**	**31,58**	**11,06**	**1,11**	**0,03**	**0,56**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**68,26**	**67,54**	**225,44**	**1782,66**	**0,76**	**62,85**	**2706,59**	**6,18**	**1086,65**	**1419,34**	**216,25**	**20,68**	**2,10**	**76,22**	
	День 4 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Запеканка из творога	100	17,96	11,43	20,14	255,25	0,15	0,46	56,00	0,38	274,64	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Какао на молоке	150	2,75	2,61	10,97	78,39	0,02	0,41	10,13	0,01	85,74	81,08	22,20	0,75	0,09	6,08	160101
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**24,72**	**25,84**	**46,48**	**517,35**	**0,19**	**1,11**	**122,13**	**0,90**	**466,83**	**693,38**	**51,58**	**1,71**	**0,41**	**8,31**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,15	5,15	22,75	0,01	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	1,15	0,02	0,50	210104
	Итого:		**0,20**	**0,15**	**5,15**	**22,75**	**0,01**	**2,50**	**0,00**	**0,20**	**9,50**	**8,00**	**6,00**	**1,15**	**0,02**	**0,50**	
	Обед																
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	30	0,21	3,62	0,66	36,09	0,01	2,64	0,00	1,61	6,35	11,22	3,71	0,16	0,01	0,79	100507
2	Суп из овощей на курином бульоне	130	2,60	4,33	6,27	74,46	0,04	9,26	18,20	0,14	87,97	32,05	12,49	0,46	0,04	3,11	110326
3	Гуляш из отварной птицы	70	9,90	8,32	1,12	118,95	0,03	1,60	31,50	0,04	9,35	73,01	9,21	0,75	0,07	2,71	120601-1
4	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,46	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
5	Напиток вишневый	150	0,07	0,02	12,94	52,22	0,00	1,35	0,00	0,03	3,69	2,70	2,34	0,08	0,00	0,18	160204 160231
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**17,54**	**18,57**	**50,94**	**441,04**	**0,16**	**14,84**	**54,20**	**2,60**	**167,24**	**200,92**	**38,13**	**2,60**	**0,14**	**9,17**	
	Полдник																
1	Запеканка овощная	80	2,79	2,22	6,62	57,65	0,02	1,24	12,40	0,13	76,19	43,64	5,39	0,28	0,04	2,18	130223
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,06	0,98	28,00	0,00	168,00	126,00	19,60	0,14	0,24	12,60	230115
	Итого:		**9,45**	**8,81**	**27,01**	**225,08**	**0,11**	**2,26**	**46,03**	**0,46**	**258,97**	**197,35**	**29,20**	**0,72**	**0,31**	**16,39**	
	Ужин																
1	Тефтели мясные с соусом собственного производства	50	4,21	4,17	5,70	77,20	0,03	1,22	0,75	0,66	13,89	49,39	7,76	0,67	0,04	1,96	120539
2	Рис отварной	180	4,45	5,09	49,18	260,31	0,05	0,00	16,20	0,31	7,34	95,86	31,60	0,65	0,03	1,37	130301

3	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,20	0,05	18,31	74,44	0,01	13,50	0,00	0,05	8,15	5,18	2,93	0,12	0,01	0,45	160212
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,46**	**9,90**	**83,19**	**463,75**	**0,11**	**14,72**	**16,95**	**1,36**	**34,08**	**167,23**	**44,89**	**1,68**	**0,08**	**3,78**	
	Ужин 2																
1	Чай с молоком с сахаром	150	0,90	0,96	8,90	47,85	0,01	0,18	4,50	0,00	39,12	31,63	4,20	0,05	0,04	2,70	160108
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**2,36**	**4,54**	**27,32**	**159,59**	**0,02**	**0,18**	**6,50**	**0,70**	**44,92**	**49,63**	**8,20**	**0,47**	**0,05**	**2,70**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**64,73**	**67,81**	**240,10**	**1829,55**	**0,61**	**35,61**	**245,81**	**6,21**	**981,54**	**1316,50**	**177,99**	**8,32**	**1,01**	**40,85**	
	День 5 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	3,67	5,57	17,19	133,61	0,09	0,27	17,73	0,33	66,43	103,02	30,29	0,74	0,08	5,54	120224
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	29,97	0,00	0,00	0,00	0,00	2,82	4,33	0,00	0,02	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**5,35**	**14,42**	**34,76**	**290,27**	**0,11**	**0,27**	**47,73**	**0,77**	**75,15**	**126,05**	**32,89**	**1,02**	**0,10**	**6,44**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	1,43	0,48	19,95	89,78	0,04	9,50	0,00	0,38	7,60	26,60	39,90	0,57	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,43**	**0,48**	**19,95**	**89,78**	**0,04**	**9,50**	**0,00**	**0,38**	**7,60**	**26,60**	**39,90**	**0,57**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	30	0,37	1,64	2,61	26,73	0,02	7,54	0,00	0,68	8,71	8,90	5,11	0,24	0,02	0,15	100518 100502
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	130	1,37	3,32	7,21	64,16	0,03	8,14	3,90	1,28	72,51	38,53	11,42	0,42	0,03	1,90	110322
3	Рыба, запеченная с картофелем, по-русски	150	12,70	6,30	19,29	184,61	0,15	7,52	10,35	2,69	255,84	373,14	38,67	1,05	0,14	94,30	120409
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**18,11**	**12,23**	**62,45**	**432,31**	**0,26**	**26,19**	**14,25**	**5,31**	**402,25**	**497,87**	**68,80**	**4,66**	**0,21**	**98,35**	
	Полдник																
1	Пудинг манный	80	3,62	3,77	21,24	133,38	0,04	0,13	12,60	0,36	47,37	46,52	7,22	0,35	0,06	3,37	120229
2	Соус абрикосовый	5	0,03	0,00	3,28	13,24	0,00	0,02	0,00	0,03	0,97	0,80	0,58	0,07	0,00	0,00	140206 160206-1
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,04	0,98	28,00	0,00	168,00	133,00	19,60	0,14	0,24	12,60	2301031
	Итого:		**7,85**	**8,26**	**30,11**	**226,13**	**0,08**	**1,13**	**40,60**	**0,39**	**216,34**	**180,32**	**27,40**	**0,56**	**0,30**	**15,97**	
	Ужин																
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Рагу из мяса птицы	200	16,90	15,55	22,89	299,12	0,19	14,36	42,00	2,07	42,53	182,82	45,58	2,27	0,19	10,04	120609
3	Напиток витаминный	150	0,34	0,11	21,83	89,72	0,01	39,00	0,03	0,26	8,85	8,76	3,54	0,41	0,02	0,00	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**19,17**	**16,32**	**55,87**	**447,05**	**0,25**	**60,86**	**42,03**	**2,88**	**60,28**	**216,18**	**57,72**	**3,19**	**0,23**	**10,64**	
	Ужин 2																
1	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,09	0,01	16,80	67,67	0,00	4,20	0,00	0,02	4,70	2,31	1,26	0,11	0,00	0,00	160213
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,55**	**3,59**	**35,22**	**179,41**	**0,02**	**4,20**	**2,00**	**0,72**	**10,50**	**20,31**	**5,26**	**0,53**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**53,46**	**55,30**	**238,36**	**1664,95**	**0,76**	**102,16**	**146,62**	**10,46**	**772,12**	**1067,32**	**231,98**	**10,53**	**0,89**	**131,39**	
	Итого за 5 дней		**60,63**	**62,45**	**237,87**	**1756,06**	**0,74**	**72,72**	**676,06**	**8,59**	**935,63**	**1187,38**	**216,27**	**12,42**	**1,24**	**84,59**	
	День 6 (понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	80	8,35	8,99	1,56	120,55	0,05	0,14	8,46	0,38	62,97	137,49	10,60	1,53	0,30	14,30	120301

2	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,84	2,55	14,61	92,75	1,82	0,45	11,25	0,00	105,98	86,13	22,50	1,30	0,10	12,75	160103
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,88**	**20,39**	**26,25**	**339,98**	**1,88**	**0,59**	**49,71**	**0,82**	**174,84**	**242,32**	**35,70**	**3,09**	**0,41**	**27,95**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	0,86	0,19	7,70	35,91	0,04	57,00	0,00	0,19	32,30	21,85	12,35	0,29	0,03	1,90	210102
	Итого:		**0,86**	**0,19**	**7,70**	**35,91**	**0,04**	**57,00**	**0,00**	**0,19**	**32,30**	**21,85**	**12,35**	**0,29**	**0,03**	**1,90**	
	Обед																
1	Салат из моркови с растительным маслом	30	0,37	2,13	1,95	28,38	0,02	1,41	0,00	1,04	7,61	15,55	10,72	0,20	0,02	1,41	100301
2	Суп с клецками на мясном бульоне	130	4,81	1,00	12,67	78,90	0,05	2,24	0,01	0,29	11,99	39,02	10,27	0,55	0,05	2,82	110332-2
3	Азу из мяса отварного	70	11,66	11,25	3,07	160,12	0,05	1,79	0,00	1,23	10,89	115,89	15,55	1,70	0,09	4,36	120532
4	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,11	1,79	9,52	62,60	0,07	0,00	4,50	0,15	3,97	50,00	33,33	2,67	0,03	0,98	130309
5	Компот из плодов сухих	150	0,21	0,05	20,91	84,86	0,01	0,00	0,05	0,05	7,65	11,61	3,78	0,32	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**22,07**	**17,02**	**66,31**	**506,72**	**0,25**	**5,44**	**4,55**	**3,27**	**96,82**	**298,87**	**81,25**	**6,29**	**0,22**	**11,57**	
	Полдник																
1	Лепешки картофельные	80	4,18	3,98	25,18	153,32	0,12	6,42	4,00	1,47	42,28	65,33	18,93	0,94	0,08	4,59	130107
2	Соус сметанный	5	0,17	0,66	0,49	8,59	0,00	0,01	3,75	0,02	19,67	2,32	0,35	0,01	0,00	0,24	140106
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230116
	Итого:		**8,27**	**8,43**	**39,95**	**268,73**	**0,16**	**7,27**	**21,75**	**1,49**	**235,55**	**200,64**	**40,28**	**1,09**	**0,29**	**17,43**	
	Ужин																
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,13	5,64	5,82	98,54	0,03	0,47	22,11	0,18	33,06	61,82	7,49	0,50	0,06	2,56	120619
2	Овощи запеченые	180	4,18	0,00	37,19	165,48	0,00	0,11	0,00	0,00	8,42	6,80	1,51	0,33	0,00	0,00	130111
3	Напиток яблочный	150	0,04	0,04	16,01	64,60	0,00	1,05	0,00	0,02	2,13	1,16	0,95	0,28	0,00	0,21	160217 160230
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,96**	**6,28**	**69,02**	**380,42**	**0,06**	**1,63**	**22,11**	**0,54**	**48,30**	**86,57**	**12,54**	**1,35**	**0,07**	**2,77**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	150	4,50	4,80	7,05	89,40	0,03	0,90	22,50	0,00	181,50	136,50	21,00	0,15	0,20	13,50	230105
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	23,96	120,51	0,04	0,27	1,20	0,72	17,00	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1
	Итого:		**6,96**	**6,44**	**31,01**	**209,91**	**0,07**	**1,17**	**23,70**	**0,72**	**198,50**	**166,33**	**26,32**	**0,60**	**0,23**	**14,90**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**62,99**	**58,75**	**240,24**	**1741,67**	**2,45**	**73,10**	**121,83**	**7,02**	**786,31**	**1016,59**	**208,45**	**12,72**	**1,25**	**76,52**	
	День 7 (вторник)																
	Завтрак 1																
1	Суфле творожное запеченное	100	15,24	9,83	15,41	211,10	0,13	0,47	44,01	0,33	231,80	449,99	21,28	0,66	0,26	4,09	120319
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,58	30,47	0,00	1,20	0,00	0,01	4,02	4,99	0,36	0,04	0,00	0,00	160106
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**19,28**	**21,64**	**38,36**	**425,27**	**0,16**	**1,92**	**100,01**	**0,83**	**342,27**	**528,04**	**27,92**	**1,09**	**0,31**	**4,99**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,20	4,90	22,20	0,02	5,00	0,00	0,10	8,00	5,50	4,50	1,10	0,01	1,00	210110
	Итого:		**0,20**	**0,20**	**4,90**	**22,20**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,10**	**8,00**	**5,50**	**4,50**	**1,10**	**0,01**	**1,00**	
	Обед																
1	Салат из сборных овощей	30	0,42	3,03	1,42	34,57	0,01	5,48	0,00	1,38	31,74	10,79	6,36	0,18	0,01	0,98	100509

2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	120	3,49	2,68	8,99	74,05	0,10	3,24	0,00	1,17	16,67	47,81	17,31	0,87	0,04	2,06	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	70	9,29	1,49	7,84	81,92	0,06	1,23	7,88	0,70	187,05	273,23	18,51	0,49	0,05	74,83	120403
5	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,46	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
6	Напиток вишневый	150	0,07	0,02	12,94	52,22	0,00	1,35	0,00	0,03	3,69	2,70	2,34	0,08	0,00	0,18	160204 160231
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,18**	**9,91**	**68,30**	**439,11**	**0,27**	**11,29**	**12,38**	**4,31**	**302,39**	**428,50**	**56,75**	**2,94**	**0,13**	**80,44**	
	Полдник																
1	Каша пшенная молочная	100	3,89	3,65	20,13	128,94	0,11	0,23	11,70	0,09	53,83	90,64	25,14	0,70	0,06	4,67	120201
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,06	0,98	28,00	0,00	168,00	126,00	19,60	0,14	0,24	12,60	230115
	Итого:		**10,84**	**9,87**	**40,97**	**296,02**	**0,20**	**1,27**	**43,84**	**0,44**	**239,53**	**248,27**	**49,57**	**1,17**	**0,33**	**19,11**	
	Ужин																
1	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,23	0,01	3,00	0,00	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519
2	Голубцы ленивые	200	13,26	15,90	19,81	275,35	0,09	44,12	4,00	3,52	311,73	168,38	43,93	2,50	0,15	8,32	120542
3	Компот из плодов свежих	150	0,04	0,04	16,01	64,60	0,00	1,05	0,00	0,02	2,13	1,16	0,95	0,28	0,00	0,21	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,14**	**16,57**	**46,58**	**395,98**	**0,12**	**48,17**	**4,00**	**3,91**	**325,46**	**198,94**	**51,67**	**3,19**	**0,17**	**9,43**	
	Ужин2																
1	Напиток абрикосовый	150	0,00	0,00	15,48	61,90	0,00	0,43	0,00	0,14	2,30	3,24	1,62	0,09	0,00	0,00	160233 160210
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,46**	**3,58**	**33,90**	**173,64**	**0,02**	**0,43**	**2,00**	**0,84**	**8,10**	**21,24**	**5,62**	**0,51**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**66,08**	**61,77**	**233,00**	**1752,23**	**0,78**	**68,08**	**162,23**	**10,44**	**1225,75**	**1430,48**	**196,03**	**9,99**	**0,96**	**114,96**	
	День 8 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	3,67	5,57	17,19	133,61	0,09	0,27	17,73	0,33	66,43	103,02	30,29	0,74	0,08	5,54	120224
2	Какао на молоке	150	2,75	2,61	10,97	78,39	0,02	0,41	10,13	0,01	85,74	81,08	22,20	0,75	0,09	6,08	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,10**	**17,03**	**38,24**	**338,69**	**0,13**	**0,68**	**57,86**	**0,78**	**158,07**	**202,79**	**55,09**	**1,75**	**0,19**	**12,51**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,15	5,15	22,75	0,01	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	1,15	0,02	0,50	210104
	Итого:		**0,20**	**0,15**	**5,15**	**22,75**	**0,01**	**2,50**	**0,00**	**0,20**	**9,50**	**8,00**	**6,00**	**1,15**	**0,02**	**0,50**	
	Обед																
1	Салат из капусты с растительным маслом	30	0,49	3,03	2,89	40,75	0,01	7,70	0,00	1,36	48,45	9,57	5,18	0,18	0,01	0,91	100201
2	Борщ с капустой и картофелем	130	1,07	1,97	6,57	48,31	0,03	7,74	3,90	0,67	58,48	27,74	12,52	0,58	0,03	2,98	110101
3	Биточки рубленные куриные	70	11,65	10,74	9,41	180,92	0,05	0,90	33,95	0,91	29,62	102,81	12,50	0,96	0,09	3,99	120611
4	Рагу из овощей	50	0,87	2,58	5,85	50,03	0,04	3,87	0,00	1,18	9,02	23,65	10,88	0,36	0,03	1,86	130203
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**17,74**	**19,29**	**58,07**	**476,82**	**0,19**	**23,21**	**37,85**	**4,79**	**210,77**	**241,06**	**54,69**	**5,04**	**0,19**	**11,73**	
	Полдник																
1	Сырники по-киевски	100	14,49	8,26	37,00	280,32	0,13	0,54	36,01	0,50	180,46	381,42	18,71	0,81	0,20	2,60	120320
2	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,04	0,98	28,00	0,00	168,00	133,00	19,60	0,14	0,24	12,60	2301031
	Итого:		**18,69**	**12,74**	**42,60**	**359,84**	**0,17**	**1,52**	**64,01**	**0,50**	**348,46**	**514,42**	**38,31**	**0,95**	**0,44**	**15,20**	

	Ужин																
1	Кнели рыбные отварные собственного производства	50	6,84	0,99	4,21	53,10	0,04	0,44	5,75	0,40	143,57	200,48	13,70	0,31	0,05	54,33	120406
2	Рис отварной	180	4,45	5,09	49,18	260,31	0,05	0,00	16,20	0,31	7,34	95,86	31,60	0,65	0,03	1,37	130301
3	Кисель из смородины	150	0,08	0,03	18,34	73,95	0,00	7,50	0,00	0,05	7,15	6,52	2,33	0,14	0,00	0,08	160203 160220
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,98**	**6,70**	**81,74**	**439,15**	**0,12**	**7,94**	**21,95**	**1,10**	**162,76**	**319,66**	**50,22**	**1,34**	**0,09**	**55,77**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	150	0,90	0,96	8,90	47,85	0,01	0,18	4,50	0,00	39,12	31,63	4,20	0,05	0,04	2,70	160108
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**2,36**	**4,54**	**27,32**	**159,59**	**0,02**	**0,18**	**6,50**	**0,70**	**44,92**	**49,63**	**8,20**	**0,47**	**0,05**	**2,70**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**60,07**	**60,45**	**253,12**	**1796,84**	**0,64**	**36,03**	**188,17**	**8,07**	**934,49**	**1335,56**	**212,51**	**10,70**	**0,98**	**98,41**	
	День 9 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	120	4,28	5,68	15,22	129,07	0,07	0,52	21,96	0,14	108,76	118,76	38,56	2,22	0,14	8,72	120221
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	29,97	0,00	0,00	0,00	0,00	2,82	4,33	0,00	0,02	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**5,96**	**14,53**	**32,79**	**285,73**	**0,10**	**0,52**	**51,96**	**0,58**	**117,48**	**141,78**	**41,16**	**2,51**	**0,16**	**9,62**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	1,43	0,48	19,95	89,78	0,04	9,50	0,00	0,38	7,60	26,60	39,90	0,57	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,43**	**0,48**	**19,95**	**89,78**	**0,04**	**9,50**	**0,00**	**0,38**	**7,60**	**26,60**	**39,90**	**0,57**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат из помидоров с растительным маслом	30	0,29	4,55	1,02	46,15	0,02	6,32	0,00	2,16	4,04	7,14	5,12	0,23	0,01	0,53	100506
2	Суп из овощей на мясном бульоне	130	1,71	3,77	8,68	75,49	0,07	11,53	6,50	1,26	95,01	43,55	16,93	0,60	0,06	3,41	110305-1
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	150	14,67	14,13	26,53	291,94	0,21	15,00	13,50	0,45	36,36	204,03	46,68	3,01	0,21	12,53	120534
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	150	0,04	0,02	18,07	72,58	0,00	1,13	0,00	0,08	5,50	4,87	1,13	0,09	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,62**	**23,28**	**72,50**	**578,02**	**0,34**	**33,97**	**20,00**	**4,46**	**195,61**	**326,39**	**77,46**	**4,78**	**0,29**	**18,46**	
	Полдник																
1	Запеканка со свежими плодами	80	3,65	3,59	19,14	123,44	0,09	1,48	11,20	0,11	58,50	79,15	20,99	0,88	0,07	4,93	120239
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230116
	Итого:		**10,02**	**9,47**	**48,20**	**318,17**	**0,16**	**2,36**	**30,83**	**0,44**	**246,87**	**239,86**	**46,20**	**1,32**	**0,31**	**19,15**	
	Ужин																
1	Капуста, тушеная с мясом	200	5,85	8,42	13,85	154,53	0,07	49,95	0,00	2,95	305,11	88,59	34,98	1,59	0,10	6,38	120517-1
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	150	0,21	0,05	16,41	66,88	0,01	0,00	0,05	0,05	7,52	11,61	3,78	0,30	0,01	0,00	160242
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**9,19**	**20,89**	**58,76**	**459,84**	**0,12**	**49,95**	**32,05**	**4,13**	**324,32**	**136,90**	**45,36**	**2,57**	**0,13**	**7,28**	
	Ужин2																
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,09	0,09	17,19	69,93	0,01	2,25	0,00	0,05	4,05	2,48	2,03	0,54	0,00	0,45	160209
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	23,96	120,51	0,04	0,27	1,20	0,72	17,00	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1
	Итого:		**2,55**	**1,73**	**41,15**	**190,44**	**0,04**	**2,52**	**1,20**	**0,76**	**21,05**	**32,30**	**7,35**	**0,99**	**0,03**	**1,85**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**48,78**	**70,38**	**273,36**	**1921,97**	**0,80**	**98,82**	**136,04**	**10,75**	**912,93**	**903,83**	**257,43**	**12,74**	**0,96**	**56,35**	

День 10 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Запеканка из творога	100	17,96	11,43	20,14	255,25	0,15	0,46	56,00	0,38	274,64	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,73	0,01	0,10	4,20	0,02	31,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	2,93	2,88	13,25	90,63	0,02	0,54	13,50	0,00	109,13	81,90	12,60	0,11	0,12	8,10	160104
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**25,60**	**26,96**	**49,02**	**541,13**	**0,20**	**1,17**	**129,70**	**0,89**	**521,37**	**715,74**	**45,20**	**1,07**	**0,47**	**11,23**	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,20	4,90	22,20	0,02	5,00	0,00	0,10	8,00	5,50	4,50	1,10	0,01	1,00	210110
	Итого:		**0,20**	**0,20**	**4,90**	**22,20**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,10**	**8,00**	**5,50**	**4,50**	**1,10**	**0,01**	**1,00**	
Обед																	
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	30	0,53	2,20	4,02	37,97	0,03	2,93	0,00	0,96	5,72	15,79	6,56	0,25	0,02	1,41	100544
2	Рассольник Ленинградский	130	1,33	2,09	8,98	60,03	0,06	4,83	3,90	0,69	36,77	39,78	13,83	0,51	0,04	2,80	110201
3	Печень по-строгановски	70	10,45	7,24	2,92	118,58	0,17	17,82	2515,98	0,61	254,14	198,86	12,54	7,89	1,16	8,62	120536
4	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,46	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**17,82**	**13,95**	**61,02**	**440,86**	**0,34**	**28,57**	**2524,38**	**3,19**	**367,01**	**346,88**	**49,29**	**11,90**	**1,26**	**15,21**	
Полдник																	
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,06	0,98	28,00	0,00	168,00	126,00	19,60	0,14	0,24	12,60	230115
	Итого:		**11,59**	**11,46**	**52,35**	**358,90**	**0,16**	**1,23**	**32,26**	**3,08**	**220,14**	**209,29**	**33,77**	**1,03**	**0,31**	**16,59**	
Ужин																	
1	Гуляш из отварной птицы	50	7,07	5,94	0,80	84,96	0,02	1,14	22,50	0,03	6,68	52,15	6,58	0,53	0,05	1,93	120601-1
2	Свекла тушеная	180	3,17	5,99	16,82	133,86	0,04	18,63	25,20	0,27	129,60	86,81	41,82	2,65	0,09	14,13	130209
3	Компот из плодов свежих	150	0,04	0,04	16,01	64,60	0,00	1,05	0,00	0,02	2,13	1,16	0,95	0,28	0,00	0,21	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,88**	**12,58**	**43,63**	**335,23**	**0,09**	**20,82**	**47,70**	**0,66**	**143,11**	**156,91**	**51,94**	**3,70**	**0,15**	**16,28**	
Ужин2																	
1	Напиток вишневый	150	0,07	0,02	12,94	52,22	0,00	1,35	0,00	0,03	3,69	2,70	2,34	0,08	0,00	0,18	160204 160231
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
	Итого:		**2,81**	**1,75**	**28,19**	**139,78**	**0,04**	**1,41**	**4,14**	**0,38**	**21,40**	**34,33**	**7,17**	**0,41**	**0,04**	**2,02**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**69,90**	**66,89**	**239,11**	**1838,09**	**0,85**	**58,19**	**2738,19**	**8,30**	**1281,02**	**1468,65**	**191,87**	**19,19**	**2,23**	**62,32**	
	Итого за 5 дней		**61,57**	**63,65**	**247,76**	**1810,16**	**1,11**	**66,84**	**669,29**	**8,92**	**1028,10**	**1231,02**	**213,26**	**13,07**	**1,28**	**81,71**	
День 11 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	120	4,67	4,38	24,15	154,73	0,13	0,27	14,04	0,11	64,59	108,77	30,17	0,84	0,07	5,61	120201
2	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,58	30,47	0,00	1,20	0,00	0,01	4,02	4,99	0,36	0,04	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**6,38**	**13,23**	**41,81**	**311,88**	**0,15**	**1,47**	**44,04**	**0,56**	**74,51**	**132,45**	**33,13**	**1,14**	**0,09**	**6,51**	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,15	5,15	22,75	0,01	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	1,15	0,02	0,50	210104

	Итого:		**0,28**	**0,15**	**5,15**	**22,75**	**0,01**	**2,50**	**0,00**	**0,20**	**9,50**	**8,00**	**6,00**	**1,15**	**0,02**	**0,50**	
						Обед											
1	Икра из уваренных кабачков	30	0,37	1,64	2,61	26,73	0,02	7,54	0,00	0,68	8,71	8,90	5,11	0,24	0,02	0,15	100518 100502
2	Уха ростовская	130	3,61	2,89	7,38	70,00	0,07	7,96	1,63	1,43	67,52	112,89	17,41	0,61	0,05	26,78	110316
3	Рагу из мяса птицы	150	12,67	11,66	17,17	224,34	0,14	10,77	31,50	1,55	31,90	137,11	34,19	1,71	0,14	7,53	120609
4	Компот из плодов сухих	150	0,21	0,05	20,91	84,86	0,01	0,00	0,05	0,05	7,65	11,61	3,78	0,32	0,01	0,00	160209-2
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,79**	**17,06**	**66,27**	**497,79**	**0,29**	**26,27**	**33,17**	**4,23**	**170,47**	**337,31**	**68,09**	**3,73**	**0,23**	**36,46**	
						Полдник											
1	Макароны, запеченные с яйцом	80	4,28	3,46	15,48	110,14	0,05	0,09	7,09	0,40	30,90	55,63	7,00	0,67	0,08	4,22	120213-1
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,04	0,98	28,00	0,00	168,00	133,00	19,60	0,14	0,24	12,60	2301031
	Итого:		**9,94**	**11,52**	**39,50**	**301,40**	**0,10**	**1,07**	**37,09**	**1,10**	**204,70**	**206,63**	**30,60**	**1,23**	**0,33**	**16,82**	
						Ужин											
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	7,98	6,38	6,25	114,28	0,04	0,00	0,00	0,36	7,23	81,19	9,93	1,17	0,06	2,63	120540
2	Картофель отварной	180	3,77	3,72	30,54	170,73	0,22	18,72	10,80	0,22	31,82	109,94	43,25	1,72	0,15	9,68	130103
3	Напиток яблочный	150	0,04	0,04	16,01	64,60	0,00	1,05	0,00	0,02	2,13	1,16	0,95	0,28	0,00	0,21	160217 160230
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,39**	**10,74**	**62,81**	**401,41**	**0,29**	**19,77**	**10,80**	**0,95**	**45,89**	**209,08**	**56,73**	**3,40**	**0,22**	**12,52**	
						Ужин 2											
1	Напиток витаминный	150	0,34	0,11	21,83	89,72	0,01	39,00	0,03	0,26	8,85	8,76	3,54	0,41	0,02	0,00	160238
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	18,89	108,57	0,03	0,00	9,00	0,32	5,13	17,74	3,18	0,26	0,01	0,56	190113
	Итого:		**2,46**	**2,84**	**40,72**	**198,29**	**0,05**	**39,00**	**9,03**	**0,58**	**13,98**	**26,50**	**6,72**	**0,67**	**0,03**	**0,56**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**52,16**	**55,54**	**256,26**	**1733,51**	**0,89**	**90,09**	**134,13**	**7,61**	**519,05**	**919,98**	**201,27**	**11,32**	**0,92**	**73,38**	
						День 12 (вторник)											
						Завтрак 1											
1	Пудинг из творога запеченный	100	16,82	10,29	16,77	226,93	0,14	0,43	50,01	0,34	258,46	501,14	21,41	0,57	0,25	1,76	120318
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,84	2,55	14,61	92,75	1,82	0,45	11,25	0,00	105,98	86,13	22,50	1,30	0,10	12,75	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,59**	**16,39**	**46,66**	**428,50**	**1,98**	**1,13**	**87,26**	**0,75**	**469,68**	**658,44**	**50,19**	**2,23**	**0,39**	**14,51**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	1,43	0,48	19,95	89,78	0,04	9,50	0,00	0,38	7,60	26,60	39,90	0,57	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,43**	**0,48**	**19,95**	**89,78**	**0,04**	**9,50**	**0,00**	**0,38**	**7,60**	**26,60**	**39,90**	**0,57**	**0,05**	**0,00**	
						Обед											
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	30	0,21	3,62	0,66	36,09	0,01	2,64	0,00	1,61	6,35	11,22	3,71	0,16	0,01	0,79	100507
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	130	2,44	2,62	6,54	59,52	0,03	7,73	10,40	0,12	50,34	27,41	12,41	0,58	0,03	3,12	110109
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,35	10,44	2,08	147,62	0,04	0,78	4,83	0,30	9,97	112,85	14,78	1,64	0,09	4,36	120549
4	Рис отварной	50	1,24	1,41	13,66	72,31	0,01	0,00	4,50	0,09	2,04	26,63	8,78	0,18	0,01	0,38	130301
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103

	Итого:		**18,91**	**19,06**	**56,28**	**472,35**	**0,15**	**14,15**	**19,73**	**2,79**	**133,90**	**255,41**	**53,27**	**5,52**	**0,17**	**10,65**	
						Полдник											
1	Запеканка овощная	80	2,79	2,22	6,62	57,65	0,02	1,24	12,40	0,13	76,19	43,64	5,39	0,28	0,04	2,18	130223
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	23,96	120,51	0,04	0,27	1,20	0,72	17,00	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230116
	Итого:		**9,18**	**7,64**	**44,87**	**284,98**	**0,10**	**2,34**	**27,61**	**0,85**	**266,79**	**206,47**	**31,71**	**0,87**	**0,28**	**16,18**	
						Ужин											
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Капуста, тушеная с мясом	200	5,85	8,42	13,85	154,53	0,07	49,95	0,00	2,95	305,11	88,59	34,98	1,59	0,10	6,38	120517-1
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,20	0,05	18,31	74,44	0,01	13,50	0,00	0,05	8,15	5,18	2,93	0,12	0,01	0,45	160212
4	Мармелад	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,00**	**9,14**	**60,57**	**356,54**	**0,12**	**70,95**	**0,00**	**3,54**	**322,87**	**118,55**	**46,87**	**2,29**	**0,12**	**25,43**	
						Ужин 2											
1	Чай с молоком с сахаром	150	0,90	0,96	8,90	47,85	0,01	0,18	4,50	0,00	39,12	31,63	4,20	0,05	0,04	2,70	160108
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
	Итого:		**3,35**	**3,07**	**23,69**	**135,76**	**0,04**	**0,23**	**10,13**	**0,33**	**53,90**	**59,34**	**8,41**	**0,35**	**0,07**	**4,31**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**64,45**	**55,78**	**252,03**	**1767,90**	**2,43**	**98,29**	**144,72**	**8,63**	**1254,75**	**1324,79**	**230,35**	**11,83**	**1,08**	**71,08**	
						День 13 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	3,67	5,57	17,19	133,61	0,09	0,27	17,73	0,33	66,43	103,02	30,29	0,74	0,08	5,54	120224
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	29,97	0,00	0,00	0,00	0,00	2,82	4,33	0,00	0,02	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**5,35**	**14,42**	**34,76**	**290,27**	**0,11**	**0,27**	**47,73**	**0,77**	**75,15**	**126,05**	**32,89**	**1,02**	**0,10**	**6,44**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,20	4,90	22,20	0,02	5,00	0,00	0,10	8,00	5,50	4,50	1,10	0,01	1,00	210110
	Итого:		**0,20**	**0,20**	**4,90**	**22,20**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,10**	**8,00**	**5,50**	**4,50**	**1,10**	**0,01**	**1,00**	
						Обед											
1	Салат из капусты с растительным маслом	30	0,49	3,03	2,89	40,75	0,01	7,70	0,00	1,36	48,45	9,57	5,18	0,18	0,01	0,91	100201
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	120	3,49	2,68	8,99	74,05	0,10	3,24	0,00	1,17	16,67	47,81	17,31	0,87	0,04	2,06	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рыба (филе) запеченная	70	13,67	3,35	2,94	96,55	0,08	0,83	8,26	2,04	291,14	425,19	25,53	0,47	0,06	123,96	120408
5	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,46	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
6	Напиток вишневый	150	0,07	0,02	12,94	52,22	0,00	1,35	0,00	0,03	3,69	2,70	2,34	0,08	0,00	0,18	160204 160231
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,63**	**11,77**	**64,86**	**459,92**	**0,29**	**13,12**	**12,76**	**5,62**	**423,19**	**579,23**	**62,59**	**2,92**	**0,14**	**129,50**	
						Полдник											
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,06	0,98	28,00	0,00	168,00	126,00	19,60	0,14	0,24	12,60	230115
	Итого:		**11,59**	**11,46**	**52,35**	**358,90**	**0,16**	**1,23**	**32,26**	**3,08**	**220,14**	**209,29**	**33,77**	**1,03**	**0,31**	**16,59**	
						Ужин											
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,13	5,64	5,82	98,54	0,03	0,47	22,11	0,18	33,06	61,82	7,49	0,50	0,06	2,56	120619
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,60	6,43	34,27	225,36	0,26	0,00	16,20	0,53	14,29	179,98	119,98	9,61	0,13	3,54	130309

3	Кисель абрикосовый	150	0,39	0,02	14,39	59,35	0,01	0,30	0,00	0,41	15,11	13,84	7,88	0,85	0,02	0,00	160219 160228
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,72**	**12,69**	**64,48**	**435,04**	**0,32**	**0,77**	**38,31**	**1,47**	**67,16**	**272,45**	**137,94**	**11,20**	**0,20**	**6,09**	
	Ужин 2																
1	Молоко ультрапастеризованное	150	4,50	4,80	7,05	89,40	0,03	0,90	22,50	0,00	181,50	136,50	21,00	0,15	0,20	13,50	230105
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**5,96**	**8,38**	**25,47**	**201,14**	**0,05**	**0,90**	**24,50**	**0,70**	**187,30**	**154,50**	**25,00**	**0,57**	**0,21**	**13,50**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**62,45**	**58,93**	**246,82**	**1767,47**	**0,94**	**21,30**	**155,56**	**11,74**	**980,95**	**1347,02**	**296,69**	**17,85**	**0,96**	**173,12**	
	День 14 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	4,37	4,78	20,50	142,46	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Какао на молоке	150	2,75	2,61	10,97	78,39	0,02	0,41	10,13	0,01	85,74	81,08	22,20	0,75	0,09	6,08	160101
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,04**	**10,94**	**41,47**	**308,48**	**0,08**	**0,96**	**55,57**	**0,70**	**294,37**	**242,52**	**43,12**	**1,38**	**0,25**	**13,64**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,15	5,15	22,75	0,01	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	1,15	0,02	0,50	210104
	Итого:		**0,20**	**0,15**	**5,15**	**22,75**	**0,01**	**2,50**	**0,00**	**0,20**	**9,50**	**8,00**	**6,00**	**1,15**	**0,02**	**0,50**	
	Обед																
1	Сельдь с луком	30	3,68	3,00	0,66	44,39	0,01	0,81	4,20	0,78	34,01	126,52	9,53	0,30	0,03	17,04	100612-1
2	Суп с клецками на мясном бульоне	130	4,81	1,00	12,67	78,90	0,05	2,24	0,01	0,29	11,99	39,02	10,27	0,55	0,05	2,82	110332-2
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	150	14,67	14,13	26,53	291,94	0,21	15,00	13,50	0,45	36,36	204,03	46,68	3,01	0,21	12,53	120534
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**26,83**	**19,09**	**73,22**	**572,04**	**0,33**	**21,05**	**17,71**	**2,18**	**147,56**	**446,87**	**80,09**	**6,81**	**0,32**	**34,39**	
	Полдник																
1	Запеканка со свежими плодами	80	3,65	3,59	19,14	123,44	0,09	1,48	11,20	0,11	58,50	79,15	20,99	0,88	0,07	4,93	120239
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,04	0,98	28,00	0,00	168,00	133,00	19,60	0,14	0,24	12,60	2301031
	Итого:		**9,31**	**11,65**	**43,16**	**314,70**	**0,15**	**2,46**	**41,20**	**0,81**	**232,30**	**230,15**	**44,59**	**1,44**	**0,31**	**17,53**	
	Ужин																
1	Тефтели мясные с соусом собственного производства	50	4,21	4,17	5,70	77,20	0,03	1,22	0,75	0,66	13,89	49,39	7,76	0,67	0,04	1,96	120539
2	Рагу из овощей	180	3,12	9,27	21,05	180,12	0,14	13,91	0,00	4,23	32,47	85,14	39,18	1,30	0,11	6,68	130203
3	Напиток витаминный	150	0,34	0,11	21,83	89,72	0,01	39,00	0,03	0,26	8,85	8,76	3,54	0,41	0,02	0,00	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**9,27**	**14,16**	**58,59**	**398,83**	**0,20**	**54,13**	**0,78**	**5,49**	**59,91**	**160,09**	**53,08**	**2,62**	**0,17**	**8,65**	
	Ужин2																
1	Кисель из смородины	150	0,08	0,03	18,34	73,95	0,00	7,50	0,00	0,05	7,15	6,52	2,33	0,14	0,00	0,08	160203 160220
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	18,89	108,57	0,03	0,00	9,00	0,32	5,13	17,74	3,18	0,26	0,01	0,56	190113
	Итого:		**2,20**	**2,76**	**37,22**	**182,52**	**0,04**	**7,50**	**9,00**	**0,37**	**12,28**	**24,26**	**5,51**	**0,40**	**0,01**	**0,64**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**58,85**	**58,74**	**258,80**	**1799,31**	**0,80**	**88,60**	**124,26**	**9,76**	**755,92**	**1111,88**	**232,38**	**13,80**	**1,08**	**75,34**	
	День 15 (пятница)																
	Завтрак 1																

1	Омлет натуральный, запеченный	80	8,35	8,99	1,56	120,55	0,05	0,14	8,46	0,38	62,97	137,49	10,60	1,53	0,30	14,30	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	2,93	2,88	13,25	90,63	0,02	0,54	13,50	0,00	109,13	81,90	12,60	0,11	0,12	8,10	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,96**	**20,72**	**24,89**	**337,87**	**0,09**	**0,68**	**51,96**	**0,82**	**177,99**	**238,09**	**25,80**	**1,91**	**0,43**	**23,30**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	1,43	0,48	19,95	89,78	0,04	9,50	0,00	0,38	7,60	26,60	39,90	0,57	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,43**	**0,48**	**19,95**	**89,78**	**0,04**	**9,50**	**0,00**	**0,38**	**7,60**	**26,60**	**39,90**	**0,57**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат Мозаика	30	0,86	2,21	3,04	35,53	0,03	2,10	0,00	0,87	11,09	20,54	7,57	0,28	0,03	1,88	100515-1
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	130	2,58	1,55	4,33	41,63	0,03	10,16	6,50	0,10	71,61	23,42	10,80	0,38	0,03	2,13	110111
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	11,63	11,05	5,98	169,88	0,05	0,13	3,16	0,99	41,04	138,10	15,90	1,70	0,16	7,98	120537
4	Рис отварной	50	1,24	1,41	13,66	72,31	0,01	0,00	4,50	0,09	2,04	26,63	8,78	0,18	0,01	0,38	130301
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	150	0,21	0,05	16,41	66,88	0,01	0,00	0,05	0,05	7,52	11,61	3,78	0,30	0,01	0,00	160242
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,44**	**17,09**	**61,63**	**478,10**	**0,18**	**12,39**	**14,21**	**2,60**	**187,99**	**287,10**	**54,42**	**3,71**	**0,25**	**14,37**	
	Полдник																
1	Лапшевники с творогом	80	7,34	4,75	19,41	149,76	0,07	0,14	18,36	1,07	92,24	178,00	9,77	0,55	0,09	0,67	120237
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230116
	Итого:		**14,01**	**10,26**	**48,94**	**344,14**	**0,15**	**1,04**	**36,51**	**1,42**	**283,55**	**342,63**	**35,60**	**1,02**	**0,33**	**15,11**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	50	6,64	1,06	5,60	58,51	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	53,45	120403
2	Пюре картофельное	180	3,99	4,60	25,90	161,01	0,19	15,13	15,66	0,19	65,36	117,50	39,10	1,41	0,17	10,71	130101
3	Компот из плодов свежих	150	0,04	0,04	16,01	64,60	0,00	1,05	0,00	0,02	2,13	1,16	0,95	0,28	0,00	0,21	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,27**	**6,31**	**57,52**	**335,92**	**0,26**	**17,06**	**21,29**	**1,05**	**205,80**	**330,62**	**55,86**	**2,28**	**0,21**	**64,37**	
	Ужин 2																
1	Кисель из клюквы быстрозамороженной	150	0,04	0,02	18,07	72,58	0,00	1,13	0,00	0,08	5,50	4,87	1,13	0,09	0,00	0,00	160203-1
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,50**	**3,60**	**36,49**	**184,32**	**0,02**	**1,13**	**2,00**	**0,78**	**11,30**	**22,87**	**5,13**	**0,51**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**61,60**	**58,46**	**249,41**	**1770,12**	**0,74**	**41,80**	**125,97**	**7,04**	**874,23**	**1247,91**	**216,72**	**9,98**	**1,28**	**117,16**	
	Итого за 5 дней		**59,90**	**57,49**	**252,66**	**1767,66**	**1,16**	**68,01**	**136,93**	**8,96**	**876,98**	**1190,32**	**235,48**	**12,96**	**1,06**	**102,01**	
	День 16 (Понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Каша пшенная молочная	120	4,67	4,38	24,15	154,73	0,13	0,27	14,04	0,11	64,59	108,77	30,17	0,84	0,07	5,61	120201
2	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,58	30,47	0,00	1,20	0,00	0,01	4,02	4,99	0,36	0,04	0,00	0,00	160106
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,62**	**7,93**	**41,73**	**272,82**	**0,16**	**1,54**	**40,04**	**0,51**	**173,31**	**184,55**	**36,63**	**1,22**	**0,11**	**5,61**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	0,86	0,19	7,70	35,91	0,04	57,00	0,00	0,19	32,30	21,85	12,35	0,29	0,03	1,90	210102
	Итого:		**0,86**	**0,19**	**7,70**	**35,91**	**0,04**	**57,00**	**0,00**	**0,19**	**32,30**	**21,85**	**12,35**	**0,29**	**0,03**	**1,90**	
	Обед																
1	Салат из моркови с сахаром	30	0,35	2,13	2,78	31,68	0,02	1,37	0,00	1,03	7,40	15,06	10,37	0,19	0,02	1,37	100302
2	Рассольник Ленинградский	130	1,33	2,09	8,98	60,03	0,06	4,83	3,90	0,69	36,77	39,78	13,83	0,51	0,04	2,80	110201

3	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	70	7,47	8,49	8,42	139,96	0,04	0,07	3,89	1,30	21,89	82,83	10,66	1,05	0,07	3,38	120535
4	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,11	1,79	9,52	62,60	0,07	0,00	4,50	0,15	3,97	50,00	33,33	2,67	0,03	0,98	130309
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**14,94**	**15,46**	**63,06**	**451,08**	**0,24**	**9,26**	**12,29**	**3,84**	**135,23**	**264,96**	**81,79**	**7,39**	**0,19**	**10,52**	
	Полдник																
1	Сырники по-киевски	100	14,49	8,26	37,00	280,32	0,13	0,54	36,01	0,50	180,46	381,42	18,71	0,81	0,20	2,60	120320
2	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,06	0,98	28,00	0,00	168,00	126,00	19,60	0,14	0,24	12,60	230115
	Итого:		**18,69**	**12,74**	**42,60**	**359,84**	**0,19**	**1,52**	**64,01**	**0,50**	**348,46**	**507,42**	**38,31**	**0,95**	**0,44**	**15,20**	
	Ужин																
1	Печень по-строгановски	50	7,46	5,17	2,09	84,70	0,12	12,73	1797,13	0,43	181,53	142,05	8,96	5,64	0,83	6,16	120536
2	Изделия макаронные отварные	180	6,64	5,23	42,30	242,86	0,10	0,00	16,20	0,95	18,66	54,52	9,99	1,02	0,03	1,39	130401
3	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,09	0,09	17,19	69,93	0,01	2,25	0,00	0,05	4,05	2,48	2,03	0,54	0,00	0,45	160209
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,79**	**11,09**	**71,58**	**449,29**	**0,25**	**14,98**	**1813,33**	**1,77**	**208,94**	**215,85**	**23,57**	**7,44**	**0,87**	**7,99**	
	Ужин 2																
1	Напиток вишневый	150	0,07	0,02	12,94	52,22	0,00	1,35	0,00	0,03	3,69	2,70	2,34	0,08	0,00	0,18	160204 160231
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
	Итого:		**2,52**	**2,12**	**27,73**	**140,13**	**0,04**	**1,40**	**5,63**	**0,36**	**18,47**	**30,41**	**6,55**	**0,38**	**0,03**	**1,79**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**61,41**	**49,54**	**254,39**	**1709,07**	**0,91**	**85,70**	**1935,28**	**7,16**	**916,71**	**1225,04**	**199,19**	**17,66**	**1,67**	**43,01**	
	День 17 (Вторник)																
	Завтрак 1																
1	Суфле творожное запеченное	100	15,24	9,83	15,41	211,10	0,13	0,47	44,01	0,33	231,80	449,99	21,28	0,66	0,26	4,09	120319
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,84	2,55	14,61	92,75	1,82	0,45	11,25	0,00	105,98	86,13	22,50	1,30	0,10	12,75	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,09**	**24,18**	**45,38**	**487,56**	**1,97**	**1,17**	**111,26**	**0,83**	**444,22**	**609,18**	**50,06**	**2,34**	**0,41**	**17,74**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,20	4,90	22,20	0,02	5,00	0,00	0,10	8,00	5,50	4,50	1,10	0,01	1,00	210110
	Итого:		**0,20**	**0,20**	**4,90**	**22,20**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,10**	**8,00**	**5,50**	**4,50**	**1,10**	**0,01**	**1,00**	
	Обед																
1	Салат из помидоров свежих и яблок	30	0,17	3,09	2,11	36,89	0,01	4,05	0,00	1,42	4,47	4,45	3,44	0,48	0,01	0,54	100526-1
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	130	2,44	2,62	6,54	59,52	0,03	7,73	10,40	0,12	50,34	27,41	12,41	0,58	0,03	3,12	110109
3	Бефстроганов из мяса отварного	70	11,49	11,23	2,68	157,71	0,04	0,25	10,48	0,29	58,65	128,02	16,60	1,61	0,11	6,02	120548
4	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	50	1,14	1,46	9,20	54,51	0,07	5,64	4,50	0,07	9,09	33,06	12,99	0,51	0,05	2,95	130105
5	Компот из плодов сухих	150	0,21	0,05	20,91	84,86	0,01	0,00	0,05	0,05	7,65	11,61	3,78	0,32	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**18,37**	**19,27**	**59,62**	**485,36**	**0,21**	**17,67**	**25,42**	**2,47**	**184,91**	**271,35**	**56,82**	**4,36**	**0,22**	**14,64**	
	Полдник																
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702

2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230117
	Итого:		**11,31**	**10,76**	**61,03**	**386,20**	**0,15**	**1,09**	**18,26**	**3,08**	**225,74**	**216,29**	**35,17**	**1,03**	**0,29**	**16,59**	
						Ужин											
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	7,98	6,38	6,25	114,28	0,04	0,00	0,00	0,36	7,23	81,19	9,93	1,17	0,06	2,63	120540
2	Капуста тушеная	180	3,85	7,42	13,37	135,63	0,08	57,96	0,00	3,48	350,15	76,98	39,56	1,42	0,09	6,73	130201
3	Напиток смородина	150	0,09	0,04	12,65	51,26	0,00	9,00	0,00	0,06	3,60	2,97	2,79	0,15	0,00	0,09	160207 160229
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,51**	**14,43**	**42,26**	**352,97**	**0,14**	**66,96**	**0,00**	**4,25**	**365,69**	**177,94**	**54,88**	**2,99**	**0,16**	**9,45**	
						Ужин2											
1	Чай с молоком с сахаром	150	0,90	0,96	8,90	47,85	0,01	0,18	4,50	0,00	39,12	31,63	4,20	0,05	0,04	2,70	160108
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**2,36**	**4,54**	**27,32**	**159,59**	**0,02**	**0,18**	**6,50**	**0,70**	**44,92**	**49,63**	**8,20**	**0,47**	**0,05**	**2,70**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**67,84**	**73,38**	**240,52**	**1893,87**	**2,50**	**92,07**	**161,45**	**11,43**	**1273,48**	**1329,89**	**209,62**	**12,30**	**1,14**	**62,11**	
						День 18 (Среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	3,67	5,57	17,19	133,61	0,09	0,27	17,73	0,33	66,43	103,02	30,29	0,74	0,08	5,54	120224
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	29,97	0,00	0,00	0,00	0,00	2,82	4,33	0,00	0,02	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**7,67**	**17,37**	**34,76**	**326,10**	**0,12**	**0,34**	**73,73**	**0,82**	**175,15**	**180,05**	**36,39**	**1,12**	**0,13**	**6,44**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,15	5,15	22,75	0,01	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	1,15	0,02	0,50	210104
	Итого:		**0,20**	**0,15**	**5,15**	**22,75**	**0,01**	**2,50**	**0,00**	**0,20**	**9,50**	**8,00**	**6,00**	**1,15**	**0,02**	**0,50**	
						Обед											
1	Винегрет	30	0,48	3,06	2,73	40,34	0,02	2,50	0,00	1,36	11,46	14,20	6,22	0,27	0,01	1,43	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	130	3,00	2,38	8,09	65,77	0,02	0,78	9,57	0,21	6,30	17,49	4,50	0,31	0,02	0,65	110333
3	Рагу из мяса птицы	150	12,67	11,66	17,17	224,34	0,14	10,77	31,50	1,55	31,90	137,11	34,19	1,71	0,14	7,53	120609
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	150	0,04	0,02	18,07	72,58	0,00	1,13	0,00	0,08	5,50	4,87	1,13	0,09	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,12**	**17,93**	**64,25**	**494,88**	**0,23**	**15,17**	**41,07**	**3,72**	**109,86**	**240,47**	**53,63**	**3,22**	**0,19**	**11,61**	
						Полдник											
1	Пудинг манный	80	3,62	3,77	21,24	133,38	0,04	0,13	12,60	0,36	47,37	46,52	7,22	0,35	0,06	3,37	120229
2	Соус абрикосовый	5	0,03	0,00	3,28	13,24	0,00	0,02	0,00	0,03	0,97	0,80	0,58	0,07	0,00	0,00	140206 160206-1
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,04	0,98	28,00	0,00	168,00	133,00	19,60	0,14	0,24	12,60	2301031
	Итого:		**7,85**	**8,26**	**30,11**	**226,13**	**0,08**	**1,13**	**40,60**	**0,39**	**216,34**	**180,32**	**27,40**	**0,56**	**0,30**	**15,97**	
						Ужин											
1	Тефтели рыбные	50	6,64	1,06	5,60	58,51	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	53,45	120403
2	Картофель отварной	180	3,77	3,72	30,54	170,73	0,22	18,72	10,80	0,22	31,82	109,94	43,25	1,72	0,15	9,68	130103
3	Напиток из цитрусовых	150	0,09	0,02	17,00	68,50	0,01	4,11	0,00	0,02	4,47	2,09	1,22	0,09	0,00	0,00	160234
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,10**	**5,40**	**63,15**	**349,54**	**0,30**	**23,71**	**16,43**	**1,09**	**174,60**	**323,99**	**60,29**	**2,40**	**0,20**	**63,14**	

							Ужин 2										
1	Напиток витаминный	150	0,34	0,11	21,83	89,72	0,01	39,00	0,03	0,26	8,85	8,76	3,54	0,41	0,02	0,00	160238
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,80**	**3,69**	**40,25**	**201,46**	**0,03**	**39,00**	**2,03**	**0,96**	**14,65**	**26,76**	**7,54**	**0,83**	**0,03**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**48,73**	**52,80**	**237,68**	**1620,87**	**0,77**	**81,85**	**173,86**	**7,18**	**700,10**	**959,59**	**191,25**	**9,28**	**0,86**	**97,65**	
							День 19 (Четверг)										
							Завтрак 1										
1	Омлет натуральный, запеченный	80	8,35	8,99	1,56	120,55	0,05	0,14	8,46	0,38	62,97	137,49	10,60	1,53	0,30	14,30	120301
2	Какао на молоке	150	2,75	2,61	10,97	78,39	0,02	0,41	10,13	0,01	85,74	81,08	22,20	0,75	0,09	6,08	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,79**	**20,45**	**22,61**	**325,63**	**0,09**	**0,55**	**48,59**	**0,83**	**154,61**	**237,27**	**35,40**	**2,54**	**0,41**	**21,28**	
							Завтрак 2										
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	95	1,43	0,48	19,95	89,78	0,04	9,50	0,00	0,38	7,60	26,60	39,90	0,57	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,43**	**0,48**	**19,95**	**89,78**	**0,04**	**9,50**	**0,00**	**0,38**	**7,60**	**26,60**	**39,90**	**0,57**	**0,05**	**0,00**	
							Обед										
1	Салат витаминный с растительным маслом	30	0,43	3,02	2,86	40,40	0,01	6,12	0,00	1,36	38,22	9,72	5,45	0,17	0,01	0,89	100504
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	120	3,49	2,68	8,99	74,05	0,10	3,24	0,00	1,17	16,67	47,81	17,31	0,87	0,04	2,06	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рыба (филе) припущенная	70	13,68	0,52	0,11	59,83	0,08	0,99	8,54	0,77	300,62	436,61	25,89	0,45	0,06	128,14	120405
5	Рис отварной	50	1,24	1,41	13,66	72,31	0,01	0,00	4,50	0,09	2,04	26,63	8,78	0,18	0,01	0,38	130301
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,66**	**9,03**	**66,13**	**440,43**	**0,28**	**13,35**	**13,04**	**4,30**	**426,11**	**610,09**	**72,89**	**4,80**	**0,15**	**133,48**	
							Полдник										
1	Запеканка со свежими плодами	80	3,65	3,59	19,14	123,44	0,09	1,48	11,20	0,11	58,50	79,15	20,99	0,88	0,07	4,93	120239
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,67	81,79	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	3,92	3,78	14,28	106,82	0,04	0,84	14,00	0,00	173,60	133,00	21,00	0,14	0,21	12,60	230116
	Итого:		**9,98**	**9,31**	**47,08**	**312,05**	**0,16**	**2,38**	**30,39**	**0,43**	**251,36**	**243,18**	**47,01**	**1,34**	**0,31**	**19,37**	
							Ужин										
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	1,50	0,00	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	100503
2	Макароны, запеченные с сыром	200	10,91	8,33	48,96	314,48	0,12	0,10	48,40	1,15	158,08	137,64	16,27	1,29	0,07	1,40	120213
3	Компот из плодов свежих	150	0,04	0,04	16,01	64,60	0,00	1,05	0,00	0,02	2,13	1,16	0,95	0,28	0,00	0,21	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,80**	**9,00**	**75,48**	**434,15**	**0,15**	**2,65**	**48,40**	**1,54**	**171,81**	**162,79**	**24,01**	**1,99**	**0,09**	**2,51**	
							Ужин2										
1	Молоко ультрапастеризованное	150	4,50	4,80	7,05	89,40	0,03	0,90	22,50	0,00	181,50	136,50	21,00	0,15	0,20	13,50	230105
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**5,96**	**8,38**	**25,47**	**201,14**	**0,05**	**0,90**	**24,50**	**0,70**	**187,30**	**154,50**	**25,00**	**0,57**	**0,21**	**13,50**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**66,61**	**56,65**	**256,73**	**1803,17**	**0,77**	**29,33**	**164,91**	**8,18**	**1198,79**	**1434,42**	**244,22**	**11,82**	**1,21**	**190,14**	
							День 20 (Пятница)										
							Завтрак 1										
1	Пудинг из творога запеченный	100	16,82	10,29	16,77	226,93	0,14	0,43	50,01	0,34	258,46	501,14	21,41	0,57	0,25	1,76	120318
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,73	0,01	0,10	4,20	0,02	31,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,84	2,55	14,61	92,75	1,82	0,45	11,25	0,00	105,98	86,13	22,50	1,30	0,10	12,75	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102

5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**24,38**	**25,49**	**47,01**	**514,93**	**1,99**	**1,05**	**121,46**	**0,85**	**502,04**	**681,87**	**53,41**	**2,25**	**0,44**	**16,31**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	50	0,20	0,20	4,90	22,20	0,02	5,00	0,00	0,10	8,00	5,50	4,50	1,10	0,01	1,00	210110
	Итого:		**0,20**	**0,20**	**4,90**	**22,20**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,10**	**8,00**	**5,50**	**4,50**	**1,10**	**0,01**	**1,00**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	30	0,37	1,64	2,61	26,73	0,02	7,54	0,00	0,68	8,71	8,90	5,11	0,24	0,02	0,15	100518 100502
2	Щи из свежей капусты	130	1,04	1,97	4,38	39,45	0,03	10,17	3,90	0,66	79,91	23,99	10,91	0,38	0,03	2,11	110105
3	Суфле из печени	70	11,61	5,25	8,35	127,09	0,18	17,45	2523,15	1,58	135,77	218,97	14,58	8,12	1,20	9,63	120538
4	Соус сметанный	5	0,17	0,66	0,49	8,59	0,00	0,01	3,75	0,02	19,67	2,32	0,35	0,01	0,00	0,24	140106
5	Пюре картофельное	50	1,11	1,28	7,20	44,73	0,05	4,20	4,35	0,05	18,16	32,64	10,86	0,39	0,05	2,98	130101
6	Компот из плодов сухих	150	0,21	0,05	20,91	84,86	0,01	0,00	0,05	0,05	7,65	11,61	3,78	0,32	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,43**	**11,67**	**62,13**	**423,31**	**0,34**	**39,37**	**2535,20**	**3,55**	**324,55**	**365,22**	**53,20**	**10,32**	**1,31**	**17,10**	
	Полдник																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	100	3,57	4,73	12,68	107,56	0,06	0,43	18,30	0,11	90,63	98,96	32,14	1,85	0,12	7,26	120221
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	140	4,20	4,48	5,60	79,52	0,06	0,98	28,00	0,00	168,00	126,00	19,60	0,14	0,24	12,60	230115
	Итого:		**9,23**	**12,79**	**36,70**	**298,82**	**0,13**	**1,41**	**48,30**	**0,81**	**264,43**	**242,96**	**55,74**	**2,41**	**0,37**	**19,86**	
	Ужин																
1	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	5,33	6,06	6,02	99,97	0,03	0,05	2,78	0,93	15,64	59,16	7,61	0,75	0,05	2,41	120535
2	Рагу из овощей	180	3,12	9,27	21,05	180,12	0,14	13,91	0,00	4,23	32,47	85,14	39,18	1,30	0,11	6,68	130203
3	Кисель из смородины	150	0,08	0,03	18,34	73,95	0,00	7,50	0,00	0,05	7,15	6,52	2,33	0,14	0,00	0,08	160203 160220
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,14**	**15,96**	**55,41**	**405,84**	**0,19**	**21,47**	**2,78**	**5,55**	**59,96**	**167,62**	**51,72**	**2,43**	**0,16**	**9,17**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	150	0,90	0,96	8,90	47,85	0,01	0,18	4,50	0,00	39,12	31,63	4,20	0,05	0,04	2,70	160108
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
	Итого:		**3,64**	**2,70**	**24,15**	**135,41**	**0,04**	**0,24**	**8,64**	**0,35**	**56,83**	**63,26**	**9,03**	**0,38**	**0,07**	**4,54**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**65,01**	**68,81**	**230,29**	**1800,51**	**2,71**	**68,53**	**2716,37**	**11,22**	**1215,81**	**1526,43**	**227,59**	**18,88**	**2,36**	**67,98**	
	Итого за 5 дней		**61,92**	**60,24**	**243,92**	**1765,50**	**1,53**	**71,50**	**1030,38**	**9,03**	**1060,98**	**1295,07**	**214,37**	**13,99**	**1,45**	**92,18**	
	Итого за 20 дней		**61,00**	**60,96**	**245,55**	**1774,84**	**1,14**	**69,77**	**628,16**	**8,87**	**975,42**	**1225,95**	**219,85**	**13,11**	**1,26**	**90,12**	

Рацион для детей в возрасте 3-7 лет с пребыванием 8 -10 часов, 11-12 и более часов

Меню для детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольные общеобразовательных учреждений с ужинами

№	Наименование	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг						№ ТК
							B 1	C	A	E мг, ток. экв.	Ca	P	Mg	Fe	B2	I, мкг	
День 1 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	180	7,01	6,57	36,23	232,09	0,19	0,41	21,06	0,16	96,89	163,15	45,25	1,26	0,11	8,41	120201
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,93**	**10,12**	**56,22**	**359,68**	**0,22**	**0,48**	**47,06**	**0,55**	**205,35**	**239,72**	**51,35**	**1,63**	**0,15**	**8,41**	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,24	8,24	36,40	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	1,84	0,02	0,80	210104
	Итого:		**0,32**	**0,24**	**8,24**	**36,40**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**15,20**	**12,80**	**9,60**	**1,84**	**0,02**	**0,80**	
Обед																	
1	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,73	4,25	3,89	56,77	0,03	2,82	0,00	2,07	15,23	31,10	21,43	0,39	0,04	2,82	100301
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	200	3,12	4,38	12,43	101,60	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110329-1
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,35	10,44	2,08	147,62	0,04	0,78	4,83	0,30	9,97	112,85	14,78	1,64	0,09	4,36	120549
4	Изделия макаронные отварные	120	4,42	3,49	28,20	161,91	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,29**	**23,53**	**79,95**	**624,70**	**0,31**	**11,80**	**15,63**	**5,59**	**169,36**	**344,21**	**80,18**	**6,75**	**0,23**	**13,95**	
Полдник																	
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,08	88,96	0,06	1,28	32,00	0,00	192,00	156,80	24,00	0,16	0,26	14,40	230101
	Итого:		**12,03**	**12,10**	**52,83**	**368,34**	**0,17**	**1,53**	**36,26**	**3,08**	**244,14**	**240,09**	**38,17**	**1,05**	**0,33**	**18,39**	
Ужин																	
1	Биточки рубленные куриные	50	8,32	7,67	6,72	129,23	0,04	0,65	24,25	0,65	21,16	73,43	8,93	0,69	0,07	2,85	120611
2	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	180	4,10	5,27	33,11	196,24	0,24	20,29	16,20	0,26	32,73	119,02	46,76	1,85	0,17	10,63	130105
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	90,22	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**14,15**	**13,55**	**72,23**	**467,49**	**0,31**	**26,53**	**40,45**	**1,28**	**64,85**	**212,33**	**59,97**	**2,93**	**0,24**	**13,48**	
Ужин 2																	
1	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	119,62	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,92**	**3,73**	**47,53**	**231,36**	**0,03**	**52,00**	**2,04**	**1,04**	**17,60**	**29,68**	**8,72**	**0,96**	**0,04**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**62,63**	**63,28**	**316,99**	**2087,97**	**1,06**	**96,34**	**141,44**	**11,86**	**716,50**	**1078,83**	**247,98**	**15,16**	**1,02**	**55,03**	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	100	10,44	11,24	1,95	150,68	0,06	0,18	10,58	0,47	78,71	171,87	13,26	1,92	0,37	17,88	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	17,66	120,84	0,02	0,72	18,00	0,00	145,50	109,20	16,80	0,15	0,16	10,80	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110

4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,02**	**23,93**	**29,69**	**398,21**	**0,10**	**0,90**	**58,58**	**0,91**	**230,11**	**299,77**	**32,66**	**2,33**	**0,54**	**29,58**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Винегрет	60	0,96	6,11	5,46	80,67	0,04	4,99	0,00	2,73	22,91	28,40	12,44	0,54	0,03	2,86	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	4,62	3,66	12,44	101,18	0,04	1,20	14,72	0,33	9,70	26,91	6,92	0,47	0,02	1,00	110333
3	Рагу из мяса птицы	180	15,21	14,00	20,61	269,20	0,17	12,92	37,80	1,86	38,28	164,53	41,03	2,05	0,17	9,04	120609
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,28	0,06	21,88	89,17	0,02	0,00	0,06	0,06	10,02	15,48	5,04	0,40	0,01	0,00	160242
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,98**	**24,65**	**78,59**	**632,09**	**0,31**	**19,12**	**52,58**	**5,50**	**135,61**	**302,12**	**73,03**	**4,31**	**0,25**	**14,90**	
	Полдник																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	3,67	5,57	17,19	133,61	0,09	0,27	17,73	0,33	66,43	103,02	30,29	0,74	0,08	5,54	120224
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,67	81,79	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,40	90,24	0,05	1,12	32,00	0,00	192,00	152,00	22,40	0,16	0,27	14,40	230103
	Итого:		**10,72**	**12,64**	**37,26**	**305,64**	**0,17**	**1,46**	**54,92**	**0,64**	**277,69**	**286,05**	**57,71**	**1,22**	**0,39**	**21,77**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	50	6,64	1,06	5,60	58,51	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	53,45	120403
2	Капуста тушеная	180	3,85	7,42	13,37	135,63	0,08	57,96	0,00	3,48	350,15	76,98	39,56	1,42	0,09	6,73	130201
3	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	24,09	96,78	0,00	1,50	0,00	0,10	7,33	6,49	1,50	0,11	0,00	0,00	160203-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,14**	**9,10**	**53,06**	**342,72**	**0,15**	**60,34**	**5,63**	**4,43**	**495,79**	**295,44**	**56,88**	**2,13**	**0,14**	**60,18**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**7,46**	**9,98**	**27,82**	**230,94**	**0,06**	**1,20**	**32,00**	**0,70**	**247,80**	**200,00**	**32,00**	**0,62**	**0,27**	**18,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**71,83**	**80,79**	**247,41**	**2004,10**	**0,83**	**93,01**	**203,70**	**12,58**	**1395,00**	**1411,38**	**294,28**	**11,21**	**1,64**	**144,43**	
	День 3 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	6,56	7,16	30,75	213,69	0,06	0,73	29,16	0,45	155,90	135,97	22,22	0,44	0,17	11,34	120205
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,11	40,62	0,00	1,60	0,00	0,01	5,37	6,65	0,48	0,05	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,27**	**16,02**	**50,94**	**381,00**	**0,09**	**2,33**	**59,16**	**0,90**	**167,16**	**161,32**	**25,30**	**0,75**	**0,19**	**12,24**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	0,02	8,00	0,00	0,16	12,80	8,80	7,20	1,76	0,02	1,60	210110
	Итого:		**0,32**	**0,32**	**7,84**	**35,52**	**0,02**	**8,00**	**0,00**	**0,16**	**12,80**	**8,80**	**7,20**	**1,76**	**0,02**	**1,60**	
	Обед																
1	Сельдь с луком	60	7,37	6,00	1,33	88,78	0,02	1,62	8,40	1,55	68,02	253,04	19,07	0,59	0,06	34,09	100612-1
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	190	3,68	3,98	11,55	96,76	0,08	11,99	15,20	0,18	70,15	52,31	21,48	0,81	0,07	4,86	110207
3	Говядина отварная	10	2,88	2,48	0,00	33,85	0,01	0,00	0,00	0,06	1,58	29,18	3,42	0,42	0,02	1,09	120509
4	Печень по-строгановски	70	10,45	7,24	2,92	118,58	0,17	17,82	2515,98	0,61	254,14	198,86	12,54	7,89	1,16	8,62	120536
5	Каша гречневая рассыпчатая	120	5,06	4,29	22,85	150,24	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	6,41	0,08	2,36	130309
6	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	27,88	113,15	0,02	0,00	0,06	0,06	10,20	15,48	5,04	0,42	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103

	Итого:		**32,63**	**24,87**	**84,72**	**693,22**	**0,51**	**31,42**	**2330,44**	**3,33**	**468,32**	**735,66**	**149,13**	**17,40**	**1,42**	**53,01**	
						Полдник											
1	Пудинг из творога запеченный	100	16,82	10,29	16,77	226,93	0,14	0,43	50,01	0,34	258,46	501,14	21,41	0,57	0,25	1,76	120318
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	6,24	4,00	6,72	87,84	0,00	0,48	32,00	0,00	198,40	147,20	22,40	0,16	0,21	0,00	230102
	Итого:		**24,52**	**17,87**	**41,91**	**426,51**	**0,16**	**0,91**	**84,01**	**1,04**	**462,66**	**666,34**	**47,81**	**1,15**	**0,47**	**1,76**	
						Ужин											
1	Шницель рубленый куриный	50	11,21	10,86	4,01	158,64	0,04	0,86	32,63	0,69	20,13	93,43	9,82	0,86	0,10	5,18	120615
2	Свекла тушеная	180	3,17	5,99	16,82	133,86	0,04	18,63	25,20	0,27	129,60	86,81	41,82	2,65	0,09	14,13	130209
3	Напиток смородина	200	0,12	0,05	16,86	68,35	0,00	12,00	0,00	0,08	4,80	3,96	3,72	0,20	0,00	0,12	160207 160229
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,09**	**17,50**	**47,69**	**412,65**	**0,10**	**31,49**	**57,83**	**1,38**	**159,23**	**201,00**	**57,95**	**3,95**	**0,20**	**19,43**	
						Ужин2											
1	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	79,13	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	1,13	0,02	0,00	160219 160228
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	18,89	108,57	0,03	0,00	9,00	0,32	5,13	17,74	3,18	0,26	0,01	0,56	190113
	Итого:		**2,64**	**2,76**	**38,08**	**187,70**	**0,04**	**0,40**	**9,00**	**0,87**	**25,28**	**36,19**	**13,68**	**1,39**	**0,03**	**0,56**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**84,48**	**79,33**	**271,18**	**2136,60**	**0,92**	**74,54**	**2760,43**	**7,69**	**1295,45**	**1809,31**	**301,08**	**26,40**	**2,33**	**88,60**	
						День 4 (четверг)											
						Завтрак 1											
1	Запеканка из творога	100	17,96	11,43	20,14	255,25	0,15	0,46	56,00	0,38	274,64	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Какао на молоке	200	3,67	3,48	14,63	104,52	0,02	0,54	13,50	0,01	114,32	108,10	29,60	1,00	0,13	8,10	160101
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**25,64**	**26,71**	**50,13**	**543,48**	**0,20**	**1,25**	**125,50**	**0,90**	**495,41**	**720,40**	**58,98**	**1,96**	**0,44**	**10,33**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,24	8,24	36,40	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	1,84	0,02	0,80	210104
	Итого:		**0,32**	**0,24**	**8,24**	**36,40**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**15,20**	**12,80**	**9,60**	**1,84**	**0,02**	**0,80**	
						Обед											
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,18	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100507
2	Суп из овощей на курином бульоне	200	4,00	6,66	9,65	114,56	0,07	14,24	28,00	0,21	135,34	49,31	19,21	0,71	0,07	4,78	110326
3	Гуляш из отварной птицы	70	9,90	8,32	1,12	118,95	0,03	1,60	31,50	0,04	9,35	73,01	9,21	0,75	0,07	2,71	120601-1
4	Изделия макаронные отварные	120	4,42	3,49	28,20	161,91	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401
5	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	69,62	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204 160231
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,76**	**26,56**	**75,74**	**629,08**	**0,23**	**22,92**	**70,30**	**4,66**	**229,44**	**251,50**	**53,23**	**3,43**	**0,19**	**12,24**	
						Полдник											
1	Запеканка овощная	100	3,49	2,78	8,28	72,07	0,03	1,55	15,51	0,17	95,24	54,55	6,74	0,35	0,05	2,73	130223
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,48	4,80	16,64	127,68	0,05	0,96	16,00	0,00	198,40	152,00	24,00	0,16	0,24	14,40	230104
	Итого:		**10,42**	**9,68**	**39,71**	**287,65**	**0,11**	**2,55**	**37,13**	**0,50**	**308,42**	**234,26**	**34,95**	**0,81**	**0,32**	**18,74**	

	Ужин																
1	Тефтели мясные с соусом собственного производства	50	4,21	4,17	5,70	77,20	0,03	1,22	0,75	0,66	13,89	49,39	7,76	0,67	0,04	1,96	120539
2	Рис отварной	180	4,45	5,09	49,18	260,31	0,05	0,00	16,20	0,31	7,34	95,86	31,60	0,65	0,03	1,37	130301
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,27	0,06	24,41	99,25	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,53**	**9,92**	**89,30**	**488,56**	**0,11**	**19,22**	**16,95**	**1,37**	**36,79**	**168,95**	**45,86**	**1,72**	**0,09**	**3,93**	
	Ужин 2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	11,87	63,80	0,01	0,24	6,00	0,00	52,17	42,17	5,60	0,07	0,05	3,60	160108
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**2,66**	**4,86**	**30,29**	**175,54**	**0,02**	**0,24**	**8,00**	**0,70**	**57,97**	**60,17**	**9,60**	**0,49**	**0,06**	**3,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**71,33**	**77,97**	**293,41**	**2160,70**	**0,70**	**50,17**	**257,89**	**8,45**	**1143,22**	**1448,08**	**212,21**	**10,24**	**1,12**	**49,64**	
	День 5 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	25,78	200,42	0,14	0,41	26,60	0,50	99,64	154,53	45,43	1,11	0,12	8,31	120224
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**7,18**	**17,21**	**45,85**	**367,07**	**0,16**	**0,41**	**56,60**	**0,94**	**109,31**	**179,00**	**48,03**	**1,40**	**0,14**	**9,21**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	60	0,72	2,82	4,62	46,74	0,02	5,76	0,00	1,26	19,20	18,00	7,80	0,48	0,02	0,00	100502 100518
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	200	2,10	5,11	11,09	98,71	0,05	12,52	6,00	1,97	111,55	59,28	17,57	0,64	0,05	2,92	110322
3	Рыба, запеченная с картофелем, по-русски	180	15,24	7,55	23,14	221,53	0,18	9,02	12,42	3,22	307,00	447,77	46,41	1,26	0,16	113,16	120409
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,74**	**16,45**	**72,20**	**523,80**	**0,31**	**30,30**	**18,42**	**7,12**	**502,95**	**602,35**	**85,37**	**5,34**	**0,25**	**118,08**	
	Полдник																
1	Пудинг манный	100	4,52	4,72	26,55	166,72	0,05	0,16	15,76	0,45	59,21	58,15	9,03	0,44	0,07	4,21	120229
2	Соус абрикосовый	5	0,03	0,00	3,28	13,24	0,00	0,02	0,00	0,03	0,97	0,80	0,58	0,07	0,00	0,00	140206 140206-2
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,40	90,24	0,05	1,12	32,00	0,00	192,00	152,00	22,40	0,16	0,27	14,40	230103
	Итого:		**9,19**	**9,84**	**36,22**	**270,20**	**0,09**	**1,30**	**47,76**	**0,48**	**252,18**	**210,95**	**32,00**	**0,67**	**0,34**	**18,61**	
	Ужин																
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Рагу из мяса птицы	200	16,90	15,55	22,89	299,12	0,19	14,36	42,00	2,07	42,53	182,82	45,58	2,27	0,19	10,04	120609
3	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	119,62	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**19,28**	**16,36**	**63,14**	**476,96**	**0,25**	**73,86**	**42,04**	**2,96**	**63,23**	**219,10**	**58,90**	**3,32**	**0,24**	**10,64**	
	Ужин 2																
1	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	90,22	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,59**	**3,59**	**40,82**	**201,96**	**0,02**	**5,60**	**2,00**	**0,73**	**12,06**	**21,08**	**5,68**	**0,57**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	

	Итого за день		**60,48**	**63,96**	**279,24**	**1934,48**	**0,88**	**121,48**	**106,81**	**12,63**	**947,74**	**1260,47**	**271,99**	**11,90**	**1,04**	**156,53**	
	Итого за 5 дней		**70,15**	**73,07**	**281,65**	**2064,77**	**0,88**	**87,11**	**706,06**	**10,64**	**1099,58**	**1401,61**	**265,51**	**14,98**	**1,43**	**98,85**	
	День 6 (понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	100	10,44	11,24	1,95	150,68	0,06	0,18	10,58	0,47	78,71	171,87	13,26	1,92	0,37	17,88	120301
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,91**	**23,49**	**31,51**	**401,04**	**2,50**	**0,78**	**55,58**	**0,91**	**225,91**	**305,41**	**45,86**	**3,91**	**0,52**	**35,78**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	0,90	0,20	8,10	37,80	0,04	60,00	0,00	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30	0,03	2,00	210102
	Итого:		**0,90**	**0,20**	**8,10**	**37,80**	**0,04**	**60,00**	**0,00**	**0,20**	**34,00**	**23,00**	**13,00**	**0,30**	**0,03**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,73	4,25	3,89	56,77	0,03	2,82	0,00	2,07	15,23	31,10	21,43	0,39	0,04	2,82	100301
2	Суп с клецками на мясном бульоне	200	7,40	1,53	19,50	121,39	0,08	3,44	0,01	0,44	18,45	60,03	15,81	0,84	0,08	4,34	110332-2
3	Азу из мяса отварного	70	11,66	11,25	3,07	160,12	0,05	1,79	0,00	1,23	10,89	115,89	15,55	1,70	0,09	4,36	120532
4	Каша гречневая рассыпчатая	120	5,06	4,29	22,85	150,24	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	6,41	0,08	2,36	130309
5	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	27,88	113,15	0,02	0,00	0,06	0,06	10,20	15,48	5,04	0,42	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**28,05**	**22,20**	**95,38**	**693,52**	**0,40**	**8,05**	**10,87**	**4,68**	**119,00**	**409,29**	**145,42**	**10,63**	**0,32**	**15,88**	
	Полдник																
1	Лепешки картофельные	100	5,23	4,98	31,48	191,65	0,15	8,02	5,01	1,84	52,85	81,66	23,67	1,17	0,10	5,74	130107
2	Соус сметанный	5	0,17	0,66	0,49	8,59	0,00	0,01	3,75	0,02	19,67	2,32	0,35	0,01	0,00	0,24	140106
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	6,24	4,00	6,72	87,84	0,00	0,48	32,00	0,00	198,40	147,20	22,40	0,16	0,21	0,00	230102
	Итого:		**11,64**	**9,64**	**38,69**	**288,08**	**0,15**	**8,51**	**40,76**	**1,85**	**270,92**	**231,17**	**46,42**	**1,35**	**0,31**	**5,98**	
	Ужин																
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,13	5,64	5,82	98,54	0,03	0,47	22,11	0,18	33,06	61,82	7,49	0,50	0,06	2,56	120619
2	Овощи запеченые	180	4,18	0,00	37,19	165,48	0,00	0,11	0,00	0,00	8,42	6,80	1,51	0,33	0,00	0,00	130111
3	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,14	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217 160230
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,97**	**6,29**	**74,36**	**401,96**	**0,06**	**1,98**	**22,11**	**0,55**	**49,01**	**86,96**	**12,86**	**1,45**	**0,07**	**2,84**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	23,96	120,51	0,04	0,27	1,20	0,72	17,00	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1
	Итого:		**8,46**	**8,04**	**33,36**	**239,71**	**0,08**	**1,47**	**31,20**	**0,72**	**259,00**	**211,83**	**33,32**	**0,65**	**0,29**	**19,40**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**76,93**	**69,87**	**281,39**	**2062,10**	**3,22**	**80,79**	**160,51**	**8,91**	**957,83**	**1267,66**	**296,87**	**18,28**	**1,54**	**81,87**	
	День 7 (вторник)																
	Завтрак 1																
1	Суфле творожное запеченное	100	15,24	9,83	15,41	211,10	0,13	0,47	44,01	0,33	231,80	449,99	21,28	0,66	0,26	4,09	120319
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,11	40,62	0,00	1,60	0,00	0,01	5,37	6,65	0,48	0,05	0,00	0,00	160106
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102

	Итого:		**19,28**	**21,64**	**40,89**	**435,43**	**0,16**	**2,32**	**100,01**	**0,84**	**343,61**	**529,70**	**28,04**	**1,10**	**0,31**	**4,99**	
						Завтрак 2											
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	0,02	8,00	0,00	0,16	12,80	8,80	7,20	1,76	0,02	1,60	210110
	Итого:		**0,32**	**0,32**	**7,84**	**35,52**	**0,02**	**8,00**	**0,00**	**0,16**	**12,80**	**8,80**	**7,20**	**1,76**	**0,02**	**1,60**	
						Обед											
1	Салат из сборных овощей	60	0,83	6,05	2,84	69,15	0,02	10,95	0,00	2,77	63,47	21,59	12,73	0,36	0,03	1,95	100509
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,53	4,24	14,23	117,24	0,16	5,13	0,00	1,85	26,39	75,71	27,40	1,38	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	70	9,29	1,49	7,84	81,92	0,06	1,23	7,88	0,70	187,05	273,23	18,51	0,49	0,05	74,83	120403
5	Изделия макаронные отварные	120	4,42	3,49	28,20	161,91	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401
6	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	69,62	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204 160231
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**24,23**	**16,55**	**95,73**	**628,73**	**0,38**	**19,11**	**18,68**	**6,75**	**352,33**	**489,29**	**77,88**	**4,06**	**0,17**	**83,21**	
						Полдник											
1	Каша пшенная молочная	120	4,67	4,38	24,15	154,73	0,13	0,27	14,04	0,11	64,59	108,77	30,17	0,84	0,07	5,61	120201
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,48	4,80	16,64	127,68	0,05	0,96	16,00	0,00	198,40	152,00	24,00	0,16	0,24	14,40	230104
	Итого:		**11,89**	**10,92**	**56,04**	**369,97**	**0,21**	**1,29**	**34,18**	**0,46**	**280,70**	**292,40**	**59,00**	**1,33**	**0,35**	**21,84**	
						Ужин											
1	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,23	0,01	3,00	0,00	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519
2	Голубцы ленивые	200	13,26	15,90	19,81	275,35	0,09	44,12	4,00	3,52	311,73	168,38	43,93	2,50	0,15	8,32	120542
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	21,35	86,14	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,15**	**16,58**	**51,91**	**417,51**	**0,13**	**48,52**	**4,00**	**3,92**	**326,17**	**199,32**	**51,99**	**3,29**	**0,17**	**9,50**	
						Ужин2											
1	Напиток абрикосовый	200	0,00	0,00	20,63	82,54	0,00	0,58	0,00	0,19	3,06	4,32	2,16	0,11	0,00	0,00	160233 160210
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,46**	**3,58**	**39,05**	**194,28**	**0,02**	**0,58**	**2,00**	**0,89**	**8,86**	**22,32**	**6,16**	**0,53**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,34**	**69,58**	**291,46**	**2081,44**	**0,92**	**79,81**	**158,87**	**13,02**	**1324,48**	**1541,82**	**230,26**	**12,06**	**1,03**	**121,14**	
						День 8 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	25,78	200,42	0,14	0,41	26,60	0,50	99,64	154,53	45,43	1,11	0,12	8,31	120224
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	14,63	104,52	0,02	0,54	13,50	0,01	114,32	108,10	29,60	1,00	0,13	8,10	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,86**	**20,69**	**50,49**	**431,63**	**0,18**	**0,95**	**70,10**	**0,95**	**219,86**	**281,33**	**77,63**	**2,37**	**0,26**	**17,31**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,24	8,24	36,40	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	1,84	0,02	0,80	210104
	Итого:		**0,32**	**0,24**	**8,24**	**36,40**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**15,20**	**12,80**	**9,60**	**1,84**	**0,02**	**0,80**	
						Обед											
1	Салат из капусты с растительным маслом	60	0,98	6,05	5,78	81,50	0,02	15,40	0,00	2,71	96,90	19,14	10,37	0,36	0,02	1,81	100201
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,64	3,03	10,11	74,33	0,04	11,90	6,00	1,03	89,97	42,67	19,27	0,89	0,05	4,58	110101
3	Биточки рубленые куриные	70	11,65	10,74	9,41	180,92	0,05	0,90	33,95	0,91	29,62	102,81	12,50	0,96	0,09	3,99	120611
4	Рагу из овощей	120	2,08	6,18	14,03	120,08	0,09	9,28	0,00	2,82	21,65	56,76	26,12	0,87	0,07	4,45	130203
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**20,02**	**26,98**	**72,68**	**613,63**	**0,27**	**40,49**	**39,95**	**8,15**	**303,34**	**298,67**	**81,86**	**6,04**	**0,26**	**16,83**	
	Полдник																
1	Сырники по-киевски	100	14,49	8,26	37,00	280,32	0,13	0,54	36,01	0,50	180,46	381,42	18,71	0,81	0,20	2,60	120320
2	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,40	90,24	0,05	1,12	32,00	0,00	192,00	152,00	22,40	0,16	0,27	14,40	230103
	Итого:		**19,13**	**13,38**	**43,40**	**370,56**	**0,18**	**1,66**	**68,01**	**0,50**	**372,46**	**533,42**	**41,11**	**0,97**	**0,47**	**17,00**	
	Ужин																
1	Кнели рыбные отварные собственного производства	50	6,84	0,99	4,21	53,10	0,04	0,44	5,75	0,40	143,57	200,48	13,70	0,31	0,05	54,33	120406
2	Рис отварной	180	4,45	5,09	49,18	260,31	0,05	0,00	16,20	0,31	7,34	95,86	31,60	0,65	0,03	1,37	130301
3	Кисель из смородины	200	0,11	0,04	24,45	98,60	0,00	10,00	0,00	0,07	9,53	8,69	3,10	0,18	0,00	0,10	160203 160220
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,00**	**6,71**	**87,85**	**463,80**	**0,12**	**10,44**	**21,95**	**1,12**	**165,14**	**321,83**	**50,99**	**1,39**	**0,10**	**55,79**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	11,87	63,80	0,01	0,24	6,00	0,00	52,17	42,17	5,60	0,07	0,05	3,60	160108
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**2,66**	**4,86**	**30,29**	**175,54**	**0,02**	**0,24**	**8,00**	**0,70**	**57,97**	**60,17**	**9,60**	**0,49**	**0,06**	**3,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**65,99**	**72,86**	**292,95**	**2091,55**	**0,79**	**57,78**	**208,01**	**11,74**	**1133,98**	**1508,22**	**270,79**	**13,09**	**1,18**	**111,33**	
	День 9 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	180	6,42	8,51	22,83	193,60	0,11	0,78	32,94	0,20	163,13	178,13	57,84	3,34	0,21	13,08	120221
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,10**	**17,36**	**42,90**	**360,25**	**0,13**	**0,78**	**62,94**	**0,64**	**172,80**	**202,60**	**60,44**	**3,63**	**0,23**	**13,98**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат из помидоров с растительным маслом	60	0,57	9,09	2,04	92,30	0,03	12,63	0,00	4,31	8,08	14,28	10,25	0,47	0,02	1,05	100506
2	Суп из овощей на мясном бульоне	200	2,63	5,80	13,36	116,15	0,11	17,74	10,00	1,94	146,17	67,00	26,05	0,92	0,09	5,24	110305-1
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	180	17,60	16,95	31,84	350,33	0,25	18,00	16,20	0,54	43,63	244,84	56,02	3,61	0,25	15,03	120534
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	24,09	96,78	0,00	1,50	0,00	0,10	7,33	6,49	1,50	0,11	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,78**	**32,69**	**89,53**	**747,41**	**0,44**	**49,87**	**26,20**	**7,41**	**259,91**	**399,41**	**101,41**	**5,97**	**0,37**	**23,32**	
	Полдник																
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,56	4,49	23,92	154,30	0,11	1,85	14,00	0,14	73,12	98,94	26,24	1,10	0,08	6,17	120239
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	6,24	4,00	6,72	87,84	0,00	0,48	32,00	0,00	198,40	147,20	22,40	0,16	0,21	0,00	230102
	Итого:		**13,25**	**10,59**	**45,43**	**330,04**	**0,14**	**2,37**	**51,63**	**0,47**	**286,30**	**273,85**	**52,85**	**1,56**	**0,32**	**7,78**	
	Ужин																
1	Капуста, тушеная с мясом	200	5,85	8,42	13,85	154,53	0,07	49,95	0,00	2,95	305,11	88,59	34,98	1,59	0,10	6,38	120517-1
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,28	0,06	21,88	89,17	0,02	0,00	0,06	0,06	10,02	15,48	5,04	0,40	0,01	0,00	160242
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102

	Итого:		**9,26**	**20,91**	**64,23**	**482,13**	**0,13**	**49,95**	**32,06**	**4,15**	**326,83**	**140,77**	**46,62**	**2,67**	**0,13**	**7,28**	
						Ужин2											
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	22,92	93,24	0,01	3,00	0,00	0,06	5,40	3,30	2,70	0,72	0,01	0,60	160209
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	23,96	120,51	0,04	0,27	1,20	0,72	17,00	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1
	Итого:		**2,58**	**1,76**	**46,88**	**213,75**	**0,05**	**3,27**	**1,20**	**0,78**	**22,40**	**33,13**	**8,02**	**1,17**	**0,04**	**2,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**58,48**	**83,81**	**309,96**	**2228,08**	**0,92**	**116,24**	**174,03**	**13,85**	**1076,23**	**1077,76**	**311,35**	**15,59**	**1,14**	**54,36**	
						День 10 (пятница)											
						Завтрак 1											
1	Запеканка из творога	100	17,96	11,43	20,14	255,25	0,15	0,46	56,00	0,38	274,64	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,73	0,01	0,10	4,20	0,02	31,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	17,66	120,84	0,02	0,72	18,00	0,00	145,50	109,20	16,80	0,15	0,16	10,80	160104
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**26,58**	**27,92**	**53,43**	**571,34**	**0,21**	**1,35**	**134,20**	**0,89**	**557,74**	**743,04**	**49,40**	**1,10**	**0,51**	**13,93**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	0,02	8,00	0,00	0,16	12,80	8,80	7,20	1,76	0,02	1,60	210110
	Итого:		**0,32**	**0,32**	**7,84**	**35,52**	**0,02**	**8,00**	**0,00**	**0,16**	**12,80**	**8,80**	**7,20**	**1,76**	**0,02**	**1,60**	
						Обед											
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	60	1,05	4,40	8,03	75,95	0,06	5,85	0,00	1,92	11,44	31,58	13,11	0,49	0,04	2,82	100544
2	Рассольник Ленинградский	200	2,05	3,21	13,82	92,35	0,09	7,42	6,00	1,05	56,56	61,20	21,27	0,79	0,07	4,30	110201
3	Печень по-строгановски	70	10,45	7,24	2,92	118,58	0,17	17,82	2515,98	0,61	254,14	198,86	12,54	7,89	1,16	8,62	120536
4	Изделия макаронные отварные	120	4,42	3,49	28,20	161,91	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,64**	**19,30**	**86,32**	**605,60**	**0,44**	**34,09**	**2532,78**	**4,89**	**399,78**	**405,29**	**67,18**	**12,82**	**1,32**	**18,66**	
						Полдник											
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,48	4,80	16,64	127,68	0,05	0,96	16,00	0,00	198,40	152,00	24,00	0,16	0,24	14,40	230104
	Итого:		**11,87**	**11,78**	**63,39**	**407,06**	**0,15**	**1,21**	**20,26**	**3,08**	**250,54**	**235,29**	**38,17**	**1,05**	**0,32**	**18,39**	
						Ужин											
1	Гуляш из отварной птицы	50	7,07	5,94	0,80	84,96	0,02	1,14	22,50	0,03	6,68	52,15	6,58	0,53	0,05	1,93	120601-1
2	Свекла тушеная	180	3,17	5,99	16,82	133,86	0,04	18,63	25,20	0,27	129,60	86,81	41,82	2,65	0,09	14,13	130209
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	21,35	86,14	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,89**	**12,59**	**48,97**	**356,76**	**0,09**	**21,17**	**47,70**	**0,67**	**143,82**	**157,30**	**52,25**	**3,79**	**0,15**	**16,35**	
						Ужин2											
1	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	69,62	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204 160231
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
	Итого:		**2,84**	**1,76**	**32,50**	**157,19**	**0,04**	**1,86**	**4,14**	**0,39**	**22,63**	**35,23**	**7,95**	**0,43**	**0,04**	**2,08**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**75,14**	**73,67**	**292,46**	**2133,46**	**0,96**	**67,68**	**2739,09**	**10,08**	**1387,31**	**1584,95**	**222,15**	**20,95**	**2,34**	**71,00**	
	Итого за 5 дней		**69,78**	**73,96**	**293,64**	**2119,33**	**1,36**	**80,46**	**688,10**	**11,52**	**1175,97**	**1396,08**	**266,28**	**16,00**	**1,44**	**87,94**	

День 11 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	180	7,01	6,57	36,23	232,09	0,19	0,41	21,06	0,16	96,89	163,15	45,25	1,26	0,11	8,41	120201
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,11	40,62	0,00	1,60	0,00	0,01	5,37	6,65	0,48	0,05	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,72**	**15,43**	**56,42**	**399,40**	**0,22**	**2,01**	**51,06**	**0,61**	**108,15**	**188,50**	**48,33**	**1,58**	**0,13**	**9,31**	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,24	8,24	36,40	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	1,84	0,02	0,80	210104
	Итого:		**0,32**	**0,24**	**8,24**	**36,40**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**15,20**	**12,80**	**9,60**	**1,84**	**0,02**	**0,80**	
Обед																	
1	Икра из уваренных кабачков	60	0,72	2,82	4,62	46,74	0,02	5,76	0,00	1,26	19,20	18,00	7,80	0,48	0,02	0,00	100502 100518
2	Уха ростовская	200	5,56	4,45	11,36	107,69	0,11	12,25	2,50	2,21	103,87	173,68	26,79	0,94	0,08	41,20	110316
3	Рагу из мяса птицы	180	15,21	14,00	20,61	269,20	0,17	12,92	37,80	1,86	38,28	164,53	41,03	2,05	0,17	9,04	120609
4	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	27,88	113,15	0,02	0,00	0,06	0,06	10,20	15,48	5,04	0,42	0,01	0,00	160209-2
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**24,68**	**22,14**	**82,66**	**628,65**	**0,37**	**30,93**	**40,36**	**5,91**	**226,25**	**438,49**	**88,25**	**4,74**	**0,29**	**52,24**	
Полдник																	
1	Макароны, запеченные с яйцом	100	5,35	4,32	19,34	137,67	0,06	0,11	8,87	0,50	38,63	69,54	8,75	0,83	0,10	5,28	120213-1
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,40	90,24	0,05	1,12	32,00	0,00	192,00	152,00	22,40	0,16	0,27	14,40	230103
	Итого:		**11,45**	**13,02**	**44,16**	**339,65**	**0,12**	**1,23**	**42,87**	**1,20**	**236,43**	**239,54**	**35,15**	**1,41**	**0,39**	**19,68**	
Ужин																	
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	7,98	6,38	6,25	114,28	0,04	0,00	0,00	0,36	7,23	81,19	9,93	1,17	0,06	2,63	120540
2	Картофель отварной	180	3,77	3,72	30,54	170,73	0,22	18,72	10,80	0,22	31,82	109,94	43,25	1,72	0,15	9,68	130103
3	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,14	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217 160230
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,40**	**10,75**	**68,14**	**422,94**	**0,29**	**20,12**	**10,80**	**0,95**	**46,60**	**209,46**	**57,04**	**3,50**	**0,22**	**12,59**	
Ужин 2																	
1	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	119,62	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	18,89	108,57	0,03	0,00	9,00	0,32	5,13	17,74	3,18	0,26	0,01	0,56	190113
	Итого:		**2,57**	**2,88**	**47,99**	**228,19**	**0,05**	**52,00**	**9,04**	**0,66**	**16,93**	**29,42**	**7,90**	**0,80**	**0,04**	**0,56**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**61,16**	**64,46**	**307,62**	**2055,23**	**1,06**	**110,30**	**154,13**	**9,66**	**649,55**	**1118,22**	**246,28**	**13,87**	**1,09**	**95,18**	
День 12 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Пудинг из творога запеченный	100	16,82	10,29	16,77	226,93	0,14	0,43	50,01	0,34	258,46	501,14	21,41	0,57	0,25	1,76	120318
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**24,54**	**17,24**	**51,53**	**459,41**	**2,59**	**1,28**	**91,01**	**0,75**	**505,01**	**687,15**	**57,69**	**2,66**	**0,42**	**18,76**	
Завтрак 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	

	Обед																
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,18	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100507
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,76	4,04	10,05	91,58	0,04	11,90	16,00	0,19	77,45	42,17	19,09	0,90	0,05	4,80	110109
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,35	10,44	2,08	147,62	0,04	0,78	4,83	0,30	9,97	112,85	14,78	1,64	0,09	4,36	120549
4	Рис отварной	120	2,97	3,39	32,79	173,54	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**22,17**	**26,08**	**79,59**	**641,73**	**0,19**	**20,95**	**31,63**	**4,58**	**170,21**	**318,67**	**75,95**	**6,25**	**0,21**	**13,65**	
	Полдник																
1	Запеканка овощная	100	3,49	2,78	8,28	72,07	0,03	1,55	15,51	0,17	95,24	54,55	6,74	0,35	0,05	2,73	130223
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	23,96	120,51	0,04	0,27	1,20	0,72	17,00	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	6,24	4,00	6,72	87,84	0,00	0,48	32,00	0,00	198,40	147,20	22,40	0,16	0,21	0,00	230102
	Итого:		**12,20**	**8,42**	**38,96**	**280,41**	**0,07**	**2,29**	**48,71**	**0,88**	**310,64**	**231,58**	**34,46**	**0,96**	**0,29**	**4,12**	
	Ужин																
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Капуста, тушеная с мясом	200	5,85	8,42	13,85	154,53	0,07	49,95	0,00	2,95	305,11	88,59	34,98	1,59	0,10	6,38	120517-1
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,27	0,06	24,41	99,25	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212
4	Мармелад	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,07**	**9,16**	**66,67**	**381,35**	**0,12**	**75,45**	**0,00**	**3,56**	**325,59**	**120,27**	**47,84**	**2,33**	**0,13**	**25,58**	
	Ужин 2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	11,87	63,80	0,01	0,24	6,00	0,00	52,17	42,17	5,60	0,07	0,05	3,60	160108
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
	Итого:		**3,65**	**3,39**	**26,66**	**151,71**	**0,04**	**0,29**	**11,63**	**0,33**	**66,94**	**69,88**	**9,81**	**0,37**	**0,08**	**5,21**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,12**	**64,77**	**284,42**	**2009,11**	**3,05**	**110,25**	**182,97**	**10,50**	**1386,39**	**1455,54**	**267,76**	**13,17**	**1,18**	**67,33**	
	День 13 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	25,78	200,42	0,14	0,41	26,60	0,50	99,64	154,53	45,43	1,11	0,12	8,31	120224
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**7,18**	**17,21**	**45,85**	**367,07**	**0,16**	**0,41**	**56,60**	**0,94**	**109,31**	**179,00**	**48,03**	**1,40**	**0,14**	**9,21**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	0,02	8,00	0,00	0,16	12,80	8,80	7,20	1,76	0,02	1,60	210110
	Итого:		**0,32**	**0,32**	**7,84**	**35,52**	**0,02**	**8,00**	**0,00**	**0,16**	**12,80**	**8,80**	**7,20**	**1,76**	**0,02**	**1,60**	
	Обед																
1	Салат из капусты с растительным маслом	60	0,98	6,05	5,78	81,50	0,02	15,40	0,00	2,71	96,90	19,14	10,37	0,36	0,02	1,81	100201
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,53	4,24	14,23	117,24	0,16	5,13	0,00	1,85	26,39	75,71	27,40	1,38	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рыба (филе) запеченная	70	13,67	3,35	2,94	96,55	0,08	0,83	8,26	2,04	291,14	425,19	25,53	0,47	0,06	123,96	120408
5	Изделия макаронные отварные	120	4,42	3,49	28,20	161,91	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401
6	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	69,62	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204 160231
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**28,76**	**18,40**	**93,75**	**655,71**	**0,40**	**23,16**	**19,06**	**8,04**	**489,85**	**638,80**	**82,53**	**4,03**	**0,18**	**132,20**	

	Полдник																
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,48	4,80	16,64	127,68	0,05	0,96	16,00	0,00	198,40	152,00	24,00	0,16	0,24	14,40	230104
	Итого:		**11,87**	**11,78**	**63,39**	**407,06**	**0,15**	**1,21**	**20,26**	**3,08**	**250,54**	**235,29**	**38,17**	**1,05**	**0,32**	**18,39**	
	Ужин																
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,13	5,64	5,82	98,54	0,03	0,47	22,11	0,18	33,06	61,82	7,49	0,50	0,06	2,56	120619
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,60	6,43	34,27	225,36	0,26	0,00	16,20	0,53	14,29	179,98	119,98	9,61	0,13	3,54	130309
3	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	79,13	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	1,13	0,02	0,00	160219 160228
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,85**	**12,70**	**69,28**	**454,82**	**0,32**	**0,87**	**38,31**	**1,60**	**72,20**	**277,06**	**140,56**	**11,49**	**0,21**	**6,09**	
	Ужин 2																
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**7,46**	**9,98**	**27,82**	**230,94**	**0,06**	**1,20**	**32,00**	**0,70**	**247,80**	**200,00**	**32,00**	**0,62**	**0,27**	**18,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**71,45**	**70,40**	**307,94**	**2151,12**	**1,11**	**34,85**	**166,23**	**14,52**	**1182,50**	**1538,94**	**348,50**	**20,35**	**1,13**	**185,49**	
	День 14 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	6,56	7,16	30,75	213,69	0,06	0,73	29,16	0,45	155,90	135,97	22,22	0,44	0,17	11,34	120205
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	14,63	104,52	0,02	0,54	13,50	0,01	114,32	108,10	29,60	1,00	0,13	8,10	160101
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**14,15**	**14,19**	**55,37**	**405,84**	**0,11**	**1,34**	**68,66**	**0,85**	**374,92**	**314,87**	**57,92**	**1,78**	**0,33**	**19,44**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,24	8,24	36,40	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	1,84	0,02	0,80	210104
	Итого:		**0,32**	**0,24**	**8,24**	**36,40**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**15,20**	**12,80**	**9,60**	**1,84**	**0,02**	**0,80**	
	Обед																
1	Сельдь с луком	60	7,37	6,00	1,33	88,78	0,02	1,62	8,40	1,55	68,02	253,04	19,07	0,59	0,06	34,09	100612-1
2	Суп с клецками на мясном бульоне	200	7,40	1,53	19,50	121,39	0,08	3,44	0,01	0,44	18,45	60,03	15,81	0,84	0,08	4,34	110332-2
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	180	17,60	16,95	31,84	350,33	0,25	18,00	16,20	0,54	43,63	244,84	56,02	3,61	0,25	15,03	120534
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**36,04**	**25,46**	**86,02**	**717,30**	**0,40**	**26,06**	**24,61**	**3,20**	**195,30**	**635,21**	**104,49**	**8,01**	**0,41**	**55,46**	
	Полдник																
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,56	4,49	23,92	154,30	0,11	1,85	14,00	0,14	73,12	98,94	26,24	1,10	0,08	6,17	120239
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,40	90,24	0,05	1,12	32,00	0,00	192,00	152,00	22,40	0,16	0,27	14,40	230103
	Итого:		**10,66**	**13,19**	**48,74**	**356,28**	**0,17**	**2,97**	**48,00**	**0,84**	**270,92**	**268,94**	**52,64**	**1,68**	**0,36**	**20,57**	
	Ужин																
1	Тефтели мясные с соусом собственного производства	50	4,21	4,17	5,70	77,20	0,03	1,22	0,75	0,66	13,89	49,39	7,76	0,67	0,04	1,96	120539
2	Рагу из овощей	180	3,12	9,27	21,05	180,12	0,14	13,91	0,00	4,23	32,47	85,14	39,18	1,30	0,11	6,68	130203
3	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	119,62	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238

4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**9,38**	**14,19**	**65,86**	**428,74**	**0,21**	**67,13**	**0,79**	**5,58**	**62,86**	**163,01**	**54,26**	**2,75**	**0,18**	**8,65**	
	Ужин2																
1	Кисель из смородины	200	0,11	0,04	24,45	98,60	0,00	10,00	0,00	0,07	9,53	8,69	3,10	0,18	0,00	0,10	160203 160220
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	18,89	108,57	0,03	0,00	9,00	0,32	5,13	17,74	3,18	0,26	0,01	0,56	190113
	Итого:		**2,23**	**2,77**	**43,34**	**207,17**	**0,04**	**10,00**	**9,00**	**0,39**	**14,66**	**26,43**	**6,28**	**0,45**	**0,02**	**0,66**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,77**	**70,04**	**307,57**	**2151,72**	**0,95**	**111,50**	**151,07**	**11,19**	**933,86**	**1421,25**	**285,20**	**16,50**	**1,33**	**105,57**	
	День 15 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	100	10,44	11,24	1,95	150,68	0,06	0,18	10,58	0,47	78,71	171,87	13,26	1,92	0,37	17,88	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	17,66	120,84	0,02	0,72	18,00	0,00	145,50	109,20	16,80	0,15	0,16	10,80	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,02**	**23,93**	**29,69**	**398,21**	**0,10**	**0,90**	**58,58**	**0,91**	**230,11**	**299,77**	**32,66**	**2,33**	**0,54**	**29,58**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат Мозаика	60	1,72	4,42	6,09	71,07	0,05	4,21	0,01	1,73	22,17	41,08	15,13	0,57	0,06	3,76	100515-1
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	200	3,98	2,39	6,66	64,05	0,05	15,64	10,00	0,16	110,17	36,03	16,61	0,58	0,05	3,28	110111
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	11,63	11,05	5,98	169,88	0,05	0,13	3,16	0,99	41,04	138,10	15,90	1,70	0,16	7,98	120537
4	Рис отварной	120	2,97	3,39	32,79	173,54	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,28	0,06	21,88	89,17	0,02	0,00	0,06	0,06	10,02	15,48	5,04	0,40	0,01	0,00	160242
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,49**	**22,13**	**91,60**	**659,57**	**0,25**	**19,97**	**24,03**	**3,66**	**243,00**	**361,40**	**81,35**	**4,55**	**0,31**	**17,93**	
	Полдник																
1	Лапшевники с творогом	100	9,18	5,93	24,26	187,19	0,09	0,17	22,96	1,33	115,30	222,50	12,22	0,69	0,11	0,84	120237
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	6,24	4,00	6,72	87,84	0,00	0,48	32,00	0,00	198,40	147,20	22,40	0,16	0,21	0,00	230102
	Итого:		**18,16**	**11,67**	**46,23**	**362,60**	**0,13**	**0,71**	**59,10**	**1,68**	**331,41**	**401,33**	**39,45**	**1,17**	**0,36**	**2,68**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	50	6,64	1,06	5,60	58,51	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	53,45	120403
2	Пюре картофельное	180	3,99	4,60	25,90	161,01	0,19	15,13	15,66	0,19	65,36	117,50	39,10	1,41	0,17	10,71	130101
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	21,35	86,14	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,28**	**6,32**	**62,86**	**357,46**	**0,26**	**17,41**	**21,29**	**1,06**	**206,51**	**331,00**	**56,18**	**2,37**	**0,21**	**64,44**	
	Ужин 2																
1	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	24,09	96,78	0,00	1,50	0,00	0,10	7,33	6,49	1,50	0,11	0,00	0,00	160203-1
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,52**	**3,60**	**42,51**	**208,52**	**0,02**	**1,50**	**2,00**	**0,80**	**13,13**	**24,49**	**5,50**	**0,53**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,98**	**68,15**	**293,89**	**2080,86**	**0,80**	**50,49**	**164,99**	**8,51**	**1032,15**	**1445,99**	**257,13**	**11,56**	**1,48**	**114,63**	
	Итого за 5 дней		**70,10**	**67,56**	**300,29**	**2089,61**	**1,39**	**83,48**	**163,88**	**10,87**	**1036,89**	**1395,99**	**280,97**	**15,09**	**1,24**	**113,64**	
	День 16 (Понедельник)																
	Завтрак 1																

1	Каша пшенная молочная	180	7,01	6,57	36,23	232,09	0,19	0,41	21,06	0,16	96,89	163,15	45,25	1,26	0,11	8,41	120201
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,11	40,62	0,00	1,60	0,00	0,01	5,37	6,65	0,48	0,05	0,00	0,00	160106
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,96**	**10,13**	**56,34**	**360,34**	**0,22**	**2,08**	**47,06**	**0,56**	**206,95**	**240,60**	**51,83**	**1,66**	**0,15**	**8,41**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	0,90	0,20	8,10	37,80	0,04	60,00	0,00	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30	0,03	2,00	210102
	Итого:		**0,90**	**0,20**	**8,10**	**37,80**	**0,04**	**60,00**	**0,00**	**0,20**	**34,00**	**23,00**	**13,00**	**0,30**	**0,03**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	63,36	0,03	2,73	0,00	2,07	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,73	100302
2	Рассольник Ленинградский	200	2,05	3,21	13,82	92,35	0,09	7,42	6,00	1,05	56,56	61,20	21,27	0,79	0,07	4,30	110201
3	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	70	7,47	8,49	8,42	139,96	0,04	0,07	3,89	1,30	21,89	82,83	10,66	1,05	0,07	3,38	120535
4	Каша гречневая рассыпчатая	120	5,06	4,29	22,85	150,24	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	6,41	0,08	2,36	130309
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**18,96**	**21,21**	**84,00**	**602,72**	**0,39**	**13,23**	**20,69**	**5,45**	**167,98**	**371,43**	**146,26**	**11,60**	**0,28**	**14,77**	
	Полдник																
1	Сырники по-киевски	100	14,49	8,26	37,00	280,32	0,13	0,54	36,01	0,50	180,46	381,42	18,71	0,81	0,20	2,60	120320
2	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,48	4,80	16,64	127,68	0,05	0,96	16,00	0,00	198,40	152,00	24,00	0,16	0,24	14,40	230104
	Итого:		**18,97**	**13,06**	**53,64**	**408,00**	**0,18**	**1,50**	**52,01**	**0,50**	**378,86**	**533,42**	**42,71**	**0,97**	**0,44**	**17,00**	
	Ужин																
1	Печень по-строгановски	50	7,46	5,17	2,09	84,70	0,12	12,73	1797,13	0,43	181,53	142,05	8,96	5,64	0,83	6,16	120536
2	Изделия макаронные отварные	180	6,64	5,23	42,30	242,86	0,10	0,00	16,20	0,95	18,66	54,52	9,99	1,02	0,03	1,39	130401
3	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	22,92	93,24	0,01	3,00	0,00	0,06	5,40	3,30	2,70	0,72	0,01	0,60	160209
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,82**	**11,12**	**77,31**	**472,60**	**0,25**	**15,73**	**1813,33**	**1,79**	**210,29**	**216,67**	**24,24**	**7,62**	**0,87**	**8,14**	
	Ужин 2																
1	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	69,62	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204 160231
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	14,79	87,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,78	27,71	4,21	0,30	0,03	1,61	190102
	Итого:		**2,55**	**2,13**	**32,04**	**157,53**	**0,04**	**1,85**	**5,63**	**0,37**	**19,70**	**31,31**	**7,33**	**0,41**	**0,03**	**1,85**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**68,16**	**57,85**	**311,43**	**2038,99**	**1,12**	**94,38**	**1938,70**	**8,86**	**1017,78**	**1416,43**	**285,37**	**22,55**	**1,80**	**52,17**	
	День 17 (Вторник)																
	Завтрак 1																
1	Суфле творожное запеченное	100	15,24	9,83	15,41	211,10	0,13	0,47	44,01	0,33	231,80	449,99	21,28	0,66	0,26	4,09	120319
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	5,29	21,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,55	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,04**	**25,03**	**50,25**	**518,47**	**2,57**	**1,32**	**115,01**	**0,83**	**479,55**	**637,89**	**57,56**	**2,78**	**0,44**	**21,99**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	0,02	8,00	0,00	0,16	12,80	8,80	7,20	1,76	0,02	1,60	210110
	Итого:		**0,32**	**0,32**	**7,84**	**35,52**	**0,02**	**8,00**	**0,00**	**0,16**	**12,80**	**8,80**	**7,20**	**1,76**	**0,02**	**1,60**	

	Обед																
1	Салат из помидоров свежих и яблок	60	0,34	6,17	4,21	73,78	0,02	8,10	0,00	2,84	8,94	8,90	6,88	0,96	0,01	1,08	100526-1
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,76	4,04	10,05	91,58	0,04	11,90	16,00	0,19	77,45	42,17	19,09	0,90	0,05	4,80	110109
3	Бефстроганов из мяса отварного	70	11,49	11,23	2,68	157,71	0,04	0,25	10,48	0,29	58,65	128,02	16,60	1,61	0,11	6,02	120548
4	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	120	2,73	3,51	22,07	130,82	0,16	13,52	10,80	0,17	21,82	79,35	31,17	1,23	0,11	7,09	130105
5	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	27,88	113,15	0,02	0,00	0,06	0,06	10,20	15,48	5,04	0,42	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,52**	**25,83**	**85,09**	**658,90**	**0,33**	**33,77**	**37,34**	**4,07**	**231,77**	**340,72**	**86,38**	**5,98**	**0,31**	**20,99**	
	Полдник																
1	Оладьи	100	7,39	6,98	43,45	266,18	0,11	0,17	4,26	3,07	51,54	82,44	13,82	0,83	0,07	3,99	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,08	88,96	0,06	1,28	32,00	0,00	192,00	156,80	24,00	0,16	0,26	14,40	230101
	Итого:		**12,03**	**12,10**	**52,83**	**368,34**	**0,17**	**1,53**	**36,26**	**3,08**	**244,14**	**240,09**	**38,17**	**1,05**	**0,33**	**18,39**	
	Ужин																
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	7,98	6,38	6,25	114,28	0,04	0,00	0,00	0,36	7,23	81,19	9,93	1,17	0,06	2,63	120540
2	Капуста тушеная	180	3,85	7,42	13,37	135,63	0,08	57,96	0,00	3,48	350,15	76,98	39,56	1,42	0,09	6,73	130201
3	Напиток смородина	200	0,12	0,05	16,86	68,35	0,00	12,00	0,00	0,08	4,80	3,96	3,72	0,20	0,00	0,12	160207 160229
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,54**	**14,44**	**46,48**	**370,06**	**0,14**	**69,96**	**0,00**	**4,27**	**366,89**	**178,93**	**55,81**	**3,04**	**0,16**	**9,48**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	11,87	63,80	0,01	0,24	6,00	0,00	52,17	42,17	5,60	0,07	0,05	3,60	160108
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**2,66**	**4,86**	**30,29**	**175,54**	**0,02**	**0,24**	**8,00**	**0,70**	**57,97**	**60,17**	**9,60**	**0,49**	**0,06**	**3,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**73,11**	**82,58**	**272,78**	**2126,83**	**3,27**	**114,82**	**196,61**	**13,11**	**1393,11**	**1466,60**	**254,71**	**15,09**	**1,33**	**76,04**	
	День 18 (Среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	25,78	200,42	0,14	0,41	26,60	0,50	99,64	154,53	45,43	1,11	0,12	8,31	120224
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**9,50**	**20,16**	**45,85**	**402,90**	**0,16**	**0,48**	**82,60**	**0,99**	**209,31**	**233,00**	**51,53**	**1,50**	**0,17**	**9,21**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,24	8,24	36,40	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	1,84	0,02	0,80	210104
	Итого:		**0,32**	**0,24**	**8,24**	**36,40**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**15,20**	**12,80**	**9,60**	**1,84**	**0,02**	**0,80**	
	Обед																
1	Винегрет	60	0,96	6,11	5,46	80,67	0,04	4,99	0,00	2,73	22,91	28,40	12,44	0,54	0,03	2,86	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	4,62	3,66	12,44	101,18	0,04	1,20	14,72	0,33	9,70	26,91	6,92	0,47	0,02	1,00	110333
3	Рагу из мяса птицы	180	15,21	14,00	20,61	269,20	0,17	12,92	37,80	1,86	38,28	164,53	41,03	2,05	0,17	9,04	120609
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	24,09	96,78	0,00	1,50	0,00	0,10	7,33	6,49	1,50	0,11	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103

	Итого:		**23,76**	**24,61**	**80,80**	**639,70**	**0,29**	**20,62**	**32,52**	**5,54**	**132,92**	**293,13**	**69,49**	**4,03**	**0,24**	**14,90**	
	Полдник																
1	Пудинг манный	100	4,52	4,72	26,55	166,72	0,05	0,16	15,76	0,45	59,21	58,15	9,03	0,44	0,07	4,21	120229
2	Соус абрикосовый	5	0,03	0,00	3,28	13,24	0,00	0,02	0,00	0,03	0,97	0,80	0,58	0,07	0,00	0,00	140206 140206-2
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,64	5,12	6,40	90,24	0,05	1,12	32,00	0,00	192,00	152,00	22,40	0,16	0,27	14,40	230103
	Итого:		**9,19**	**9,84**	**36,22**	**270,20**	**0,09**	**1,30**	**47,76**	**0,48**	**252,18**	**210,95**	**32,00**	**0,67**	**0,34**	**18,61**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	50	6,64	1,06	5,60	58,51	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	53,45	120403
2	Картофель отварной	180	3,77	3,72	30,54	170,73	0,22	18,72	10,80	0,22	31,82	109,94	43,25	1,72	0,15	9,68	130103
3	Напиток из цитрусовых	200	0,12	0,02	22,67	91,33	0,01	5,48	0,00	0,03	5,96	2,78	1,62	0,12	0,00	0,00	160234
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,13**	**5,40**	**68,81**	**372,37**	**0,30**	**25,08**	**16,43**	**1,09**	**176,09**	**324,68**	**60,70**	**2,43**	**0,20**	**63,14**	
	Ужин 2																
1	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	119,62	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**1,92**	**3,73**	**47,53**	**231,36**	**0,03**	**52,00**	**2,04**	**1,04**	**17,60**	**29,68**	**8,72**	**0,96**	**0,04**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**56,82**	**63,98**	**287,45**	**1952,93**	**0,90**	**103,48**	**201,34**	**9,46**	**803,30**	**1104,25**	**232,05**	**11,42**	**1,01**	**106,65**	
	День 19 (Четверг)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	100	10,44	11,24	1,95	150,68	0,06	0,18	10,58	0,47	78,71	171,87	13,26	1,92	0,37	17,88	120301
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	14,63	104,52	0,02	0,54	13,50	0,01	114,32	108,10	29,60	1,00	0,13	8,10	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,79**	**23,57**	**26,66**	**381,89**	**0,10**	**0,72**	**54,08**	**0,92**	**198,93**	**298,67**	**45,46**	**3,18**	**0,51**	**26,88**	
	Завтрак 2																
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,86	6,05	5,73	80,79	0,02	12,24	0,00	2,73	76,45	19,43	10,91	0,34	0,02	1,79	100504
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,53	4,24	14,23	117,24	0,16	5,13	0,00	1,85	26,39	75,71	27,40	1,38	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рыба (филе) припущенная	70	13,68	0,52	0,11	59,83	0,08	0,99	8,54	0,77	300,62	436,61	25,89	0,45	0,06	128,14	120405
5	Рис отварной	120	2,97	3,39	32,79	173,54	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №2)	150	0,75	0,15	15,15	64,95	0,02	3,00	0,00	0,15	10,50	10,50	6,00	2,10	0,02	0,00	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**27,86**	**15,60**	**93,37**	**625,25**	**0,37**	**21,36**	**19,34**	**6,47**	**476,91**	**684,97**	**100,72**	**5,74**	**0,19**	**136,11**	
	Полдник																
1	Запеканка со свежими плодами	100	4,56	4,49	23,92	154,30	0,11	1,85	14,00	0,14	73,12	98,94	26,24	1,10	0,08	6,17	120239
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,67	81,79	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	6,24	4,00	6,72	87,84	0,00	0,48	32,00	0,00	198,40	147,20	22,40	0,16	0,21	0,00	230102
	Итого:		**13,21**	**10,43**	**44,31**	**323,93**	**0,14**	**2,39**	**51,19**	**0,45**	**290,79**	**277,16**	**53,66**	**1,58**	**0,32**	**8,00**	
	Ужин																
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	1,50	0,00	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	100503
2	Макароны, запеченные с сыром	200	10,91	8,33	48,96	314,48	0,12	0,10	48,40	1,15	158,08	137,64	16,27	1,29	0,07	1,40	120213
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	21,35	86,14	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102

	Итого:		**12,81**	**9,02**	**80,82**	**455,69**	**0,16**	**3,00**	**46,40**	**1,55**	**172,52**	**163,18**	**24,33**	**2,08**	**0,09**	**2,58**	
						Ужин2											
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		**7,46**	**9,98**	**27,82**	**230,94**	**0,06**	**1,20**	**32,00**	**0,70**	**247,80**	**200,00**	**32,00**	**0,62**	**0,27**	**18,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**78,63**	**69,09**	**293,97**	**2112,20**	**0,87**	**38,67**	**285,00**	**10,49**	**1394,95**	**1651,98**	**298,17**	**13,80**	**1,44**	**191,57**	
						День 20 (Пятница)											
						Завтрак 1											
1	Пудинг из творога запеченный	100	16,82	10,29	16,77	226,93	0,14	0,43	50,01	0,34	258,46	501,14	21,41	0,57	0,25	1,76	120318
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,73	0,01	0,10	4,20	0,02	31,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140110
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**25,33**	**26,34**	**51,88**	**545,85**	**2,59**	**1,20**	**125,21**	**0,85**	**537,36**	**710,58**	**60,91**	**2,68**	**0,47**	**20,56**	
						Завтрак 2											
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	0,02	8,00	0,00	0,16	12,80	8,80	7,20	1,76	0,02	1,60	210110
	Итого:		**0,32**	**0,32**	**7,84**	**35,52**	**0,02**	**8,00**	**0,00**	**0,16**	**12,80**	**8,80**	**7,20**	**1,76**	**0,02**	**1,60**	
						Обед											
1	Икра из уваренных кабачков	60	0,72	2,82	4,62	46,74	0,02	5,76	0,00	1,26	19,20	18,00	7,80	0,48	0,02	0,00	100502 100518
2	Щи из свежей капусты	200	1,60	3,04	6,74	60,70	0,05	15,64	6,00	1,02	122,93	36,91	16,79	0,58	0,05	3,24	110105
3	Суфле из печени	70	11,61	5,25	8,35	127,09	0,18	17,45	2523,15	1,58	135,77	218,97	14,58	8,12	1,20	9,63	120538
4	Соус сметанный	5	0,17	0,66	0,49	8,59	0,00	0,01	3,75	0,02	19,67	2,32	0,35	0,01	0,00	0,24	140106
5	Пюре картофельное	120	2,66	3,07	17,27	107,34	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101
6	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	27,88	113,15	0,02	0,00	0,06	0,06	10,20	15,48	5,04	0,42	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**19,95**	**15,72**	**83,54**	**555,46**	**0,44**	**48,96**	**2543,40**	**4,58**	**406,04**	**436,80**	**78,23**	**11,42**	**1,40**	**22,25**	
						Полдник											
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	120	4,28	5,68	15,22	129,07	0,07	0,52	21,96	0,14	108,76	118,76	38,56	2,22	0,14	8,72	120221
2	Печенье	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Кисломолочный напиток (см. приложение №3)	160	4,48	4,80	16,64	127,68	0,05	0,96	16,00	0,00	198,40	152,00	24,00	0,16	0,24	14,40	230104
	Итого:		**10,22**	**14,06**	**50,28**	**368,49**	**0,14**	**1,48**	**39,96**	**0,84**	**312,96**	**288,76**	**66,56**	**2,80**	**0,39**	**23,12**	
						Ужин											
1	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	5,33	6,06	6,02	99,97	0,03	0,05	2,78	0,93	15,64	59,16	7,61	0,75	0,05	2,41	120535
2	Рагу из овощей	180	3,12	9,27	21,05	180,12	0,14	13,91	0,00	4,23	32,47	85,14	39,18	1,30	0,11	6,68	130203
3	Кисель из смородины	200	0,11	0,04	24,45	98,60	0,00	10,00	0,00	0,07	9,53	8,69	3,10	0,18	0,00	0,10	160203 160220
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,16**	**15,97**	**61,52**	**430,49**	**0,19**	**23,97**	**2,78**	**5,57**	**62,34**	**169,79**	**52,49**	**2,48**	**0,16**	**9,20**	

Ужин2																	
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	11,87	63,80	0,01	0,24	6,00	0,00	52,17	42,17	5,60	0,07	0,05	3,60	160108
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	15,24	87,56	0,04	0,06	4,14	0,35	17,71	31,63	4,83	0,33	0,04	1,84	190107
	Итого:		**3,94**	**3,02**	**27,11**	**151,36**	**0,05**	**0,30**	**10,14**	**0,35**	**69,87**	**73,80**	**10,43**	**0,40**	**0,09**	**5,44**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №4)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**69,93**	**75,42**	**282,17**	**2087,17**	**3,43**	**83,89**	**2721,49**	**12,35**	**1401,37**	**1688,53**	**275,82**	**21,53**	**2,52**	**82,15**	
	Итого за 5 дней		**69,33**	**69,78**	**289,56**	**2063,62**	**1,92**	**87,05**	**1052,63**	**10,86**	**1202,10**	**1465,56**	**269,22**	**16,88**	**1,62**	**101,72**	
	Итого за 20 дней		**69,84**	**71,09**	**291,28**	**2084,33**	**1,39**	**84,52**	**652,67**	**10,97**	**1128,64**	**1414,81**	**270,50**	**15,74**	**1,43**	**100,54**	

Приложения к примерному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москва

(Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года)

Приложение №1

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях

Наименование плода	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Яблоко*			x				x			x			x				x			x
Груша*	x			x				x			x			x				x		
Апельсин*						x										x				
Банан*		x			x				x			x			x				x	

*Возможна замена на фрукт в ассортименте или сок фруктовый (овощной) в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №2

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях

Наименование	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Сок яблочный*								x						x						
Сок яблочно-абрикосовый*	x															x				
Сок мультифрукт*					x							x								
Сок яблочно-виноградный*										x									x	

*Возможна замена на сок фруктовый (овощной) в ассортименте или фрукт в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №3

Распределение кисломолочных напитков

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню к рациону питания для детей в возрасте 1,5-3 в дошкольных общеобразовательных учреждениях

Наименование	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Йогурт питьевой ягодный*	x																x			
Кефир*		x			x			x			x			x				x		
Йогурт питьевой фруктовый*			x			x			x			x			x				x	
Биокефир*				x			x			x			x			x				x

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню к рациону питания для детей в возрасте 3-7 в дошкольных общеобразовательных учреждениях

Наименование	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ацидофилин *	x																x			
Кефир*		x			x			x			x			x				x		
Ряженка *			x			x			x			x			x				x	
Биойогурт фруктовый питьевой *				x			x			x			x			x				x

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №4

Вода питьевая детская бутилированная. Потребность в питьевой воде, превышающая объемы бутилированной, обеспечивается кипяченой водой, при условии её хранения не более 3 часов.

Приложение №5

Варианты замены блюд при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи (6-ти разовое питание)	Заменяемое блюдо	Варианты замены
		Наименование	Наименование
2	Ужин	Тефтели рыбные	Рыба (филе) запеченная
3	Ужин	Свекла тушеная	Рагу из овощей
4	Обед	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат Мозайка
5	Обед	Икра из уваренных кабачков	Салат из свеклы с растительным маслом или Консервы овощные " Дары лета"
5	Обед	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	Котлеты рубленные из фарша рыбного Картофель отварной
5	Полдник	Соус абрикосовый	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности
5	Ужин	Помидоры свежие	Горошек зеленый консервированный
6	Обед	Суп с клецками на мясном бульоне	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на мясном бульоне
7	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
7	Обед	Тефтели рыбные	Рыба (филе) запеченная
7	Ужин	Огурцы свежие	Огурцы консервированные (без уксуса)
7	Ужин	Голубцы ленивые	Плов мясной
8	Полдник	Сырники по-киевски	Сырники
9	Обед	Салат из помидоров с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
9	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Фрикадельки мясные паровые собственного производства Капуста тушеная
10	Обед	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат картофельный с растительным маслом
10	Ужин	Свекла тушеная	Рагу из овощей
11	Обед	Икра из уваренных кабачков	Салат из свеклы с растительным маслом или Консервы овощные " Дары лета"
12	Обед	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
12	Ужин	Помидоры свежие	Горошек зеленый консервированный
12	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Плов мясной

13	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
13	Обед	Рыба (филе) запеченная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
14	Обед	Суп с клецками на мясном бульоне	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А
15	Ужин	Тефтели рыбные Пюре картофельное	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
16	Полдник	Сырники по-киевски	Сырники
17	Обед	Салат из помидоров свежих и яблок	Салат Мозайка
18	Полдник	Соус абрикосовый	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности
18	Ужин	Тефтели рыбные Картофель отварной	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
19	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
19	Обед	Рыба (филе) припущенная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
19	Ужин	Огурцы консервированные (без уксуса)	Огурцы свежие
20	Обед	Икра из уваренных кабачков	Салат из свеклы с солеными огурцами или Консервы овощные “ Дары лета”
20	Обед	Суфле из печени Пюре картофельное	Запеканка картофельная с печенью

Примечание: По желанию родителей в полдник может выдаваться “Чай с сахаром”

Приложение №6

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

День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
1	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из отварной моркови с сыром
6	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
7	Обед	Салат из сборных овощей	Салат из отварной моркови с сыром
8	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат Осенний
13	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Винегрет
16	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из отварной моркови с сыром
19	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат овощной с фасолью

Пояснительная записка к рациону питания для детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года)

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО.

При составлении рациона учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель

Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.;

Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях"

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

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

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

1. Подготовка сырья мясного

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

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

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

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

2. Подготовка птицы

У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

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

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Размораживание рыбы можно проводить как на воздухе на специальных подносах или лотках, так и погружением тушек рыбы в воду на 2-4 часа при температуре воды 10-12°С (рыба семейства лососевых, осетровых специальной разделки).

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

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц куриных диетических и столовых (в случае их использования) осуществляют в специально отведенном месте в промаркированных емкостях (ведрах, котлах и др.) в порядке, установленном санитарными правилами.

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

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

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

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

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. Необходимо производить тщательную зачистку порченых и гниющих участков моркови, лука, свеклы, редьки, картофеля и других овощей, обязательно удалить 3-4 листа капусты белокочанной или краснокочанной, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами).

Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде (в «холодном» цехе).

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных для употребления в пищу в сыром виде, без проведения термической обработки.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают – первоначально в производственной ванне (в «овощном» цехе), затем проточной питьевой водой (непосредственно перед употреблением, в «холодном» цехе).

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

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

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

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

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

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

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

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, неперевареные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, неперевареные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блю (горячие) из мяс субпродуктов (язы печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.
	Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям,

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока. Желе имеют прочную желеобразную консистенцию. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные	Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.

Среднесуточное потребление продуктов по меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждениях (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года)

Среднесуточный набор продуктов при организации питания детей в дошкольных образовательных организациях		
Наименование	Среднесуточное потребление, г	
	1,5-3 с ужинами	3-7 с ужинами
Дрожжи хлебопекарные	0,19	0,19
Какао-порошок	0,60	0,80
Картофель	124,93	155,17
Колбасные изделия	0,00	0,00
Кондитерские изделия	4,44	4,74
Кофейный напиток	1,56	2,08
Крупы (злаки), бобовые	37,57	53,04
Макаронные изделия	13,72	20,62
Масло коровье сладкосливочное	19,04	22,00
Масло растительное	9,77	12,80
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	294,55	360,77
Мука картофельная (крахмал)	2,27	3,01
Мука пшеничная хлебопекарная	34,95	36,14
Мясо	42,15	43,35
Овощи, зелень	142,69	177,55
Птица	21,67	23,02
Рыба	23,75	26,87
Сахар	49,09	63,43
Сметана	8,33	9,74
Соки фруктовые (овощные)	60,00	60,00
Соль пищевая поваренная	3,14	3,79
Сыр твердый	6,20	6,30
Творог, творожные изделия	34,95	36,12
Фрукты (плоды) свежие	88,16	115,24
Фрукты (плоды) сухие	8,31	11,01
Хлеб пшеничный	72,64	73,02
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	20,00
Чай, включая фиточай	0,37	0,49
Яйцо куриное столовое	20,763	24,803

Технологические карты

к примерному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москва

Технологическая карта

Технологическая карта № **120532**

Наименование изделия: **Азу из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 120532

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,23 90	81 81
Масло растительное	3	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Мука пшеничная	4	4
Томатная паста	2,8	2,8
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5	5
Бульон мясной (или вода)	40	40
Соль	0,5	0,5
Чеснок	0,67	0,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,65	16,07	4,38	228,74	2,56

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками (по 10-15 г). Лук репчатый очищенный шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Из муки пшеничной просеянной, подсушенной и охлажденной, томат-пасты, припущенных огурцов соленых, лука припущенного и бульона (или воды) готовят соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 20-25 мин. За 5-10 минут до готовности добавляют мелко нарезанный чеснок. Отпускают азу вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210102**

Наименование изделия: **Апельсин**

Номер рецептуры: № 210102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины свежие	142,86	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,90	0,20	8,10	37,80	60,00

Технология приготовления:

Апельсины перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230101

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

Номер рецептуры: № 230101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ацидофилин	107,5	100
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,90	3,20	3,80	55,60	0,80

Примечание: допускается выдача ацидофилина емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Ёмкости с ацидофилином протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Ацидофилин поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не ниже 15°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210103**

Наименование изделия: **Банан**

Номер рецептуры: № 210103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы свежие	142,86	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,50	0,50	21,00	94,50	10,00

Технология приготовления:

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120548**

Наименование изделия: **Бефстроганов из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 120548

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,23 90	81 81
Вода (для варки бульона)	250	250
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	3,8 4,75	3,8 3,8
Соль	0,5	0,5
Молоко	23,07	23,07
Мука пшеничная	3,07	3,07
Сметана 15%	6,92	6,92
Бульон мясной (или вода)	30	30
Масло сливочное	1,53	1,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,41	16,04	3,82	225,3	0,36

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают Очищенную.морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона (или воды), молока, просеянной, подсушенной, охлажденной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо выкладывают в гастроемкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении в течение 20-25 мин при температуре 100-120 °С

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230104**

Наименование изделия: **Биойогурт фруктовый питьевой**

Номер рецептуры: № 230104

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Биойогурт	103,09	100,00
Выход:		**100,00**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	3,00	10,40	79,80	0,60

Примечание: допускается выдать биойогурт емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с биойогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Биойогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230115**

Наименование изделия: **Биокефир**

Номер рецептуры: № 230115

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Биокефир	103,09	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,00	3,20	4,00	56,80	0,70

Примечание: допускается выдать биокефир емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с биокефиром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Биокефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120611**
Наименование изделия: **Биточки рубленные куриные**
Номер рецептуры: № 120611
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	65,65 69,89	65 65
Хлеб из муки пшеничной	25	25
Молоко	20	20
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,64	15,35	13,44	258,45	1,29

Технология приготовления:
Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на биточки, выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу с добавлением воды или в пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.
Отпускают биточки из мяса птицы с гарниром.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **120701**
Наименование изделия: **Блины**
Номер рецептуры: № 120701
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	44	44
Яйцо*	6,7	6,7
Сахар-песок	2,7	2,7
Масло сливочное	3	3
Молоко	40	40
Вода	20	20
Дрожжи сушеные или	0,3	0,3
дрожжи прессованные	1,2	1,2
Соль	0,25	0,25
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	-	**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,87	8,10	35,43	242,1	0,24

Технология приготовления:
В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогретыми до температуры от 35 до 40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, яйцо и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).
Блины выпекают с обеих сторон. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.
Блины подают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) или с молоком сгущенным, или с медом, или с джемом (10 г на порцию массой нетто 150 г)

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110109**

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110109

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16 21,3	16 16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	8 11,4	8 8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,7	4 4
Томатная паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной (или вода)	80	80
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,88	2,02	5,03	45,79	5,95

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла сливочного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле сливочном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110101**

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

Номер рецептуры: № 110101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,3	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная свежая	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,7	4
Томатная паста	1,2	1,2
Масло растительное	1	1
Сахар-песок	1	1
Бульон и/или вода	80	80
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	3	3
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,82	1,52	5,06	37,16	5,95

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества бульона и/или воды. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110110**

Наименование изделия: **Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110110

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,33	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная свежая	10	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Томатная паста	1	1
Масло растительное	2	2
Сахар-песок	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	100	100
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,94	2,33	2,91	40,34	4,86

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Шинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном с добавлением воды (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящую бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190102**

Наименование изделия: **Булочка "Городская"**

Номер рецептуры: № 190102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	57,2	57,2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Молоко	25	25
Яйцо*	7	7
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Ванилин	0,03	0,03
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		**105**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,17	7,02	49,30	293,03	0,15

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190113**

Наименование изделия: **Булочка Домашняя**

Номер рецептуры: № 190113

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	64,17	64,17
Сахар-песок	18	18
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Соль	0,6	0,6
Вода	20	20
Масло сливочное	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,06	9,10	62,95	361,9	0

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают прокипяченную и остывшую до температуры 35-40°С воду добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар(2/3 от рецептурного количества), соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом сливочным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 30-40 мин. Поверхность изделий посыпают сахаром-песком(1/3 от рецептурного количества) и выпекают в течение 12-15 минут при температуре 230-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190111**

Наименование изделия: **Булочка "Забава"**

Номер рецептуры: № 190111

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Сахар-песок	8,4	8,4
Масло сливочное	2	2
Яйцо*	18	18
Молоко	15	15
Творог 9 % жирн.	15,15	15
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,25	0,25
Ванилин	0,06	0,06
Масса полуфабриката:		**119**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	6,64	51,97	315,66	0,17

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость загружают подготовленный творог. Приливая молоко с температурой 70°С (1/2 рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°С, добавляют сахар (1/5 рецептурного количества), муку, дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольши количеством муки). Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40°С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40°С), сахар, соль, муку, яйца, ванилин и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок емкости. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Готовое тесто делят на куски. Куски закатывают в жгут и сворачивают в виде кренделя. Заготовки укладывают на кондитерские листы (противень) и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность смазывают яйцом. Выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190107**

Наименование изделия: **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 190107

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	63,2	63,2
Молоко	32	32
Яйцо*	10	10
Сахар-песок	5	5
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката:	-	**114**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,14	5,78	50,81	291,88	0,19

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольши количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190104**

Наименование изделия: **Булочка с изюмом**

Номер рецептуры: № 190104

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	52,2	52,2
Молоко	35	35
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Яйцо*	7	7
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Изюм	5,10	5
Соль	0,25	0,25
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		**115**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,04	6,47	45,56	272,64	0,21

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольши количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным, листы ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **120315**

Наименование изделия: **Вареники ленивые отварные**

Номер рецептуры: № 120315

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	76,76	76
Мука Пшеничная	11	11
Яйцо*	2,8	2,8
Сахар-песок	5	5
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,22	7,31	16,50	192,65	0,38

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, предварительно подготовленное яйцо, сахар-песок, соль (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении 90-110°С в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают.

Температурав подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190301-1**
Наименование изделия: **Ватрушка с повидлом**

Номер рецептуры: № 190301
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	45	45
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,33	0,33
Яйцо*	5	5
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Масло растительное	2	2
Масса теста:	-	**76**
Повидло (джем)	34	34
Масса полуфабриката:	-	**110**
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,16	4,11	59,91	301,26	0,66

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольши количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкость. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1–1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом или повидлом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190307**

Наименование изделия: **Ватрушка с сыром**

Номер рецептуры: № 190307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Молоко	20	20
Яйцо*	10	10
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
дрожжи прессованные	2	2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	1	1
Масло растительное	2	2
Соль	0,33	0,33
Масса теста:		**100**
Сыр полутвердый	16,13	15
Масса полуфабриката:	-	**115**
Выход:	-	**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,90	9,83	48,00	328,07	0,23

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольши количеством муки), сахар, соль, яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовление фарша: Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски, натирают.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100501**

Наименование изделия: **Винегрет**

Номер рецептуры: № 100501

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	27,8 39,71	27,8 27,8
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	25,4 33,87	25,4 25,4
Кислота лимонная	0,05	0,05
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,11	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,60	10,19	9,10	134,45	8,32

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120509**

Наименование изделия: **Говядина отварная**

Номер рецептуры: № 120509

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	157,36	155
Говядина крупный кусок замороженная	172,22	155
Соль	0,5	0,5
Выход		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
28,83	24,80	0,00	338,52	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, заливают водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов. За 15-20 мин до готовности мяса в бульон добавляют соль. Готовность мяса проверяют путем прокола куска мяса поварской вилкой. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порции, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 мин. Порционное мясо отварное можно до отпуска хранить в бульоне при температуре 75 °С до раздачи не более 1 часа.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120511**

Наименование изделия: **Говядина тушеная с картофелем**

Номер рецептуры: № 120511

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	24,67 27	24,3 24,3
Масса говядины отварной:		**15**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54,3 77,57	54,3 54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	7,1 8,45	7,1 7,1
Масло растительное	3,5	3,5
Томатная паста	1,3	1,3
Соль	0,5	0,5
Бульон мясной (или вода)	30	30
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,17	7,62	9,68	131,95	6,73

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают на куски.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Картофель свежий очищенный нарезают кубиками. Подготовленный картофель, закладывают в бульон (или воду) и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное кусками мясо отварное и припущенный с томатной пастой и подготовленный лук (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин до готовности.

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы).

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120542**

Наименование изделия: **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: № 120542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25
или Говядина крупный кусок замороженная	27,78	25
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72
или Капуста белокочанная свежая	90	72
Крупа Рисовая	8,16	8
Масло растительное	3,5	3,5
Томат-паста	1	1
Сметана 15%	2	2
Бульон мясной (или вода)	12	12
Соль	1,2	1,2
Выход:	-	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,63	7,95	9,91	137,67	22,06

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, мелко измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С, варят до полуготовности, перекладывают и дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат-пасту и тушат 15-20 минут при температуре 100-120 °С. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения в течение 15-20 мин.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100540**
Наименование изделия: **Горошек зеленый консервированный**
Номер рецептуры: № 937, 100540
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: А.В.Румянцев. М.:Издательство "Дело и Сервис", 2002, ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (без учета заливки)	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 г:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,10	0,20	6,50	55,18	10,00

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210104**

Наименование изделия: **Груша**

Номер рецептуры: № 210104

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,30	10,30	45,50	5,00

Технология приготовления:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120549**

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 120549

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,23 90	81 81
Вода (для варки бульона)		250
Соль	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,8 4,52	3,8 3,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3,8 4,75	3,8 3,8
Томатная паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	3,1	3,1
Бульон мясной (или вода)	47	47
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,21	14,91	2,97	210,89	1,11

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из просеянной, подсушенной, охлажденной муки пшеничной, томат-пасты и бульона (или воды) готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин при температуре 100-120 °С.

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120601-1**

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

Номер рецептуры: № 120601; 120601-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015, ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	60,61 64,52	60,0 60,0
Вода(для варки бульона)	200	200
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	1,3	1,3
Томатная паста	2	2
Бульон из курицы	65	65
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,38	2 2
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
14,14	11,89	1,60	169,93	2,28

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , заливают водой и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон (или воду), масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными овощами вместе с томат- пастой и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°С в течение 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120305**
Наименование изделия: **Запеканка из творога**
Номер рецептуры: № 120305
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	90,91	90
Крупа манная	10	10
Сахар-песок	7	7
Яйцо*	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль	0,25	0,25
Сухари панировочные	2	2
Вода	20	20
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
17,96	11,43	20,14	255,25	0,46

Технология приготовления:
Манную крупу просеивают.Подготовленную крупу медленно всыпают в горячую воду,постоянно помешивая(заваривают из расчета воды к крупе манной 2:1).Протертый творог смешивают с крупой манной, предварительно подготовленным яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на политый маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 20-30 мин до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120534**

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с мясом отварным**

Номер рецептуры: № 120534

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	40,6	40
или Говядина крупный кусок замороженная	44,44	40
Вода (для варки бульона)	200	200
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	90	90
или Картофель свежий продовольственный	128,57	90
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,78	9,42	17,69	194,63	10,00

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки добавляют соль (1/4 от рецептурной нормы). Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут.

Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Отварное мясо мелко измельчают вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу (1/4 часть от рецептурной нормы).

Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Температуре подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120545**

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: № 120545
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	57,83	48
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	85 121,43	85 85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,83	4,77	16,87	153,78	25,34

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают кусочками, заливают кипятком 90-110°С и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают.
Очищенный лук промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Печень говяжью припущенную мелко измельчают вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу с печенью (1/2 часть от рецептурной нормы).
Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 3-4 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в течение 20-30 мин при температуре 220-280°С до готовности и образования на поверхности румяной корочки.
Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130223**
Наименование изделия: **Запеканка овощная**

Номер рецептуры: № 386, 130223
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	15,00	15,00
Картофель свежий продовольственный	73,57	51,50
или Картофель очищенный	51,50	51,50
Капуста белокочанная свежая	24,38	19,50
или Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	19,50	19,50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	16,50	16,50
или Морковь столовая свежая продовольственная	20,63	16,50
Лук репчатый очищенный	10,00	10,00
или Лук репчатый свежий	11,90	10,00
Яйцо*	5,00	5,00
Крупа манная	5,00	5,00
Сухари панировочные	5,00	5,00
Масло растительное	0,50	0,50
Сметана	2,00	2,00
Сыр полутвердый	5,38	5,00
Вода (для припускания овощей)	145,00	145,00
Соль	0,50	0,50
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.
Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,49	2,78	8,28	72,07	1,55

Технология приготовления:
Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Нарезанные соломкой и припущенные отдельно морковь, капусту соединяют с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают, добавлят яйца, соль, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями (часть от рецептурной нормы) противень (гастроемкость), смазывают сметаной, посыпают оставшимися сухарями смешанными с сыром и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 180 °С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120241**

Наименование изделия: **Запеканка рисовая**

Номер рецептуры: № 421

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20	20
Вода	75	75
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4
Яйцо	3	3
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Сметана	2	2
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,12	2,6	21,18	116,61	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70°С, добавляют яйцо, масло сливочное, перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование. Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течении 15-20 минут, до готовности.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120239**

Наименование изделия: **Запеканка со свежими плодами**

Номер рецептуры: № 422

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	22,4	22,4
Молоко	40	40
Вода (на кашу пшенную)	32	32
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4
Яйцо	3	3
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2	2
Яблоки	18,5	16
Сметана	2	2
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,56	4,49	23,92	154,3	1,85

Технология приготовления:

Подготовленное пшено засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Готовую вязкую кашу охлаждают и выкладывают ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (половину от всей массы) Затем плоды, нарезанные мелкими кубиками, яблоки. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течении 15-20 минут, до готовности.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130401**

Наименование изделия: **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 130401

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3
Соль	1	1
Масло сливочное	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,69	2,91	23,50	134,92	0,00

Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 15 - 30 мин. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, кладут после стекания воды в емкость и заправляют прокипеченным маслом сливочным.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **100518**

Наименование изделия: **Икра из уваренных кабачков**

Номер рецептуры: № 100518

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки б/з	149	149
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17
или Лук репчатый свежий	20,23	17
Масло растительное	5	5
Томат-паста	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Допускается замена на икру кабачковую промышленного производства

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,25	5,48	8,7	89,09	25,13

Технология приготовления:

Кабачки, не размораживая, тушат в течение 10 мин при температуре 100-120 °С, охлаждают и измельчают. Очищенный лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют кабачки, соль. Готовую икру кабачковую охлаждают.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100502**
Наименование изделия: **Икра из уваренных кабачков**

Номер рецептуры: № 100502
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	105,3	100
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,20	4,70	7,70	77,90	9,60

Технология приготовления:

Банки промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционирование икры кабачковой производить из банок.

Температура подачи: не ниже 15°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия банки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230116**

Наименование изделия: **Йогурт питьевой фруктовый**

Номер рецептуры: № 230116

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт питьевой фруктовый	103,09	100,00
Выход:		**100,00**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	2,70	10,20	76,30	0,60

Примечание: допускается выдать йогурт питьевой фруктовый емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с йогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Йогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230117**

Наименование изделия: **Йогурт питьевой ягодный**

Номер рецептуры: № 230117

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт питьевой ягодный	103,09	100,00
Выход:		**100,00**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	2,70	10,20	76,30	0,60

Примечание: допускается выдать йогурт питьевой ягодный емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с йогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Йогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160101**
Наименование изделия: **Какао на молоке**
Номер рецептуры: № 160101
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2
Вода	55	55
Сахар	5	5
Молоко	45	45
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,84	1,74	7,31	52,26	0,27

Технология приготовления:
Какао-порошок кладут, смешивают с сахаром, добавляют часть кипятка и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью кипятка, доводят до кипения 90-110С и проваривают 5 минут. В подготовленную смесь, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, доводят до кипения 90-110С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120517-1**

Наименование изделия:

Капуста, тушенная с мясом

Номер рецептуры: № 120517-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78
Капуста белокочанная свежая	97,5	78
Вода	15	15
Масло растительное	3	3
Морковь столовая свежая	5,63	4,5
Морковь столовая очищенная	4,5	4,5
полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,5	4,5
Лук репчатый свежий	5,36	4,5
Томатная паста	2	2
Соль	0,6	0,6
Сахар-песок	2,2	2,2
Говядина крупный кусок охлажденная или	7,07	7
Говядина крупный кусок замороженная	7,78	7
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,92	4,21	6,92	77,26	24,98

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), томатную пасту, припущенную с маслом растительным, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой и припускают.

Затем добавляют к капусте вареное и нарезанное кубиками мясо. припущенные овощи, и тушат при температуре 100-120°С в течение 20-25 мин до готовности.

За 5 минут до готовности капусту заправляют сахаром и солью.

Температура подачи: 60 - 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130201**

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 130201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	100 125	100 100
Масло растительное	4	4
Томатная паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	8 9,52	8 8
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	1	1
Вода	28	28
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,14	4,12	7,43	75,35	32,20

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой в течение 5 минут. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду и тушат при периодическом помешивании до полуготовности при температуре 90-110°С.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат при температуре 100-120°С до готовности. За 5 мин до готовности к капусте добавляют соль, сахарный песок и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130105**

Наименование изделия: **Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом**

Номер рецептуры: № 130105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный или Картофель свежий продовольственный	112,7 161	112,7 112,7
Масло сливочное	3	3
Соль	0,25	0,25
Выход:	-	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,28	2,93	18,39	109,02	11,27

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется дольками, выкладывается на противень, поливается растопленным маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130103**

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

Номер рецептуры: № 130103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	104	104
или Картофель свежий продовольственный	148,57	104
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,10	2,07	16.97	94,85	10,40

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 минуты на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120211**

Наименование изделия: **Каша вязкая молочная "Дружба"**

Номер рецептуры: № 120211

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	10	10
Крупа Рисовая	10	10
Молоко	55	55
Вода	20	20
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,52	3,84	20,05	128,82	0,33

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с прокипяченным маслом.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130309**

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 130309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	33,98	33,3
Вода	67,5	67,5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,22	3,57	19,04	125,20	0,00

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°С. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстроразваривающейся требуется 1-1,5 часа. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу гречневую.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120207**

Наименование изделия: **Каша гречневая молочная**

Номер рецептуры: № 120207

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	16,33	16
Молоко	56	56
Сахар-песок	3	3
Вода	44	44
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,71	3,97	14,78	109,7	0,34

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды, удаляют всплывшие пустотелые зерна. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное прокипяченное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120221**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (гречневая)**

Номер рецептуры: № 120221

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	11,22	11
Молоко	72	72
Сахар-песок	3	3
Вода	30	30
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,57	4,73	12,68	107,56	0,43

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды, удаляют всплывшие пустотелые зерна. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное прокипяченное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120205**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (манная)**

Номер рецептуры: № 120205

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	15,4	15,4
Молоко	68	68
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Вода	28	28
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,64	3,98	17,08	118,71	0,41

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.

Добавляют, масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения), тщательно перемешивают и доводят блюдо до кулинарной готовности.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120224**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)**

Номер рецептуры: № 120224

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	15,4	15,4
Молоко	38	38
Соль	0,25	0,25
Вода	50	50
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,06	4,65	14,32	111,34	0,23

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко, добавляют соль и варят при периодическом помешивании до готовности.

Каши жидкие молочные отпускают с прокипяченным маслом сливочным и с сахаром-песком (допускается сахар-песок и масло сливочное добавлять в кашу при варке).

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120201**

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120201

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	38	38
Сахар-песок	2,5	2,5
Крупа Пшено шлифованное	23,8	23,8
Масло сливочное	2	2
Вода	40	40
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,89	3,65	20,13	128,94	0,23

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшенную сначала варят в кипящей воде 90-110°С в течение 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120203**

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: № 120203

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	22,2	22,2
Молоко	50	50
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Вода	20	20
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,07	3,47	22,68	134,24	0,30

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Готовую кашу отпускают с прокипяченным маслом.

Температура подачи: не ниже 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **170601**

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

Номер рецептуры: № 170601

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	39	39
Сахар-песок	25	25
Масло сливочное	20	20
Яйцо*	18	18
Соль	0,09	0,09
Изюм	5,1	5
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**110**
Масло растительное	0,5	0,5
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,68	19,61	56,40	428,82	0,00

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добаляют сахар-песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо, к взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности.

Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **2301031**

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: № 230103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	103,09	100,00
Выход:		**100,00**

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке.

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,00	3,20	4,00	56,80	0,70

Технология приготовления:

Ёмкости с кефиром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230103**

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: № 230103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	103,09	100,00
Выход:		**100,00**

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке.

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,90	3,20	4,00	56,80	0,70

Технология приготовления:

Ёмкости с кефиром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210105

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

Номер рецептуры: № 210105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Киви свежие	100	100
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,8	0,4	8,1	39,2	180,00

Технология приготовления:

Киви перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается нарезать кружочками.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160228**

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160228

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	4	4
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,000	0,00	13,37	53,47	0,29

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160219**

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160219

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	120	120
Курага	5	5
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	5	5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0,02	9,60	39,57	0,20

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°С, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160203-1**

Наименование изделия: **Кисель из клюквы быстрозамороженной**

Номер рецептуры: № 160203-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	105	105
Клюква б/з	5	5
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	9	9
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,01	12,05	48,39	0,75

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают охлажденный сок и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160220**

Наименование изделия:

Кисель из смородины

Номер рецептуры: № 640,160220

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	4	4
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,01	14,79	59,58	4,8

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160203**

Наименование изделия:

Кисель из смородины

Номер рецептуры: № 640; 160203

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	105	105
Смородина б/з	5	5
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	9	9
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,02	12,23	49,3	5

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают охлажденный сок и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160218**
Наименование изделия: **Кисель яблочный**

Номер рецептуры: № 160218
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	4	4
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,00	13,85	49,63	0,06

Технология приготовления:
Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160224**
Наименование изделия: **Кисель яблочный**

Номер рецептуры: № 160224
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	95	95
Яблоки свежие	18,48	17
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,07	14,53	59,00	1,70

Технология приготовления:
Яблоки промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой(1/5 часть от рецептурной нормы), варят до готовности, протирают. Подготавливают сироп: в кипящую воду(3/5 от рецептурной нормы) закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110С, проваривают в течение 10 мин. В кипящий сироп вводят яблочное пюре и подготовленный крахмал (предварительно разведенный, охлажденной кипяченной водой 1/5 часть от рецептурной нормы), доводят до кипения 90-110С. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120406**

Наименование изделия: **Кнели рыбные отварные собственного производства**

Номер рецептуры: № 120406

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	73,68	70
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	10	10
Соль	0,5	0,5
Яйцо*	4	4
Выход:		**100**

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,69	1,97	8,43	106,19	0,88

Технология приготовления:

Филе рыбное без костей размораживают, промывают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Из подсушенной муки, молока и соли готовят густой молочный соус, охлаждают. К рыбному фаршу добавляют соус молочный, яйца сырые, тщательно вымешивают, разделывают на кнели (массой 20-25 г), укладывают кнели, заливают горячей водой и варят при медленном кипении 90-110°С в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160212**

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих (апельсин)**

Номер рецептуры: № 160212

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	15	15
Сахар-песок	11	11
Вода	95	95
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	12,20	49,63	9,00

Технология приготовления:

Апельсины тщательно промывают, нарезают ломтиками. Приготавливают сироп: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В подготовленный сироп закладывают нарезанные апельсины, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160213**

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих (лимон)**

Номер рецептуры: № 160213

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	7	7
Вода	85	85
Сахар-песок	11	11
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,01	11,20	45,11	2,80

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают ломтиками. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160209**

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих (яблоки)**

Номер рецептуры: № 160209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	17,34	15
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,06	11,46	46,62	1,50

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160209-1**

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих**

Номер рецептуры: № 160209-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	8,09	7
Апельсины	5,88	5
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,03	10,68	43,07	0,70

Технология приготовления:

Яблоки промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиком. Апельсины промывают, удаляют место крепления плодоножки, нарезают ломтиком.

Подготавливают сироп: В кипящую воду закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160209-2**

Наименование изделия: **Компот из плодов сухих**

Номер рецептуры: № 160209-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	6,12	6
Чернослив	2	2
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	-	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	13,94	56,57	0,00

Технология приготовления:

Изюм, чернослив перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленный изюм, чернослив заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°С, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100545**
Наименование изделия: **Консервы овощные "Дары лета"**

Номер рецептуры: № 100545
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы овощные "Дары лета"	105,3	100
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,50	7,00	7,00	95,00	9,60

Технология приготовления:

Упаковку промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционировать.

Температура подачи: не ниже 15°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия упаковки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120535**

Наименование изделия: **Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным**

Номер рецептуры: № 120535

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	45,68	45
или Говядина крупный кусок замороженное	50	45
Хлеб пшеничный	17	17
Вода	20	20
Соль	0,5	0,5
Молоко	17	17
Масло сливочное	1	1
Мука Пшеничная	3,9	3,9
Масло растительное	3	3
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,67	12,13	12,03	199,95	0,10

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке или воде, добавляют соль, тщательно перемешивают и формуют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым соусом молочным и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Для приготовления соуса молочного: муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120619**

Наименование изделия: **Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным**

Номер рецептуры: № 120619

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (цыплята) бескостные охлажденные	43,74	43,3
или П/ф из птицы (цыплята) бескостные замороженные	46,56	43,3
Хлеб пшеничный	18	18
Вода	21,7	21,7
Соль	0,6	0,6
Молоко	26	26
Масло сливочное	1,6	1,6
Мука Пшеничная	2	2
Вода	16	16
Соль	0,2	0,2
Сыр полутвердый	2,15	2
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,27	11,28	11,63	197,07	0,95

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Для приготовления соуса молочного: муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении 90-110 °С в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120401**

Наименование изделия: **Котлеты рубленные из фарша рыбного**

Номер рецептуры: № 120401

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76
Молоко	10	10
Хлеб пшеничный	15	15
Яйцо*	2	2
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	10	10
Масло растительное	2	2
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

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

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,16	3,99	15,23	157,54	0,82

Технология приготовления:

Филе рыбное без костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в смазанной маслом растительным емкости при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин. до готовности. Допускается готовое блюдо полить соусом и прогреть.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160103**

Наименование изделия: **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 160103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	4	4
Вода	60	60
Сахар-песок	5	5
Молоко	50	50
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,90	1,70	9,74	61,83	0,30

Технология приготовления:

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) всыпают порошок напитка кофейного, доводят до кипения 90-110°С, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают. В кипящую смесь молока и воды добавляют сахар, перемешивают, доводят до кипения, затем соединяют с процеженным кофейным напитком, доводят до кипения 90-110°С.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160104**

Наименование изделия: **Кофейный напиток из цикория с молоком**

Номер рецептуры: № 160104

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Напиток из цикория	1,6	1,6
Сахар-песок	5	5
Вода	40	40
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,95	1,92	8,83	60,42	0,36

Технология приготовления:

Смесь молока и воды довести до кипения 90-110°С, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190117**

Наименование изделия: **Крендель сахарный**

Номер рецептуры: № 190117

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	56	56
Сахар-песок	16	16
Масло сливочное	14	14
Яйцо*	6,8	6,8
Дрожжи сухие *или*	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Яйцо*	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,15	13,43	58,33	382,8	0

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольши количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную, делят на куски массой 50-60г, которые скатывают в жгут и свертывают его восьмеркой. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом,посыпают сахарным песком и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 220-250°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120233**

Наименование изделия: **Крокеты из моркови с изюмом**

Номер рецептуры: № 120233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	95	95
или Морковь столовая свежая	126,67	95
Масло сливочное	2,5	2,5
Изюм	5,1	5
Сахар-песок	5	5
Крупа Манная	8	8
Яйцо*	4	4
Мука Пшеничная	5	5
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,26	4,85	24,05	152,9	4,75

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают.Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленную морковь нарезают ломтиками и припускают в масле сливочном, в конце припускания добавляют подготовленный изюм. Затем морковь и изюм протирают, добавляют сахар-песок, всыпают тонкой струйкой крупу манную, проваривают массу в течение 10-12 мин, охлаждают до температуры 60-70°С. В охлажденную массу вводят яйца, перемешивают, формуют крокеты массой 10-15 г в виде шариков, панируют их в муке, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в течение 15-20 мин при температуре 180-220°С до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120237**

Наименование изделия: **Лапшевник с творогом**

Номер рецептуры: № 120237

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	25,33	25,33
Вода	55,33	55,33
Творог 9 % жирн.	33,98	33,33
Сахар-песок	3,33	3,33
Масло растительное	2	2
Сметана 15%	2	2
Сухари панировочные	2	2
Соль	0,33	0,33
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,18	5,93	24,26	187,19	0,17

Технология приготовления:

Изделия макаронные с солью варят не откидывая. Протертый творог, смешивают с сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°С. Готовый лапшевник, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120238**
Наименование изделия: **Лапшевник**
Номер рецептуры: № 120238
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	30,40	30,40
Вода	87,40	87,40
Яйцо*	3,8	3,8
Сахар-песок	3,8	3,8
Масло растительное	2,28	2,28
Сухари панировочные	2,28	2,28
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,24	7,60	26,8	192,57	0

Технология приготовления:

Изделия макаронные с солью варят не откидывая. Макароны слегка остудить, добавить яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°С. Готовый лапшевник нарезают на порции. Поливают маслом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130107**

Наименование изделия: **Лепешки картофельные**

Номер рецептуры: № 130107

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный	80	80
или Картофель свежий продовольственный	114,29	80
Яйцо*	5	5
Мука Пшеничная	26	26
Сметана 15%	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	3	3
Выход:	-	**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,23	4,98	31,48	191,65	8,02

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60°С, добавляют яйцо, муку пшеничную просеянную, сметану, соль и перемешивают. Приготовленную картофельную массу разделывают на лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанный маслом растительным противень, посыпают поверхность лепешек мукой и выпекают при температуре 150-180°С до образования золотистой корочки в течение 5-7 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120213**

Наименование изделия: **Макароны, запеченые с сыром**

Номер рецептуры: № 120213

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	34,7	34,7
Масло сливочное	2	2
Соль	0,6	0,6
Сыр полутвердый	7,53	7
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,46	4,17	24,48	157,24	0,05

Технология приготовления:

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 20-30 мин, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным(1/2 часть от рецептурной нормы) с тертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 8-10 мин.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120213-1**
Наименование изделия: **Макароны, запеченные с яйцом**
Номер рецептуры: № 449, 120213-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: А.С.Ратушный. М: Экономика, 1983, ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	26	26
Масло сливочное	2	2
Яйцо*	15	15
Молоко	19	19
Соль	0,6	0,6
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,35	4,32	19,34	137,67	0,11

Технология приготовления:

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 20-30 минут, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным(1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные яйца смешивают с холодным молоком и солят. Яично-молочной смесью заливают вареные, заправленные маслом макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 8-10 минут.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **210106**

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

Номер рецептуры: № 210106

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарины свежие	135,1	100
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,8	0,2	7,5	35,0	38,00

Технология приготовления:

Мандарины внимательно осмотреть, удалить порченные и деформированные плоды. Перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Не очищать. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло коровье сладкосливочное несоленое**

Номер рецептуры: № 140113

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	100	100
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,8	82,5	0,8	748,9	0

Технология приготовления:

С упаковок масла снимают наружное покрытие и порционируют и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140112
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло коровье сладкосливочное несоленое***

Номер рецептуры: 140112
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	100	100
Выход:		**100**

*Масло коровье сладкосливочное несоленое (порционное)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,8	82,5	0,8	748,9	0

Технология приготовления:
Масло сливочное подают в индивидуальной упаковке. Хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140110**

Наименование изделия: **Масло коровье сладкосливочное несоленое**

Номер рецептуры: 140110

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	100	100
Выход:		**100**

*Допускается замена на порционное масло

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	82,50	0,80	748,90	0,00

Технология приготовления:

Масло сливочное растапливают и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140201**

Наименование изделия: **Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности**

Номер рецептуры: № 140201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	105,26	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,20	8,50	55,50	327,30	1,00

Технология приготовления:

Консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

Температура подачи: 20±5°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230105**

Наименование изделия: **Молоко ультрапастеризованное**

Номер рецептуры: № 230105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко ультрапастеризованное	105,26	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,00	3,20	4,70	59,60	0,60

Примечание: допускается выдать молоко емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Напиток поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160233**

Наименование изделия: **Напиток абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160233

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	10,32	41,27	0,29

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160210**

Наименование изделия:

Напиток абрикосовый

Номер рецептуры: № 160210

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Курага	5,1	5
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	8	8
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0,02	10,54	43,34	0,20

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°С, добавляют сахар-песок, лимонную кислоту, соединяют с протертой курагой, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160238**
Наименование изделия: **Напиток витаминный**

Номер рецептуры: № 160238
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (сухой)	4	4
Сахар-песок	10	10
Вода	110	110
Изюм	4,08	4
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,23	0,08	14,55	59,81	26,00

Технология приготовления:
Плоды шиповника и изюма тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар настаивают. После этого отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160231**
Наименование изделия: **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 160231
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло вишня (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Вода	95	95
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	10,32	41,27	0

Технология приготовления:
Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160204**

Наименование изделия: **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 160204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	6	6
Сахар-песок	8	8
Вода	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,01	8,63	34,81	0,90

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160242**

Наименование изделия: **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 160242

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	7	7
Вода	105	105
Изюм	6,1	6
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	10,94	44,59	0,00

Технология приготовления:

Изюм тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. После этого напиток процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160235**
Наименование изделия: **Напиток морковный**

Номер рецептуры: № 160235
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	5	5
Морковь столовая	37,5	30
Сахар-песок	8	8
Вода	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,44	0,04	10,47	43,97	4,5

Технология приготовления:
Апельсины тщательно моют,нарезают кружочками. Морковь очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, натирают, добавляют в кипящую воду, за 5-8 минут до окончания варки добавляют подготовленные апельсины, затем напиток процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160229**

Наименование изделия: **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 160229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Вода	95	95
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,01	11,75	47,38	4,80

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160207**

Наименование изделия: **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 160207

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смородина черная б/з	6	6
Сахар-песок	8	8
Вода	90	90
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,02	8,43	34,18	6,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160117**

Наименование изделия: **Напиток фруктовый**

Номер рецептуры: № 160117

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фиточай цветочно-плодовый или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	1 0,5шт	1 0,5шт
Сахар-песок	8	8
Вода	108	108
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	7,99	31,97	0

Технология приготовления:

Для приготовления напитка, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают, доводят до кипения 90-110°С. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160234**
Наименование изделия: **Напиток из цитрусовых**

Номер рецептуры: № 160234
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	4	4
Мандарины	3	3
Сахар-песок	11	11
Вода	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,01	11,33	45,67	2,74

Технология приготовления:
Лимоны и мандарины тщательно промывают. В кипящую воду 90-110°С закладывают сахар-песок, варят 5 минут. Лимоны и мандарины нарезают ломтиками, закладывают в приготовленный сироп, доводят до кипения 90-110°С и проваривают 10-12 минут, процеживают. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160230**

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 160230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	3	3
Вода	110	110
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,00	10,8	43,38	0,06

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160217**

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 160217

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	7,61	7
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,03	10,68	43,07	0,70

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130111**
Наименование изделия: **Овощи запеченые**

Номер рецептуры: № 130111
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	161,00	112,70
или Картофель очищенный	112,70	112,70
Лук репчатый очищенный	5,00	5,00
или Лук репчатый свежий	5,95	5,00
Масло растительное	3,00	3,00
Соль	0,30	0,30
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,32	0	20,66	91,94	0,06

Технология приготовления:
Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течении 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут. Отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в течении 10-15 минут. Подготовленный лук репчатый шинкуют. Овощи запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-160°С в течение 20-25 мин., с добавлением масла растительного, до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100503**

Наименование изделия: **Огурцы консервированные (без уксуса)**

Номер рецептуры: № 100503

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	111,1	100
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	0,10	1,7	10,9	5,00

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают на порции.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100519**

Наименование изделия: **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 100519

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	105,26	100
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	0,10	2,5	14,1	10,00

Технология приготовления:

Огурцы свежие промывают в проточной водев течение 5 мин, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120702**
Наименование изделия: **Оладьи**
Номер рецептуры: № 120702
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	56,8	56,8
Яйцо*	2,84	2,84
Сахар-песок	2,37	2,37
Молоко	28,4	28,4
Вода	28,4	28,4
Дрожжи сушеные или	0,35	0,35
дрожжи прессованные	1,4	1,4
Соль	1,07	1,07
Масло растительное	5	5
Выход:	-	**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,39	6,98	43,45	266,18	0,17

Технология приготовления:

В небольшом количестве смеси воды и молоком растворяют соль, сахар-песок, добавляют дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой и молоком, подогретыми до температуры от 35 до 40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, яйцо и перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают с обеих сторон. Толщина оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Оладьи подают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) или с молоком сгущенным, или с медом, или с джемом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120301**
Наименование изделия: **Омлет натуральный, запеченный**
Номер рецептуры: № 120301
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	75	75
Молоко	30	30
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,44	11,24	1,95	150,68	0,18

Технология приготовления:
К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120536**

Наименование изделия: **Печень по-строгановски**

Номер рецептуры: № 120536

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	89,16	74
Томатная паста	2	2
Сметана 15%	32,5	32,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	3,25	3,25
Мука Пшеничная	3,25	3,25
Соль	0,16	0,16
Вода	32,5	32,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,92	10,34	4,17	169,41	25,45

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве при температуре 90-110°С воды в течение 5 мин при помешивании, отвар сливают.

Печень, припущенную заливают соусом сметанным, добавляют томат-пасту, соль, доводят до кипения, тушат при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин при слабом кипении до готовности.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Для приготовления соуса сметанного: муку просеивают, слегка просушивают (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным. В протертую с маслом муку вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В готовый соус белый кладут прокипяченную сметану, размешивают, заправляют солью, варят при постоянном помешивании в течение 3-5 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120605

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

Номер рецептуры: № 120605

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или* П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	35,35 37,63	35 35
Масло растительное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7 5,6	4,7 4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,6	5,3 5,3
Томатная паста	3	3
Крупа рисовая	23,88	23,4
Вода	54	54
Соль	0,8	0,8
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,48	11,28	19,57	217,76	2,72

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , заливают водой и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Допускается использовать отварное филе. Отварное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Подготовленные овощи нарезают соломкой, нарезанные морковь и лук припускают с маслом и томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, затем кладут промытую рисовую крупу, соль и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят томится на 25-40 мин с температурой 100-120°С. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120550

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

Номер рецептуры: № 120550

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	48,73 53,33	48 48
Масло сливочное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7 5,6	4,7 4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,63	5,3 5,3
Томатная паста	3,4	3,4
Крупа рисовая	23,88	23,4
Вода	54	54
Соль	0,75	0,75
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
10,9	11,72	19,69	227,86	2,27

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кусочками весом 10-15 г. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают соломкой. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с маслом растительным и томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 15-20 минут, затем добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140210**

Наименование изделия: **Повидло**

Номер рецептуры: № 358, 140210

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,0	0,0	66,0	264,0	1,6

Технология приготовления:

Порционировать непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100520**

Наименование изделия: **Помидоры свежие**

Номер рецептуры: № 100520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	117,6	100
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,10	0,20	3,8	21,4	25,00

Технология приготовления:

Помидоры промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120603**

Наименование изделия: **Птица отварная**

Номер рецептуры: № 120603

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы бескостные охлажденные или П/ф из птицы бескостные замороженные	131,31 139,78	130 130
Вода	300	300
Соль	0,8	0,8
Выход готового продукта		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
28,08	23,92	0,00	327,60	2,34

Технология приготовления:

Мясо птицы закладывают в воду (2-2,5л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль,и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварную птицу достают из бульона, дают остыть и нарезают на порции.

Нарезанные порции птицы заливают горячим бульоном (1/2 от массы отварной птицы), доводят до кипения и хранят при температуре не ниже 75°С и не более 1-го часа.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120318**

Наименование изделия: **Пудинг из творога запеченный**

Номер рецептуры: № 120318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	83,84	83
Крупа Манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Яйцо*	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана 15%	2,5	2,5
Вода	10	10
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,82	10,29	16,77	226,93	0,43

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром-песком, соль, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на политые маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120229**

Наименование изделия: **Пудинг манный**

Номер рецептуры: № 120229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	25,5	25,5
Молоко	25	25
Вода	66	66
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	5	5
Яйцо*	5	5
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,52	4,72	26,55	166,72	0,16

Технология приготовления:

Крупу манную просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль, сахар-песок добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. В готовую вязкую кашу манную, охлажденную до температуры 60-70°С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной 4-5 см, политые в формочки маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), и посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате в течение 8-10 минут при температуре 180-200°С до образования на его поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **130101**

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 130101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	83	83
или Картофель свежий продовольственный	118,57	83
Молоко	18	18
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,22	2,56	14,39	89,45	8,41

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель заливают горячей подсоленной водой 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченное молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120609**

Наименование изделия: **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 120609

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные замороженные	30,3 32,26	30,0 30,0
Соль	1	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	50 71,42	50 50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Томатная паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	6 7,14	6 6
Мука пшеничная	2,7	2,7
Масло растительное	2	2
Бульон куриный (вода)	30	30
Выход готового продукта		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,45	7,78	11,45	149,56	7,18

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, заливаем водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Остальные овощи моют, очищают, промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают 5-10 минут при температуре 90-110°С в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением растительного масла и томатной пасты. Муку просеивают, подсушивают, охлаждают и разводят охлажденной кипяченой водой. Подготовленную разведенную водой муку добавляют в припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130203**

Наименование изделия: **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 130203

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	45 64,29	45 45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	20 25	20 20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Вода	25	25
Масло растительное	4	4
Масса припущенных овощей:		**75**
Масло растительное	0,9	0,9
Томатная паста	2,4	2,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2,4 3	2,4 2,4
Мука пшеничная	1	1
Сахар-песок	0,75	0,75
Вода	23	23
Масса готового соуса красного основного:		**30**
Чеснок	0,4	0,3
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,73	5,15	11,69	100,07	7,73

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°С в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют предварительно подготовленный чеснок свежий, растертый с солью (1/2 от рецептурной нормы) и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного:очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении 90-110°С припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета и охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахарный песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110207**

Наименование изделия: **Рассольник домашний на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110207

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,86	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,94	2,10	6,08	50,92	6,31

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящий бульон и/или воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110208**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,02	2,11	6,88	54,53	3,71

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.
Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.
Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы солсные нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды в течение 15 мин.
В кипящий бульон и/или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110201**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский**

Номер рецептуры: № 110201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,03	1,61	6,91	46,18	3,71

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла в течение 10-15 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды в течение 15 минут.

В кипящий бульон и/или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы консервированные. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130312**

Наименование изделия: **Рис отварной с овощами**

Номер рецептуры: № 130312

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	29,59	29
Вода	62	62
Масло сливочное	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 5,95	5 5
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,25	2,79	23,74	129,06	1,00

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду 90-110°С (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения) (1/2 от рецептурной нормы). Овощи сортируют, моют, очищают.Овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь шинкуют, затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 минут. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130301**

Наименование изделия: **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 130301

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	35,71	35
Вода	210	210
Масло сливочное	3	3
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,47	2,83	27,32	144,62	0,00

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипеченным маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичееская карта

Технологическая карта № **120408**

Наименование изделия: **Рыба (филе) запеченная**

Номер рецептуры: № 120408

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	124,21	118
Мука Пшеничная	6	6
Масло растительное	4	4
Соль	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
19,53	4,78	4,19	137,93	1,18

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С с двух сторон по 5-7 минут с каждой стороны до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120405**

Наименование изделия: **Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 120405

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,42	122
Соль	0,5	0,5
Лук репчатый свежий Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2,38 2	2 2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
19,55	0,74	0,16	85,47	1,42

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами.

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, сверху выкладывают нарезанный лук и подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120409**

Наименование изделия: **Рыба, запеченная с картофелем, по-русски**

Номер рецептуры: № 120409

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	41,05	39
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	3	3
Сухари панировочные	1,5	1,5
Молоко	20	20
Мука Пшеничная	5	5
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,47	4,20	12,86	123,07	5,01

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают на куски, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Для приготовления соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус тщательно перемешивают, прогревают до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230102**

Наименование изделия: **Ряженка**

Номер рецептуры: № 230102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	103,09	100,00
Выход:		**100,00**

Примечание: допускается выдать ряженку емкостью 0,2 л в упаковке.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,90	2,50	4,20	54,90	0,30

Технология приготовления:

Ёмкости с ряженкой протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Ряженку поступившую в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: 15 ± 2° С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100504**

Наименование изделия: **Салат витаминный с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 100504

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	64	64
или Капуста белокочанная свежая	80	64
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
или Морковь столовая свежая	25	20
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,1	0,1
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,44	10,08	9,55	134,65	20,40

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа,повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, сбрызгивают 2%-ным раствором кислоты лимонной, сахаром. Лук репчатый шинкуют. Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **100543**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из зеленого горошка**

Номер рецептуры: № 100543
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий	17,9	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
Яйца	20	20
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	50	50
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	15	15
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,30	17,42	4,62	192,42	6,50

Технология приготовления:
Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Лук репчатый очищают, моют в течении 5минут. Очищенный лук шинкуют и бланшируют. Подготовленные яйца, варят вкрутую, очищают, рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100201**

Наименование изделия: **Салат из капусты с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	94 117,5	94 94
Лимонная кислота	0,01	0,01
Сахар-песок	1	1
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,64	10,08	9,63	135,83	25,67

Технология приготовления:

Капусту промывают под проточной водой. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Капусту посыпают сахаром, перемешивают, заправляют маслом растительным, непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100301**

Наименование изделия: **Салат из моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100301

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	94 117,5	94 94
Масло растительное	7	7
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,22	7,09	6,49	94,62	4,70

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают.Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100302**

Наименование изделия: **Салат из моркови с сахаром**

Номер рецептуры: № 100302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	91 113,75	91 91
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	7	7
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,18	7,08	9,28	105,59	4,55

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают.Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным и сахаром, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100544

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата**

Номер рецептуры: № 100544
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80
Картофель свежий продовольственный	114,29	80
Огурцы свежие	10,53	10
Салат свежий	6,94	5
Масло растительное	7	7
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	7,33	13,39	126,58	9,75

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. У салата срезают место крепления стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **100308**

Наименование изделия: **Салат из отварной моркови с сыром**

Номер рецептуры: № 100308
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	81 101,25	81 81
Сыр полутвердый	10,75	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,37	13,02	5,59	153,04	4,12

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют очищают. Очищенную морковь промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают воду и охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают кубиками. Сыр зачищают от верхней пленки, натирают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное, непосредственно перед подачей и перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100505**

Наименование изделия: **Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100505

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	41,18	35
Огурцы свежие	52,63	50
Масло растительное	15	15
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	15,11	2,58	149,41	13,75

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают под проточной водой в течение 5 минут.Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным местом крепления плодоножки) нарезают ломтиками, соединяют, солят, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100506**

Наименование изделия: **Салат из помидоров с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100506

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	97,65	83
Лук репчатый свежий	3,57	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3
Масло растительное	15	15
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,96	15,16	3,4	153,83	21,05

Технология приготовления:

Помидоры промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют плодоножки, нарезают на дольки или полукольцами. Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой или полукольцами. Непосредственно перед подачей заправить маслом и солью.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100526-1**

Наименование изделия: **Салат из помидоров свежих и яблок**

Номер рецептуры: № 100526-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	35,29	30
Яблоки свежие	65,22	60
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,57	10,29	7,02	122,97	13,50

Технология приготовления:

Подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки. Яблоки моют и удаляют семенное гнездо. Яблоки и помидоры нарезают ломтиками. Овощи соединяют, аккуратно перемешивают, чтобы овощи не мялись. Непосредственно перед подачей солят и поливают растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **100509**
Наименование изделия: **Салат из сборных овощей**

Номер рецептуры: № 100509
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	50	50
или Капуста белокочанная свежая *	62,5	50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30
или Морковь столовая свежая продовольственная *	37,5	30
Помидоры свежие	5,88	5
Огурцы свежие	5,26	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,39	10,09	4,74	115,25	18,25

Технология приготовления:

Морковь сортируют моют очищают. Капусту и морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду,соединяют с тертой морковью и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и нарезают ломтиками. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100507**

Наименование изделия:

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: № 100507

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	92,63	88
Масло растительное	12	12
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	12,08	2,20	120,30	8,80

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место прикрепления плодоножки, крупные огурцы нарезают ломтиками, а мелкие -полукольцами.. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100407**

Наименование изделия: **Салат из свеклы с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100407

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	94,4 125,87	94,4 94,4
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,42	10,08	8,31	129,65	9,44

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.
Свеклу отваривают до готовности , охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают. Перед отпуском салат посыпают солью, заправляют маслом растительным, непосредственно перед раздачей, перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100403-1**

Наименование изделия: **Салат из свеклы с солеными огурцами**

Номер рецептуры 100403-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла свежая	85 113,33	85 85
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	11,11	10
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масло растительное	8	8
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	8,09	7,65	108,92	9

Технология приготовления:

Свеклу отварить с добавлением лимонной кислоты до готовности, охлаждают до температуры 8-10°С. Соленые огурцы и отварную свеклу нарезать кубиком. Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом, перемешивают

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100541

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100541

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75
Картофель свежий продовольственный	107,14	75
Огурцы консервированные	11,33	10,2
Лук репчатый очищенный	9	9
Лук репчатый свежий	10,71	9
Масло растительное	7	7
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,71	7,32	13,14	125,27	8,91

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Картофель варят в кожуре (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Лук репчатый очищают, промывают в течении 5минут. Очищенный лук нарезают мелким кубиком, бланшируют кипятком. У огурцов удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **100515-1**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат Мозаика**

Номер рецептуры: № 100515-1
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	45 64,29	45 45
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	30,3 37,88	30,3 30,3
Яйцо*	10	10
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	6	6
Выход:		**100**

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

* Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,87	7,37	10,15	118,45	7,02

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель и морковь варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Подготовленные яйца отваривают. Яйца вареные очищают, мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100501-1**

Наименование изделия: **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 100501-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55,6	55,6
или Картофель свежий продовольственный	79,43	55,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Фасоль продовольственная	5	5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,56	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,47	10,35	13,01	155,05	7,31

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают. Фасоль моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100516**

Наименование изделия: **Салат Осенний**

Номер рецептуры: № 100516

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	50 71,43	 50 50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	 5 5,95	 5 5
Масло растительное	5	5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	30 40	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая*	 20 25	 20 20
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

* С 1 марта морковь припускают, допускается нарезка кубиком

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,78	5,26	12,58	104,74	9,5

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель,свеклу отваривают. Вареные охлажденные овощи картофель, свеклу, нарезают кубиком, морковь нарезают соломкой, лук шинкуют и ошпаривают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130209**

Наименование изделия: **Свекла тушеная**

Номер рецептуры: № 130209
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	103,3 137,73	103,3 103,3
Масло сливочное	3	3
Сметана 15%	5	5
Соль	0,25	0,25
Масса полуфабриката		**109,2**
Масса свеклы тушеной		100
Выход		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	3,33	9,34	74,37	10,35

Технология приготовления:
Свеклу промывают проточной водой в течение 5 минут. Свеклу отваривают до готовности, нарезают соломкой или пропускают через протирочную машину или натирают на терке и прогревают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), затем добавляют сметану (предварительно прокипеченную) и тушат при температуре 100-120°С,

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100612-1**

Наименование изделия: **Сельдь с луком**

Номер рецептуры: № 100612-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь м/с	71,43	70
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	27 29,35	27 27
Масло растительное	4	4
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,28	10,00	2,21	147,97	2,70

Технология приготовления:

Филе сельди нарезать кусочками. Лук репчатый очищают, промывают в проточной воде не менее 5 минут и мелко шинкуют. Подготовленный лук бланшируют. Ингредиенты соединяют и непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **1**

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры: № 160234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый в ассортименте	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,50	0,10	10,1	43,30	2

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140206-2**

Наименование изделия: **Соус абрикосовый**

Номер рецептуры: № 619; 140206-2

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	80	80
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	30	30
Мука пшеничная	3	3
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	5	5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,320	0,04	25,39	103,22	0,72

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят муку пшеничную, предварительно подсушеную, и кислоту лимонную и проваривают до загустения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140206**

Наименование изделия: **Соус абрикосовый**

Номер рецептуры: № 140206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	11,22	11
Вода	40	40
Сахар-песок	60	60
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,57	0,03	65,55	264,79	0,44

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и проваривают до загустения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140208**

Наименование изделия: **Соус клюквенный**

Номер рецептуры: № 140208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква	12	12
Крахмал картофельный	3	3
Вода	40	40
Сахар-песок	60	60
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,02	52,85	211,88	1,8

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140108**

Наименование изделия: **Соус молочный сладкий с ванилью**

Номер рецептуры: № 140108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	55	55
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная	7	7
Вода	35	35
Ванилин	0,5	0,5
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,44	5,15	17,5	126,11	0,33

Технология приготовления:

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем жидкий соус, процеживают, добавляют сахар-песок, ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры от 80 до 85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140106**

Наименование изделия: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 140106

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана 15%	60	60
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная	10	10
Вода (Бульон мясной)	50	50
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,34	13,26	9,79	171,82	0,24

Технология приготовления:

Для приготовления соуса сметанного: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане с прокипяченой и охлажденной водой (или бульоном), доведенной до кипения 90-110°С, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110326**

Наименование изделия: **Суп из овощей на курином бульоне**

Номер рецептуры: № 110326

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	15 18,75	15 15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,57	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Сметана	5	5
Масло сливочное	3	3
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,24	0,24
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2	3,33	4,82	57,28	7,12

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипеченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110305 - 1**

Наименование изделия: **Суп из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110305

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	15 18,75	15 15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,86	30 30
Горошек зеленый б/з	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Сметана	5	5
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,24	0,24
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,31	2,90	6,68	58,07	8,87

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут, добавляют зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипеченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110305**

Наименование изделия: **Суп из овощей**

Номер рецептуры: № 110305

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	15 18,75	15 15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,86	30 30
Горошек зеленый б/з	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Сметана	5	5
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,24	0,24
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,31	2,90	6,68	58,07	8,87

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут, добавляют зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипеченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **110330**

Наименование изделия: **Суп картофельный на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110330

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	45 64,29	45 45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Бульон мясной (или вода)	90	90
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,22	1,19	7,94	51,37	5,10

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда используют бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течении 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон закладывают картофель, соль, припущенные овощи доводят до кипения и варят 10-15 минут до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307

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

Номер рецептуры: № 110307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Горох колотый	8,1	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,15	2,25	7,82	60,14	2,6

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом. Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307-2

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

Номер рецептуры: № 110307-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	21 30,03	21 21
Горох колотый	7,1	7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,91	2,23	7,49	60,14	2,7

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом. Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110329 - 1**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110329

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Фасоль продовольственная	5,06	5
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,56	2,19	6,21	50,8	2,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110329**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми (фасоль)**

Номер рецептуры: № 110329

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,57	20 20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Фасоль продовольственная	5,06	5
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,56	2,19	6,21	50,8	2,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110327-1**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми(горох) на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110327-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,57	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло растительное	2	2
Бульон мясной(или вода)	70	70
Соль	0,1	0,1
Горох колотый или целый	8,1	8
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,09	2,25	7,82	63,92	2,60

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда используется бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь, лук – мелкими кубиками. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Воду сливают.

Подготовленный горох закладывают в бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110307**

Наименование изделия: **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 110307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,24	0,24
Горох колотый или целый	8,1	8
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,15	2,25	7,82	60,14	2,6

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь и лук мелкими кубиками. Измельченную морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь с луком и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110331**

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16
или Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,43	8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,25	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло растительное	2	2
Бульон мясной (или вода)	75	75
Соль	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,03	2,40	5,50	51,73	6,26

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110322**

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)**

Номер рецептуры: № 110322

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	16 20	16 16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8 11,4	8 8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,2	5 5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,7	4 4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	75	75
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,05	2,55	5,54	49,36	6,26

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **110410**

Наименование изделия: **Суп молочный с рисом**

Номер рецептуры: № 110410

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	70	70
Вода	20	20
Крупа Рисовая	6	6
Масло сливочное	1	1
Сахар-песок	1	1
Соль	0,1	0,1
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,38	2,97	10,47	79,16	0,39

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в воде до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110333**

Наименование изделия: **Суп с изделиями макаронными(фигурными) группы А на бульоне из птицы**

Номер рецептуры: № 110333

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	95	95
Соль	0,1	0,1
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,31	1,83	6,22	50,59	0,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **110333-2**

Наименование изделия: **Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110333-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	95	95
Соль	0,1	0,1
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,62	3,66	12,44	101,18	1,20

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке мяса для второго блюда. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут.

В кипящий бульон 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110332-2**
Наименование изделия: **Суп с клецками на мясном бульоне**
Номер рецептуры: № 110332-2
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или Картофель свежий продовольственный	20	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
или Морковь столовая свежая	8	6,4
Бульон и/или вода	120	120
Соль	0,2	0,2
Мука Пшеничная	10	10
Яйцо*	5	5
Вода	16	16
Выход:	-	**100**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию
*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,70	0,77	9,75	60,69	1,72

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой втечение 5 минут.
Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками.
В бульон и/или воду кладут картофель и варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь и варят до готовности.
Для приготовления клецок: В воду кладут соль и доводят до кипения 90-110°С. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку, которое не переставая помешивают, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.
Подготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 1-1,5см и закладывают в блюдо за 5-6 минут до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110332-1**
Наименование изделия: **Суп с клецками**
Номер рецептуры: № 110332-1
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или Картофель свежий продовольственный	20	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
или Морковь столовая свежая	8	6,4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	100	100
Соль	0,2	0,2
Мука Пшеничная	10	10
Яйцо*	5	5
Вода	16	16
Выход:	-	**100**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию
*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,09	2,42	9,76	69,19	1,72

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Остальные очищенные овощи промывают проточной водой втечение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками.
Кладут в бульон и/или воду картофель, варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь (предварительноо припущенную с добавлением масла сливочного) и варят до готовности.
Для приготовления клецок: В воду кладут соль и доводят до кипения 90-110°С. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку, которое не переставая помешивают, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.
Подготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 1-1,5см и закладывают в блюдо за 5-6 минут до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110333-1**

Наименование изделия: **Суп с изделиями макаронными(фигурными) группы А**

Номер рецептуры: № 110333-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель,лапша яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	95	95
Соль	0,1	0,1
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,03	1,83	6,22	45,46	0,6

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110409**

Наименование изделия: **Суп-пюре из гороха**

Номер рецептуры: № 110409

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох колотый	12,15	12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Масло сливочное	2	2
Бульон и/или вода	80	80
Соль	0,2	0,2
Мука Пшеничная	5	5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,12	1,97	10,06	70,42	0,60

Технология приготовления:

Горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности при температуре 90-110°С. Овощи сортируют, моют, очищают.Очищенные овощи моют под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (или бульона) (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40% от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120537**

Наименование изделия: **Суфле из отварного мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 120537

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	65,98	65
или Говядина крупный кусок замороженное	72,22	65
Соль	0,6	0,6
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	10	10
Соль	0,4	0,4
Яйцо*	20	20
Масло растительное	2	2
Вода	140	140
Выход:	-	**100**

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

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,61	15,79	8,54	242,69	0,18

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, пропускают через мясорубку. Из просеянной, подсушенной, охлажденной муки пшеничной и молока готовят соус молочный, в конце варки к соусу добавляют соль. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Яичные белки отделяют от желтков. Желток добавляют в приготовленную массу, вымешивают.Белок взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом растительным противень слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120620**

Наименование изделия: **Суфле из отварной птицы (цыплята)**

Номер рецептуры: № 120620

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные охлажденные	55,56	55
или П/ф из птицы (цыплят) бескостные замороженные	59,14	55
Вода (для варки бульона)	140	140
Мука Пшеничная	10	10
Молоко	20	20
Вода для соуса	12	12
Масло растительное	2	2
Соль	0,5	0,5
Яйцо*	10	10
Выход:		**100**

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,83	14,04	8,00	217,66	1,11

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы положить в горячую воду, довести до кипения 90-110°С, снять пену и варить при умеренном нагреве до готовности. Мякоть отварной птицы пропускают через мясорубку, затем в фарш постепенно вводят молочный соус, соль. Массу взбивают, добавляют яичный желток. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выкладывают в противень, смазанный маслом растительным, слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Для приготовления соуса молочного: Муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком с добавлением воды , непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин., охлаждают .

Температура подачи: 60-65°С

Сроки реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120538**

Наименование изделия: **Суфле из печени**

Номер рецептуры: № 120538

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	90,36	75
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	15	15
Яйцо*	5	5
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	3	3
Выход:	-	**100**

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
16,58	7,50	11,93	181,56	24,93

Технология приготовления:

Печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Желток ввести в пюре, посолить и вымешать. Белок взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом растительным противень и запечь в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120319**

Наименование изделия: **Суфле творожное запеченное**

Номер рецептуры: № 120319

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	70,71	70
Мука Пшеничная	7	7
Молоко	20	20
Яйцо*	10	10
Сахар-песок	6	6
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,24	9,83	15,41	211,1	0,47

Технология приготовления:

К протертому творогу добавляют яйца (желток), сахар-песок, соль, молоко, муку пшеничную просеянную, хорошо вымешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), сверху сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **180601**

Наименование изделия: **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 180601

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,44	4,29	71,50	370,37	0,00

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут на противень и подсушивают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-ти часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100102**

Наименование изделия: **Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%**

Номер рецептуры: № 100102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	107,53	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
23,2	29,5	0	358,3	0,7

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие и порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120320**

Наименование изделия: **Сырники по-киевски**

Номер рецептуры: № 120320

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	60,6	60
Мука Пшеничная	20	20
Яйцо*	5	5
Сахар-песок	5	5
Соль	0,25	0,25
Ванилин	0,1	0,1
Повидло	15	15
Сухари панировочные	7	7
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,49	8,26	37,00	280,32	0,54

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют сахар, яйца, соль, ванилин, муку, перемешивают и разделывают на кружочки толщиной 5-7 мм. На подготовленные кружочки кладут повидло, защипывают края, формуют полуфабрикат овальной формы, смачивают в продукте яичном, панируют в сухарях и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120313**

Наименование изделия: **Сырники**

Номер рецептуры: № 120313

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	84,85	84
Мука пшеничная	20	20
Яйцо*	3	3
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10
Масса полуфабриката:		**116**
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
17,68	9,82	28,21	271,87	0,42

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 части от рецептурной нормы), предварительно подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Изделия сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологичесская карта

Технологическая карта № **120539**

Наименование изделия: **Тефтели мясные с соусом собственного производства**

Номер рецептуры: № 120539

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	35,53	35,00
или Говядина крупный кусок замороженное	38,89	35,00
Хлеб пшеничный	12,00	12,00
Молоко	10,00	10,00
Лук репчатый свежий очищенный	10,00	10,00
или Лук репчатый свежий	11,90	10,00
Соль	0,60	0,60
Вода	70,00	70,00
Масло растительное	2,00	2,00
Мука Пшеничная	3,00	3,00
Томат-паста	2,25	2,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3,60	3,60
или Морковь столовая свежая	4,50	3,60
Лук репчатый свежий очищенный	1,80	1,80
или Лук репчатый свежий	2,14	1,80
Сахар-песок	1,20	1,20
Соль	0,50	0,50
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,41	8,34	11,41	154,39	2,43

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности при температуре 250-280°С в течение 20-25мин. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении при температуре 100-120 °С. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Для приготовления соуса красного основного: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120403**

Наименование изделия: **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 120403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,24	70,53
Хлеб пшеничный	20,00	20,00
Молоко	8,00	8,00
Лук репчатый свежий очищенный или Лук репчатый свежий	10,00 11,90	10,00 10,00
Соль	0,75	0,75
Масло сливочное	1,00	1,00
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,27	2,12	11,2	117,02	1,75

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности при температуре 250-280°С в течение 20-25мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110316**
Наименование изделия: **Уха ростовская**
Номер рецептуры: № 110316
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,86	30 30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 5,95	5 5
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Помидоры	11,76	10
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,78	2,22	5,68	53,85	6,13

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.
Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120540**

Наименование изделия: **Фрикадельки мясные паровые собственного производства**

Номер рецептуры: № 120540

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	76,14	75
или Говядина крупный кусок замороженное	83,33	75
Хлеб пшеничный	25	25
Вода	21	21
Соль	0,5	0,5
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,95	12,75	12,50	228,55	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядины нарезают на куски, мелко измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова измельчают, добавляют соль и выбивают.

Котлетную массу разделывают в виде шариков по 2 штуки на порцию и варят при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин. Хранят фрикадельки в бульоне.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **200102**

Наименование изделия: **Хлеб из муки пшеничной первого сорта**

Номер рецептуры: № 200102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,00	3,00	50,00	259,00	0,00

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **200103**

Наименование изделия: **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 200103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,60	1,10	41,00	200,30	0,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **160106**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 160106

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,02	0,00	5,06	20,31	0,80

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут.Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование,лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: н чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологичеекая карта

Технологическая карта № **160108**

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

Номер рецептуры: № 160108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.
Вода	80	80
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Выход:	-	**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,60	0,64	5,94	31,9	0,12

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160105**

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 160105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	5,00	19,98	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят , добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготоленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120615**

Наименование изделия: **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 120615

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	90,91 96,77	90 90
Молоко	15	15
Яйцо *	10	10
Соль	0,6	0,6
Сухари панировочные	10	10
Масло растительное	3	3
Выход:		**100**

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
22,41	21,73	8,03	317,28	1,71

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формуют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110111**

Наименование изделия: **Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами**

Номер рецептуры: № 110105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	10 14,29	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,38	2 2
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90	90
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,99	1,19	3,33	32,02	7,82

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 минут.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110105**

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 110105

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,38	2 2
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90	90
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	1,52	3,37	30,35	7,82

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использоать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. **Примечание:**

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи с томатной пастой и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210110**

Наименование изделия: **Яблоко**

Номер рецептуры: № 210110

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,40	9,80	44,40	10,00

Технология приготовления:

Яблоки перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110327-2

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

Номер рецептуры: № 110327-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	21 30,03	21 21
Горох колотый	7,1	7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Масло растительное	2	2
Бульон и/или вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,91	2,23	7,49	61,71	2,7

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь – мелкими кубиками. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон и/или воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления.

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.000045.01.17 Дата 11.01.2017

На основании заявления № 17/02.05.000177-3 от 10.01.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947 , ОГРН:1137799006784)

Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1

Наименование документации: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года), в части организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами

Фактический адрес: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ".

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00012/ПР от 11.01.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержа-нию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.
Выдано взамен экспертного заключения №77.01.05.Т.006375.12.16 от 29.12.2016г.

Главный врач
(заместитель главного врача)
органа инспекции

Иваненко А.В.
ФИО

№035013

© ООО «Первый печатный двор», г. Москва,

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.000045.01.17 Дата 11.01.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача)
Руководитель (заместитель)
органа инспекции

Иваненко А.В.

© ООО «Первый печатный двор», г. Москва, 2

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 0105-00012/ПР Дата 11.01.2017г

на основании заявления от 10.01.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000177-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года).

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 20-дневное меню) для детей в возрасте 1,5-3 года;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минераль-

ных веществ (фосфор (P), кальций (Ca), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*
I неделя	60,63	62,45	237,87	1756,06
II неделя	61,57	63,65	247,76	1810,16
III неделя	59,90	57,49	252,66	1767,66
IV неделя	61,92	60,24	243,92	1765,50
Итого:	61,00	60,96	245,55	1774,84

В представленном рационе содержание белков составляет 145,25 %, жиров – 129.70 %, углеводов – 120,96 %, общая калорийность – 126,77 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона 2-го ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	57,79	57,86	205,56	1574,15
II неделя	58,34	60,04	215,45	1635,49
III неделя	56,81	53,36	219,94	1587,26
IV неделя	58,66	55,95	214,94	1597,95
Итого:	57,90	56,80	213,97	1598,71

При этом содержание белков составляет 137,85 %, жиров – 120,86 %, углеводов – 105,41 %, общая калорийность – 114,19 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года предусматривает шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 1,5 - 3 года:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич	Норма
Завтрак	20	20-25	21	20-25	19	20-25	22	20-25	20	20-25
Второй завтрак	3	5	2	5	3	5	2	5	2	5
Обед	26	30-35	27	30-35	28	30-35	26	30-35	27	30-35
Полдник	17	15	18	15	18	15	18	15	18	15
Ужин	24	20-25	22	20-25	22	20-25	23	20-25	23	20-25
Второй ужин	10	5	10	5	10	5	9	5	10	5

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечено.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда (в виде молочных каш, творожных блюд, блюд из яиц, бутерброда (с маслом или с сыром) и горячего напитка. Обед – из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Кисломолочные напитки выдаются на полдник.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или ры-

ба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Фрукты в рационе представлены как в свежем виде, в т.ч. в составе салатов, так и в приготовленном виде в составе блюд. Согласно представленным технологическим картам среднесуточное потребление фруктов составляет 88,16 г, из них в свежем виде - 68,9 г, в приготовленном – 19,26 г, рекомендуемая норма потребления свежих фруктов составляет 95 г.

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

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 . Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка Городская (9, 12 день), Изделия макаронные отварные (1, 4, 7, 10, 13, 16 день), Оладьи (10, 13 день), Повидло (10, 13 день), Булочка Домашняя (11, 14 день), Напиток витаминный (11, 14, 18, 1 день), Рис отварной (12, 15 день), Кисель из клюквы быстрозамороженной (15, 18 день), Тефтели рыбные (15, 18 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (17, 20 день), Чай с молоком с сахаром (17, 20 день), Компот из плодов сухих (17, 20, 3 день), Чай с сахаром (18, 1 день), Булочка с изюмом (19, 2 день), Омлет натуральный, запеченный (19, 2 день), Рагу из мяса птицы (2, 5 день), Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) (2, 5, 8 день), Пудинг из творога запеченный (20, 3 день), Компот из плодов сухих (3, 6 день), Каша гречневая рассыпчатая (3, 6, 13, 16 день), Соус клюквенный (4, 7 день), Напиток вишневый (4, 7, 10, 13, 16 день), Ватрушка с повидлом (6, 9, 12 день), Булочка Любимая (7, 10 день), Компот из плодов свежих (7, 10 день), Капуста, тушеная с мясом (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний рекомендовано использовать йодированную соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	72,72	0,74	1,24	676,06
II неделя	66,84	1,11	1,28	669,29
III неделя	68,01	1,16	1,06	136,93
IV неделя	71,50	1,53	1,45	1030,38
Итого:	69,77	1,14	1,26	628,16

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	935,63	1187,38	12,42	216,27
II неделя	1028,10	1231,02	13,07	213,26
III неделя	876,98	1190,32	12,96	235,48
IV неделя	1060,98	1295,07	13,99	214,37
Итого:	975,42	1225,95	13,11	219,85

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона 2-го ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 1.5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	63,81	0,71	1,18	667,25
II неделя	65,70	1,07	1,20	661,78
III неделя	58,26	1,12	1,00	126,00
IV неделя	63,15	1,50	1,37	1020,92
Итого:	62,73	1,10	1,19	618,99

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	880,11	1130,83	11,71	204,86
II неделя	969,31	1170,26	12,47	202,33
III неделя	821,23	1132,82	12,46	225,33
IV неделя	996,54	1230,16	13,46	203,11
Итого:	916,80	1166,02	12,53	208,91

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона и разработке технологических карт (согласно пояснительной записке) учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.1.2660-10. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под. ред. Лапшиной В.Т. - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- сост. Лапшина В.Т., Марчук Ф.Л., М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт, 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года), в части организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 1,5 - 3 года, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку
экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков Петренко А.О.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.000046.01.17 Дата 11.01.2017

На основании заявления № 17/02.05.000178-3 **от 10.01.2017**

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947 , ОГРН:1137799006784)
Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1
Наименование документации: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года), в части организации питания детей в возрасте 3 - 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами
Фактический адрес: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Разработчик документации: НП СРО "АНСПОЗ".

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № **0105-00013/ПР** от **11.01.2017**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.
Выдано взамен экспертного заключения №77.01.05.Т.006376.12.16 от 29.12.2016г.

Главный врач
(заместитель главного врача)
органа инспекции

Иваненко А.В.

№035014

© ООО «Первый печатный двор», г. Москва.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ **77.01.05.Т.000046.01.17** Дата **11.01.2017**

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложени 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пище аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача
органа инспекции

Иваненко А.В.

© ООО «Первый печатный двор», г. Москва,

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 0105-00013/ПР Дата 11.01.2017г

на основании заявления от 10.01.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000178-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года).

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 20-дневное меню) для детей в возрасте 3 – 7 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минераль-

ных веществ (фосфор (P), кальций (Ca), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*
I неделя	70,15	73,07	281,65	2064,77
II неделя	69,78	73,96	293,64	2119,33
III неделя	70,10	67,56	300,29	2089,61
IV неделя	69,33	69,78	289,56	2063,62
Итого:	69,84	71,09	291,28	2084,33

В представленном рационе содержание белков составляет 129,33 %, жиров – 118,49 %, углеводов – 111,60 %, общая калорийность – 115,80 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона 2-го ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
I неделя	66,90	68,08	244,74	1859,27
II неделя	66,18	69,96	257,23	1923,24
III неделя	66,61	63,04	262,62	1884,30
IV неделя	65,63	65,04	256,60	1874,28
Итого:	66,33	66,53	255,30	1885,27

При этом содержание белков составляет 122,83 %, жиров – 110,88 %, углеводов – 97,82 %, общая калорийность – 104,74 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 3 - 7 лет предусматривает шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3 - 7 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	20	20-25	21	20-25	19	20-25	21	20-25	20	20-25
Второй завтрак	3	5	2	5	3	5	2	5	3	5
Обед	30	30-35	31	30-35	32	30-35	30	30-35	31	30-35
Полдник	16	15	17	15	17	15	17	15	17	15
Ужин	21	20-25	20	20-25	20	20-25	20	20-25	20	20-25
Второй ужин	10	5	9	5	10	5	9	5	10	5

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечено.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда (в виде молочных каш, творожных блюд, блюд из яиц, бутерброда (с маслом или с сыром) и горячего напитка. Обед – из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Кисломолочные напитки выдаются на полдник.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или ры-

ба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Фрукты в рационе представлены как в свежем виде, в т.ч. в составе салатов, так и в приготовленном виде в составе блюд. Согласно представленным технологическим картам среднесуточное потребление фруктов составляет 115,24 г, из них в свежем виде - 89,8 г, в приготовленном – 25,44 г, рекомендуемая норма потребления свежих фруктов составляет 100 г.

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

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 . Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка Городская (9, 12 день), Изделия макаронные отварные (1, 4, 7, 10, 13, 16 день), Оладьи (10, 13 день), Повидло (10, 13 день), Булочка Домашняя (11, 14 день), Напиток витаминный (11, 14, 18, 1 день), Рис отварной (12, 15 день), Кисель из клюквы быстрозамороженной (15, 18 день), Тефтели рыбные (15, 18 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (17, 20 день), Чай с молоком с сахаром (17, 20 день), Компот из плодов сухих (17, 20, 3 день), Чай с сахаром (18, 1 день), Булочка с изюмом (19, 2 день), Омлет натуральный, запеченный (19, 2 день), Рагу из мяса птицы (2, 5 день), Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) (2, 5, 8 день), Пудинг из творога запеченный (20, 3 день), Компот из плодов сухих (3, 6 день), Каша гречневая рассыпчатая (3, 6, 13, 16 день), Соус клюквенный (4, 7 день), Напиток вишневый (4, 7, 10, 13, 16 день), Ватрушка с повидлом (6, 9, 12 день), Булочка Любимая (7, 10 день), Компот из плодов свежих (7, 10 день), Капуста, тушеная с мясом (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний рекомендовано использовать йодированную соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте **3 - 7 лет составляет:**

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	87,11	0,88	1,43	706,06
II неделя	80,46	1,36	1,44	688,10
III неделя	83,48	1,39	1,24	163,88
IV неделя	87,05	1,92	1,62	1052,63
Итого:	84,52	1,39	1,43	652,67

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1099,58	1401,61	14,98	265,51
II неделя	1175,97	1396,08	16,00	266,28
III неделя	1036,89	1395,99	15,09	280,97
IV неделя	1202,10	1465,56	16,88	269,22
Итого:	1128,64	1414,81	15,74	270,50

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона 2-го ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	75,22	0,84	1,34	695,45
II неделя	78,98	1,32	1,36	678,79
III неделя	70,48	1,35	1,16	151,14
IV неделя	75,93	1,88	1,52	1041,07
Итого:	75,15	1,35	1,35	641,61

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1027,44	1332,19	14,18	251,57
II неделя	1101,80	1323,55	15,34	253,27
III неделя	965,00	1325,94	14,53	268,67
IV неделя	1119,51	1386,57	16,30	255,61
Итого:	1053,44	1342,06	15,09	257,28

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона и разработке технологических карт (согласно пояснительной записке) учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под. ред. Лапшиной В.Т. - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- сост. Лапшина В.Т., Марчук Ф.Л., М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт, 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы (Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года), в части организации питания детей в возрасте 3 – 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с ужинами, **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона обеспечивает физиологические потребности детей 3 – 7 лет, указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку
экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — Петренко А.О.

должность — ФИО