**Контракт № 0119300006220000144\_152065**

на оказание услуги по организации горячего питания детей, обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 5 г. Канска, работающем на сырье

г. Канск «20» ноября 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 г. Канска (МБОУ СОШ № 5 г. Канска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Коротаева Антона Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства ОГРНИП № 310245019700028 от 16.07.2010г., с другой стороны, в дальнейшем вместе именуемые **Стороны**, в соответствии с п.25.1 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее Закон № 44-ФЗ), на основании протокола № 0119300006220000144-4 от «09» ноября 2020 г., заключили настоящий контракт о нижеследующем:

**I. Предмет контракта**

1.1. «Заказчик» поручает, а «Исполнитель» принимает на себя обязательства оказать услугу по организации горячего питания детей, обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Канска, работающем на сырье (далее – услуга) - согласно примерному 12-дневному цикличному меню (приложение №2, приложение № 3), в соответствии с действующими государственными стандартами, требованиями СанПиН, а Заказчик принимает и оплачивает оказанную услугу по условиям настоящего контракта.

1.2. Объем и содержание услуги определяется расчетом стоимости услуги (приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.3. Идентификационный код закупки: 203245000516124500100100140015629244

**II. Цена и порядок расчетов**

2.1. Цена контракта составляет **536 542,34 руб.** (пятьсот тридцать шесть тысяч пятьсот сорок два рубля 34 копейки), НДС не облагается.

Цена оказываемой услуги указана с учетом налогов, сборов и обязательных платежей, всех расходов на организацию питания, включая стоимость набора продуктов питания, расходов на их доставку, а также расходы, связанные с организацией питания без взимания платы обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, в размере равном 13 %.

Цена контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения. Цена определяется на весь срок исполнения контракта, а в случае, если количество поставляемых товаров, объем подлежащих выполнению работ, оказанию услуг невозможно определить ([часть 24 статьи 22](consultantplus://offline/ref=E6399308FD311781CA4FF68CFBC4DFBC86C8AF0DCE90F5BA2AD10A3AB94FC9CF7A52D6C96D5FFD1B1FA05A98D36F24CCA3D0CEC4385FB8Q5G) Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), указаны цены единиц товара, работы, услуги и максимальное значение цены контракта, а также в случаях, установленных Правительством Российской Федерации, указываются ориентировочное значение цены контракта либо формула цены и максимальное значение цены контракта, установленные заказчиком в документации о закупке.

При заключении и исполнении контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 34 и [статьей 95](consultantplus://offline/ref=E6399308FD311781CA4FF68CFBC4DFBC86C8AF0DCE90F5BA2AD10A3AB94FC9CF7A52D6C96C59F61042FA4A9C9A3820D0AACBD0C3265C8C58BEQAG) Федерального закона №44-ФЗ. В случае, если проектом контракта предусмотрены отдельные этапы его исполнения, цена каждого этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается контракт.

2.2. Источник финансирования: за счет средств бюджета города Канска - 536 542,34 руб. (пятьсот тридцать шесть тысяч пятьсот сорок два рубля 34 копейки), в том числе:

- за счет средств федерального, краевого и местного бюджетов - 357577,15 руб. (триста пятьдесят семь тысяч пятьсот семьдесят семь рублей 15 копеек)(906070201100L3040244).

- за счет средств краевого бюджета - 178965,19 руб. (сто семьдесят восемь тысяч девятьсот шестьдесят пять рублей 19 копеек)(90607020110075660244).

2.3. Авансирование не предусмотрено.

2.4. Выплата аванса при исполнении контракта, заключенного с участником закупки, указанным в [части 1](consultantplus://offline/ref=7F2D769B6238D1BA2674CE187AD6A231BA7BE2F84D3BDC1E60BFBD7409901462D3FA0ABA2203DBED43989CD848F7D826B177AA1C1B93mDb6I) или [2](consultantplus://offline/ref=7F2D769B6238D1BA2674CE187AD6A231BA7BE2F84D3BDC1E60BFBD7409901462D3FA0ABA2203D8ED43989CD848F7D826B177AA1C1B93mDb6I) статьи 37 Федерального закона РФ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» не допускается.

2.5. Оплата по настоящему контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуги на основании универсального передаточного документа в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания «Заказчиком» документа о приемке.

2.6. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных контрактом объема работ и иных условий исполнения контракта.

2.7. Цена контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги.

2.8. В случае, если «Исполнитель» является юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, цена контракта уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

**III. Сроки и место оказания услуг**

3.1. Сроки оказания услуги: ежедневно в период с «01» декабря 2020г. по «26» декабря 2020г., согласно режиму работы столовой, указанному в п.5.1.3 настоящего контракта (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).

3.2. Место оказания услуги: Россия, Красноярский край, город Канск, микрорайон Солнечный, д.85.

**IV. Обеспечение исполнения контракта**

4.1. В целях заключения настоящего Контракта ''Исполнитель'' предоставил следующее обеспечение исполнения своих обязательств:

- обеспечение исполнения контракта: передачу Заказчику банковской гарантии.

4.2. Обеспечение исполнения настоящего контракта представляется в размере 5 % (в том числе предоставляемого с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») от цены, по которой в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается контракт, в сумме 26827,12 руб. (двадцать шесть тысяч восемьсот двадцать семь) рублей 12 копеек.

4.3. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», об обеспечении гарантийных обязательств в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

4.4. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется «Поставщиком»), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с [частями 7](consultantplus://offline/ref=1EE81AAA97BE465BE49C047DA41D05AF82F0EDE6223A6D17DC78A23E2C893CFF62BA75397AF41F9DED77930AE7F212F958B3BD5B6166Q1M3I), [7.1](consultantplus://offline/ref=1EE81AAA97BE465BE49C047DA41D05AF82F0EDE6223A6D17DC78A23E2C893CFF62BA75397AF5169DED77930AE7F212F958B3BD5B6166Q1M3I) и [7.2 статьи 96](consultantplus://offline/ref=1EE81AAA97BE465BE49C047DA41D05AF82F0EDE6223A6D17DC78A23E2C893CFF62BA75397AF5179DED77930AE7F212F958B3BD5B6166Q1M3I) Федерального закона РФ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», возвращаются «Поставщику» в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения «Поставщиком» обязательств, предусмотренных контрактом.

4.5. В случае отзыва в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=61DADE71973EB1BC2D189A2813AF3BB792390AB1ABBC97C73DD9DA6E39FF3560AE307D4D619F641A4F3755DCA68CF5AC6BF73EF81FD9188Bx3T0I) Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, «Поставщик» обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления «Заказчиком» «Поставщика» о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [частями 7](consultantplus://offline/ref=61DADE71973EB1BC2D189A2813AF3BB792380BB0AEB297C73DD9DA6E39FF3560AE307D4D609F6C191B6D45D8EFDAF8B16BEC20FF01DAx1T1I), [7.1](consultantplus://offline/ref=61DADE71973EB1BC2D189A2813AF3BB792380BB0AEB297C73DD9DA6E39FF3560AE307D4D609E65191B6D45D8EFDAF8B16BEC20FF01DAx1T1I), [7.2](consultantplus://offline/ref=61DADE71973EB1BC2D189A2813AF3BB792380BB0AEB297C73DD9DA6E39FF3560AE307D4D609E64191B6D45D8EFDAF8B16BEC20FF01DAx1T1I) и [7.3 статьи 96](consultantplus://offline/ref=61DADE71973EB1BC2D189A2813AF3BB792380BB0AEB297C73DD9DA6E39FF3560AE307D4D609E67191B6D45D8EFDAF8B16BEC20FF01DAx1T1I) Федерального закона РФ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. За каждый день просрочки исполнения «Поставщиком» обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с [частью 7](consultantplus://offline/ref=61DADE71973EB1BC2D189A2813AF3BB792380BB0AEB297C73DD9DA6E39FF3560AE307D48639B6E461E785480E1D9E6AF6EF73CFD00xDT2I) статьи 34 Федерального закона РФ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

**V. Обязанности Сторон**

**5.1. Обязанности Исполнителя – Предприятия питания:**

5.1.1. Исполнитель обязан оказать услугу в соответствии с примерным 12-дневным цикличным меню для организации горячего питания учащихся на базе столовой МБОУ СОШ № 5 г.Канска, работающем на сырье, согласованным с Роспотребнадзором.

5.1.2.Требования соответствия нормативным документам:

Исполнитель должен гарантировать, что качество и безопасность продукции соответствует требованиям и нормам, установленным:

- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 12.06.08 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 027/2012«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТРТС -023-2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей,

- ТРТС -024-2011 "ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ", ТРТС -033-2013 Технический [регламент](consultantplus://offline/ref=8722533601FFBA415C288BC37F03CAF7C3A3771E6D77E299F8228AF3D83BF0685DD9502BB0158C8AW1sFD) Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции",

- ТРТС -034-2013 Технический регламент ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ",

- Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

5.1.3. Услуга должна оказываться согласно режиму работы столовой: ежедневнос понедельника по пятницу с 9:00 ч до 16:00 ч, по субботам с 9:00 ч до 14:00 ч.

5.1.4. В период оказания услуги обеспечить осуществление выполнения плановых мероприятий, направленных на соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5.1.5. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение № 4 настоящего контракта).

5.1.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.1.7. Исполнитель организует горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы учреждения в полном объеме с высоким качеством.

5.1.8. Осуществляет раздачу посуды для питания детей.

5.1.9. В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда), допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.1.10. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.1.11. Исполнитель может осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиНа 2.4.5.2409-08 от 23.08.08 г., а также организовать платное питание учащихся, образовательных учреждений. Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся, образовательных учреждений не должна превышать 30 % от цен региона на дату приобретения продуктов питания.

5.1.12. Исполнитель обеспечивает снабжение пищеблока качественными продовольственными товарами в соответствии с утвержденным ассортиментом, указанном в перечне продуктов для организации питания (Приложение № 5 настоящего контракта) и цикличным меню (ст. 15, 17-19 Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»). Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов, при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар). Поставляемый товар должен быть новым (товаром, который не был в употреблении, в ремонте, в том числе, который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства).

5.1.13. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности:

5.1.13.1. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами Исполнителем услуги могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также Исполнитель услуги осуществляет витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.1.13.2. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

5.1.13.3. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.1.14. **Не допускается** поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017 и с учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами (СанПиН).

5.1.15. Исполнитель осуществляет контроль за качеством вырабатываемой продукции путем проведения ежедневного бракеража пищи с участием представителя Заказчика. Если установлено, что услуга по организации горячего питания детей может причинить вред их жизни и здоровью, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить ее оказание до устранения причин вреда. Исполнитель осуществляет контроль за качеством вырабатываемой продукции путем проведения лабораторных и инструментальных исследований не реже 1 (одного) раза в квартал.

Исполнитель гарантирует отсутствие проб готовой продукции, несоответствующих требованиям микробиологической безопасности по результатам государственного надзора за последние 3 года.

5.1.16. Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых.

5.1.17. Оказание услуги собственными силами, строгое соблюдение работниками столовых правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, удовлетворяющих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, сопровождаемым документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

5.1.18. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки Заказчику.

5.1.19. При возникновении производственной необходимости, Заказчик предоставляет производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно акту передачи).

5.1.20. Исполнитель обязан обеспечить проведение противоэпидемических мероприятий в соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20 в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19. Обеспечить наличие дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, антисептиков для рук, одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами, одноразовых перчаток, емкостей для замачивания посуды дезинфицирующими средствами. Осуществлять мытье столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, либо питание детей должно быть организовано с использованием одноразовой посуды.

5.1.21. Исполнитель обеспечивает столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, хозтоварами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми ГУ Роспотребнадзора.

5.1.22. Исполнитель при оказании услуги по организации горячего питания детей, обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Канска, обеспечивает допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»), прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

5.1.23. Исполнитель обеспечивает проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности.

5.1.24. Исполнитель производит за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.1.25. Производственные помещения и помещения столовых использовать только для предоставления услуги по организации горячего питания детей, обучающихся в данном образовательном учреждении.

5.1.26. Безвозмездно предоставленное оборудование использовать только для предоставления услуги по организации горячего питания детей, обучающихся в данном образовательном учреждении.

5.1.27. К оказанию услуги, предусмотренной настоящим контрактом, допускать работников (поваров и обслуживающий персонал), прошедших специальную подготовку и профилактические медосмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, имеющих опыт работы в образовательных организациях, следить за своевременным прохождением работниками столовой обязательных медицинских осмотров и санитарных минимумов;

5.1.28.Обеспечить персоналом для оказания услуги, имеющих санитарные книжки с подтверждением прохождения санитарного минимума;

5.1.29. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с требованиями СанПин (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

5.1.30. Подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;

5.1.31. Обеспечить контроль за экономным расходованием энергоресурсов (электроснабжение, водопотребление, водоотведение) в процессе оказания услуги, являющихся предметом контракта;

5.1.32. Своевременно выполнять предписания контролирующих органов, в случае выявления нарушений санитарного законодательства;

5.1.33. Производить регулярное техобслуживание технологического оборудования и сантехнического оборудования пищеблока;

5.1.34. Обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуги;

5.1.35. Безвозмездно устранить недостатки и дефекты в оказанной услуге по требованию Заказчика в течение одного дня;

5.1.36. Сдать Заказчику оказанную услугу по универсальному передаточному документу в срок, установленный настоящим контрактом.

**5.2. В рамках исполнения настоящего контракта «Заказчик»:**

5.2.1. Принимает от Исполнителя оказанную услугу в соответствии с условиями контракта и производит их оплату в установленные сроки;

5.2.2. Безвозмездно представляет предприятию питания для эксплуатации на срок действия контракта имеющееся у Заказчика и отвечающее соответствующим требованиям помещение для питания обучающихся, оборудованное мебелью. Также Заказчик предоставляет помещение для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, полностью или частично оснащенное необходимым оборудованием, в том числе торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным инвентарем, а также возможность размещения в этих помещениях на срок контракта оборудования и инвентаря Предприятия питания, необходимого для организации питания обучающихся на основании контракта передачи имущества в безвозмездное пользование;

5.2.3. Безвозмездно предоставляет Исполнителю для организации питания обучающихся электроэнергию, холодную, горячую воду, канализацию, отопление и освещение;

5.2.4. Осуществляет в дни питания контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;

5.2.5. Проверяет соответствие фактического ассортимента меню утвержденному Роспотребнадзором;

5.2.6. Наличие продуктов на складе для бесперебойного питания детей на следующий день;

5.2.7. Осуществляет контроль за заполнением бракеражных журналов.

**VI. Приемка оказанных услуг**

6.1. По завершении оказания услуги Исполнитель представляет Заказчику универсальный передаточный документ с приложением к нему необходимых документов. Универсальный передаточный документ предоставляется за периоды: с 01.12.2020 года по 12.12.2020 года и с 14.12.2020 года по 26.12.2020 года. Срок предоставления документов в течение 2 (двух) рабочих дней с момента завершения периода.

6.2. В случае несоответствия объема услуги после ее выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуги Сторонами составляется соответствующий двусторонний акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня либо произвести работы по устранению выявленных недостатков без дополнительной оплаты, либо прекратить оказание услуги.

6.3. В случае обнаружения недостатков в оказанной услуге Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в срок, установленный пунктом 6.2 контракта;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

**VII. Ответственность Сторон**

7.1.За неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств   
по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в [порядке](consultantplus://offline/ref=8F91F0BC5C1C3EAE9A2C5ECEC602FBAA42C373A45EF399FBD3BEDBF10F134D0EC0BDCE913CA3ADDC6AEC8822CC98FE2AA8E38220691664C9D8PCI), установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.3. Размер штрафа устанавливается контрактом, в том числе рассчитывается как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с [пунктом 1 части 1 статьи 30](consultantplus://offline/ref=78E968E1B4902089AD9DF544AA6FE46310293109D91D78861BABA079ED7D2188AFFDF2C53A1E53F995A28EDA8F3BD0BDBF5659BD0A1D6648L9x1G) Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта **не превышает** начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта **превышает** начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.7. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.10. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Правилами, утвержденными постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 года №1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.11. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.12. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, «Заказчик» направляет поставщику (подрядчику, исполнителю), требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.13. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, возникающих из контракта, исполнение указанным должником возникших обязательств регламентируется гражданским законодательством (с учетом ограничений, установленных бюджетным законодательством Российской Федерации) и контрактом.

7.14. На основании ст. 313 Гражданского кодекса Российской Федерации, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) по контракту своих обязательств по уплате неустойки Заказчик начисляет на основании требований об уплате неустойки задолженность поставщика (подрядчика, исполнителя) и осуществляет ее оплату за поставщика (подрядчика, исполнителя) из средств, подлежащих выплате поставщику (подрядчику, исполнителю) в связи с приемкой поставленного товара, результатов выполненной работы, оказанной услуги.

7.15. «Заказчиком» на основании акта о приемке товаров, работ, услуг, содержащего сведения об исполнении обязательства поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и требования об уплате неустойки, а также положений контракта, предусматривающих оплату заказчиком неустойки за поставщика, осуществляется принятие к учету обязательства перед поставщиком (подрядчиком, исполнителем) по оплате произведенной поставки (выполненных работ, оказанных услуг) и по уплате в доход бюджета неустойки за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств по контракту.

7.16. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) своих обязательств по контракту, оплата контракта осуществляется путем выплаты поставщику (подрядчику, исполнителю) суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов), которая перечисляется в установленном порядке в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации или суммы неустойки (пеней, штрафов) удерживаются из  обеспечения исполнения Контракта, предоставленного поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с разделом 4 настоящего Контракта.

7.17. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему контракту, не освобождают нарушившую условия контракта Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

7.18. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет,   
что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

**VIII. Непреодолимая сила**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств в случае действия обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему контракту. В этом случае срок выполнения контрактных обязательств будет продлен на время действия этих обстоятельств, но не более двух месяцев.

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую Сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

8.3. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки и убытков, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

**IX. Разрешение споров**

9.1. В случае возникновения споров и разногласий по настоящему контракту и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

9.2. Если Стороны не придут к соглашению, то споры подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

9.3. Стороны предусматривают претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий не более 15 дней.

**X. Порядок расторжения контракта**

10.1. Настоящий контракт, может быть, расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.3. Сторона, решившая расторгнуть настоящий контракт, в пятидневный срок направляет письменное уведомление другой Стороне.

10.4. Контракт считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения контракта обязательствам или вступления в законную силу решения суда.

10.5. Заказчик вправе расторгнуть настоящий контракт:

- при нарушении Исполнителем срока оказания услуги;

- при снижении качества услуги в результате нарушения Исполнителем условий контракта;

- в случае невозможности или нецелесообразности продолжения услуги.

10.6. При расторжении контракта по любым основаниям Заказчик обязуется:

- принять услугу, фактически оказанную Исполнителем с надлежащим качеством на момент расторжения настоящего контракта;

- в течение трех рабочих дней после получения от Исполнителя универсального передаточного документа по установленной форме подписать его или дать мотивированный отказ;

- в течение 30 дней с момента оформления указанных документов оплатить фактически оказанную Исполнителем услугу.

**XI. Срок действия контракта**

11.1. Контракт вступает в силу с момента заключения и действует по «31» декабря 2020 года.

11.2. Окончание срока действия контракта, не освобождает Стороны по контракту от принятых ими обязательств.

**XII. Особые условия**

12.1. Изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

12.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон она в течение трех рабочих дней обязана информировать другую Сторону об организации-правопреемнике.

12.3. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.4. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.5. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

**XIII. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон**

**«Исполнитель»:** Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич

663600, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Рабочая, 35

ИНН 245008988978, ОГРН 310245019700028

р/с 40802810831000082747

КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8646 ПАО СБЕРБАНК Г.КРАСНОЯРСК

к/с 30101810800000000627, БИК 040407627

тел/факс: 8-913-034-32-12, 8-908-018-23-23

e-mail: 9130343212@mail.ru

**«Заказчик»:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 г. Канска

663615, Красноярский край, город Канск, мкр. Солнечный, д. 85

ИНН 2450005161, КПП 245001001

Р/счет 40701810304071000490 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК Г. КРАСНОЯРСК

БИК 040407001

л/ сч 20196Щ48040, 21196Щ48040

тел. (39161) 3-67-92

e-mail:[school5kk@mail.ru](mailto:school5kk@mail.ru)

**Подписи представителей сторон:**

**«Исполнитель» «Заказчик»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ю.А.Печёрский) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.А.Коротаев)

Приложение № 1 к контракту

№ 0119300006220000144\_152065 от «20» ноября 2020 года

Расчет стоимости услуги по организации горячего питания детей, обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Канска, работающем на сырье

в период с «01» декабря 2020г. по «26» декабря 2020г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Обучающиеся возрастной категории 6-10 лет | | | | | | Обучающиеся 1-4 классов, возрастная категория 11-13 лет | | | | Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч.обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые | | | | | Итого |
| **количество дето-дней всего, кроме категории ОВЗ и подвозимые, кроме обучающихся 5-6 классов (дет.дн)** | **количество дето-дней категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-6 классов (дет.дн)** | стоимость 1 дня горячий завтрак (руб.) | стоимость 1 дня горячий обед (руб.) | стоимость 1 дня полдник (руб.) | сумма (руб.) | **количество дето-дней всего, кроме категории ОВЗ и подвозимые (дет.дн)** | стоимость 1 дня горячий завтрак (руб.) | стоимость 1 дня горячий обед (руб.) | сумма (руб.) | **количество дето-дней (дет.дн)** | стоимость 1 дня горячий завтрак (руб.) | стоимость 1 дня горячий обед (руб.) | стоимость 1 дня полдник (руб.) | сумма (руб.) |
| Горячий завтрак | 4598 | 362 | 52,99 |  |  | 262 830,40 | 133 | 61,61 |  | 8 194,13 | 1509 | 61,61 |  |  | 92 969,49 | 363 994,02 |
| Горячий обед | 1330 | 266 |  | 79,50 |  | 126 882,00 |  |  | 92,41 |  | 486 |  | 92,41 |  | 44 911,26 | 171 793,26 |
| Полдник |  | 19 |  |  | 39,74 | 755,06 |  |  |  |  |  |  |  | 46,21 |  | 755,06 |
| ИТОГО: |  | | | | | **390 467,46** |  | | | **8 194,13** |  | | | | **137 880,75** | **536 542,34** |

**«Исполнитель» «Заказчик»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ю.А.Печёрский) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.А.Коротаев)

Приложение №2

к контракту № 0119300006220000144\_152065 от «20» ноября 2020 года

Примерное 12-дневное цикличное меню для организации горячего питания детей на базе столовой МБОУ СОШ № 5 г. Канска, работающем на сырье

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход порции** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **132** | Омлет натуральный | **200/5** | 11,64 | 18,04 | 3,04 | 221,08 | 0,38 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 172,00 | 129,00 | 14,70 | 5,00 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **20** | 4,64 | 5,92 | 0,00 | 72,72 | 0,00 | 0,26 | 69,36 | 0,00 | 332,80 | 20,00 | 18,68 | 0,26 |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***675*** | **30,68** | **36,24** | **47,62** | **645,24** | **0,65** | **3,32** | **109,42** | **0,82** | **982,34** | **586,50** | **113,08** | **8,54** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **142** | Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной | **200** | 5,70 | 16,44 | 35,97 | 324,80 | 0,14 | 42,80 | 0,00 | 0,00 | 95,00 | 0,00 | 0,00 | 3,23 |
| **465** | Рис отварной | **150** | 5,93 | 0,60 | 31,20 | 153,10 | 0,03 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 10,40 | 55,40 | 9,37 | 0,93 |
| **413** | Котлета,биточек,шницель/ соус томатный основной | **75/50** | 12,90 | 19,51 | 5,38 | 275,25 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,69 | 63,21 | 94,20 | 2,25 |
| **591** | Кисель из концентрата | **200** | 0,00 | 0,00 | 33,93 | 129,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Апельсин | **200** | 1,80 | 0,40 | 16,20 | 86,00 | 0,08 | 120,00 | 16,00 | 0,40 | 68,00 | 46,00 | 26,00 | 0,60 |
|  | **Итого за обед:** | ***1005*** | **33,53** | **39,42** | **153,05** | **1153,17** | **0,53** | **162,89** | **36,00** | **1,06** | **297,75** | **271,21** | **162,27** | **10,22** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **54-3г-2020** | Макароны, запеченные с сыром | **150** | 7,70 | 7,00 | 30,60 | 216,30 | 0,02 | 0,10 | 17,00 | 0,12 | 209,00 | 121,00 | 15,00 | 0,70 |
| **243** | Сосиска отварная | **55** | 7,07 | 16,79 | 0,28 | 182,00 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,50 | 151,80 | 19,10 | 1,26 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за полдник:** | ***435*** | **18,53** | **25,19** | **71,87** | **594,29** | **0,35** | **5,56** | **17,00** | **0,18** | **283,00** | **329,69** | **50,40** | **3,84** |
|  | **Итого за день:** | ***2115,00*** | ***82,74*** | ***100,85*** | ***272,54*** | ***2392,70*** | ***1,53*** | ***171,77*** | ***162,42*** | ***2,06*** | ***1563,09*** | ***1187,40*** | ***325,75*** | ***22,59*** |
| **2 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход порции** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **173, 280, 54-20к-2020** | Каша молочная рисовая/кукурузная/гречневая с маслом | **200/10** | 8,02 | 15,00 | 44,01 | 312,00 | 0,00 | 2,60 | 0,00 | 0,00 | 241,76 | 0,00 | 45,08 | 0,51 |
| **14** | Масло сливочное порциями | **10** | 0,10 | 7,20 | 0,10 | 57,00 | 0,00 | 0,00 | 40,00 | 0,00 | 1,20 | 3,00 | 0,04 | 0,02 |
| **642** | Какао с молоком | **200** | 4,50 | 6,70 | 16,30 | 142,50 | 0,02 | 1,50 | 0,03 | 0,30 | 185,50 | 125,64 | 24,30 | 0,51 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
| **ГП** | Банан | **200** | 3,00 | 1,00 | 42,00 | 192,00 | 0,08 | 20,00 | 40,00 | 0,08 | 16,00 | 56,00 | 84,00 | 1,20 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***670*** | **20,32** | **31,60** | **123,01** | **825,90** | **0,26** | **24,16** | **80,03** | **0,90** | **488,56** | **262,14** | **177,12** | **4,22** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **43** | Свекольник с говядиной | **200** | 1,76 | 1,28 | 9,70 | 93,36 | 0,00 | 6,59 | 0,00 | 0,00 | 30,16 | 0,00 | 14,40 | 1,22 |
| **235** | Шницель рыбный (из горбуши) с маслом сливочным | **125** | 14,90 | 10,90 | 1,80 | 164,80 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 0,00 | 37,11 | 0,00 | 27,94 | 0,76 |
| **472** | Картофельное пюре | **150** | 3,29 | 5,09 | 22,05 | 147,00 | 0,21 | 25,70 | 30,45 | 0,00 | 42,56 | 122,16 | 32,83 | 1,17 |
| **348** | Компот из кураги | **200** | 1,04 | 0,00 | 30,96 | 95,00 | 0,03 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 32,40 | 19,00 | 21,00 | 0,70 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***805*** | **28,19** | **19,74** | **94,88** | **685,18** | **0,48** | **34,98** | **30,45** | **0,66** | **231,21** | **247,76** | **128,87** | **6,96** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
| **78** | Ватрушка королевская со сгущенным молоком | **150/20** | 28 | 33 | 55 | 634 | 0,1 | 0,6 | 48,6 | 5,635 | 214 | 164,3 | 20,6 | 1,3 |
|  | **Итого за полдник:** | **370** | **32,10** | **37,20** | **70,80** | **750,80** | **0,13** | **2,20** | **48,66** | **5,94** | **407,44** | **344,30** | **48,60** | **2,40** |
|  | **Итого за день:** | ***1845*** | ***80,61*** | ***88,54*** | ***288,69*** | ***2261,88*** | ***0,868*** | ***61,34*** | ***159,1*** | ***7,49*** | ***1127,2*** | ***854,2*** | ***354,6*** | ***13,58*** |
| **3 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **297** | Запеканка творожная со сгущенным молоком | **200/30** | 29,08 | 21,00 | 37,20 | 448,80 | 0,10 | 1,00 | 40,00 | 0,00 | 329,08 | 166,67 | 46,67 | 1,10 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **20** | 4,64 | 5,92 | 0,00 | 72,72 | 0,00 | 0,26 | 69,36 | 0,00 | 332,80 | 20,00 | 18,68 | 0,32 |
| **388** | Напиток из плодов шиповника | **200** | 0,40 | 0,20 | 23,80 | 100,00 | 0,00 | 110,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 2,00 | 4,00 | 0,60 |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***680*** | **42,92** | **34,90** | **82,28** | **815,96** | **0,30** | **112,72** | **149,36** | **0,06** | **953,38** | **407,37** | **109,65** | **3,30** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **99** | Суп овощной с курицей | **200** | 7,11 | 8,80 | 10,98 | 149,99 | 0,11 | 18,10 | 0,00 | 0,00 | 26,04 | 0,00 | 0,00 | 1,64 |
| **255** | Каша перловая | **150** | 4,35 | 5,25 | 34,35 | 195,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28,50 | 181,80 | 21,00 | 0,90 |
| **260** | Гуляш мясной (из говядины) | **100** | 14,00 | 11,18 | 4,58 | 154,50 | 0,00 | 2,90 | 0,00 | 0,00 | 13,28 | 0,00 | 4,70 | 0,30 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Мармелад | **20** | 0,00 | 0,00 | 15,90 | 64,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,80 | 0,20 | 0,04 | 0,08 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***800*** | **33,66** | **27,90** | **116,38** | **840,71** | **0,42** | **25,09** | **0,00** | **0,86** | **171,60** | **302,60** | **66,44** | **8,83** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **385** | Молоко | **200** | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 0,08 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Булочка с повидлом | **100** | 6,60 | 14,36 | 41,13 | 320,00 | 0,16 | 0,04 | 0,00 | 4,71 | 21,30 | 76,80 | 28,20 | 1,39 |
| **ГП** | Банан | **200** | 3,00 | 1,00 | 42,00 | 192,00 | 0,08 | 20,00 | 40,00 | 0,08 | 16,00 | 56,00 | 84,00 | 1,20 |
|  | **Итого за полдник:** | ***500*** | **15,20** | **21,76** | **92,53** | **628,00** | **0,32** | **22,64** | **40,06** | **5,09** | **277,30** | **312,80** | **140,20** | **2,71** |
|  | **Итого за день:** | ***1980*** | ***91,78*** | ***84,56*** | ***291,19*** | ***2284,67*** | ***1,038*** | ***160,45*** | ***189,4*** | ***6,01*** | ***1402,3*** | ***1022,8*** | ***316,3*** | ***14,84*** |
| **4 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **292,331** | Птица тушеная в соусе с овощами и зеленым горошком | **200** | 9,20 | 13,78 | 12,79 | 210,00 | 0,00 | 6,13 | 0,00 | 0,00 | 43,00 | 0,00 | 39,72 | 1,72 |
| **628** | Чай с сахаром | **200** | 0,20 | 0,05 | 13,60 | 56,00 | 0,00 | 3,20 | 0,00 | 0,00 | 7,35 | 4,00 | 5,00 | 0,80 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - печенье | **20** | 1,50 | 2,00 | 14,90 | 83,40 | 0,02 | 0,00 | 2,20 | 0,70 | 5,80 | 18,00 | 4,00 | 0,42 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***450*** | **15,60** | **17,53** | **61,89** | **471,80** | **0,18** | **9,39** | **2,20** | **1,22** | **100,25** | **99,50** | **72,42** | **4,92** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **139** | Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей | **200** | 2,76 | 6,31 | 17,92 | 145,00 | 0,00 | 0,65 | 0,00 | 0,00 | 19,04 | 0,00 | 14,08 | 1,42 |
| **255** | Каша пшеничная | **150** | 5,93 | 0,60 | 31,20 | 153,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,40 | 0,00 | 9,37 | 0,93 |
| **14** | Голубцы ленивые с соусом | **80/35** | 7,59 | 8,57 | 6,79 | 134,20 | 0,06 | 26,35 | 202,30 | 1,95 | 34,85 | 65,10 | 17,74 | 1,54 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за обед:** | ***855*** | **24,28** | **18,28** | **118,81** | **760,20** | **0,34** | **36,61** | **205,90** | **3,03** | **149,99** | **198,90** | **87,89** | **9,58** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **54-6хн-2020** | Компот из изюма | **200** | 0,5 | 0 | 27 | 110,2 | 0,01 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Сочень с творогом | **100** | 9,60 | 7,90 | 35,80 | 244,10 | 0,05 | 0,07 | 90,00 | 1,00 | 60,90 | 101,90 | 11,60 | 0,80 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - зефир | **30** | 0,20 | 0,00 | 23,90 | 97,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,50 | 3,60 | 1,80 | 0,42 |
|  | **Итого за полдник:** | ***330*** | **10,30** | **7,90** | **86,70** | **452,10** | **0,06** | **2,67** | **90,06** | **1,30** | **308,40** | **285,50** | **41,40** | **1,34** |
|  | **Итого за день:** | ***1635*** | ***50,18*** | ***43,71*** | ***267,4*** | ***1684,1*** | ***0,574*** | ***48,67*** | ***298,2*** | ***5,54*** | ***558,64*** | ***583,9*** | ***201,7*** | ***15,84*** |
| **5 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **229** | Кукуруза консервированная | **50** | 2,50 | 0,10 | 6,60 | 36,00 | 0,20 | 12,50 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 29,50 | 9,00 | 0,35 |
| **353, 330** | Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай) | **70/60** | 12,17 | 9,75 | 6,10 | 162,00 | 0,00 | 1,96 | 0,00 | 0,00 | 43,89 | 0,00 | 56,70 | 0,67 |
| **472** | Картофельное пюре | **150** | 3,29 | 5,09 | 22,05 | 147,00 | 0,21 | 25,70 | 30,45 | 0,00 | 42,56 | 122,16 | 32,83 | 1,17 |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***580*** | **23,22** | **16,64** | **83,24** | **581,19** | **0,60** | **45,62** | **30,45** | **0,52** | **155,55** | **247,35** | **126,23** | **4,97** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **156** | Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной | **200** | 3,74 | 6,41 | 10,62 | 103,60 | 0,05 | 21,86 | 0,00 | 0,00 | 30,70 | 0,00 | 0,00 | 0,69 |
| **255** | Каша гречневая рассыпчатая | **150** | 4,50 | 5,10 | 26,00 | 151,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 43,20 | 75,50 | 2,40 |
| **204** | Фрикадельки, тушеные в соусе | **70/30** | 12,63 | 13,54 | 9,16 | 208,60 | 0,08 | 0,00 | 0,21 | 0,00 | 20,80 | 130,00 | 25,10 | 2,20 |
| **591** | Кисель из концентрата | **200** | 0,00 | 0,00 | 33,93 | 129,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| **ГП** | Напиток кисломолочный в потребительской упаковке | **115** | 3,50 | 3,99 | 5,11 | 70,15 | 0,05 | 0,88 | 25,00 | 0,00 | 150,00 | 112,50 | 17,50 | 0,13 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***905*** | **31,57** | **31,51** | **115,19** | **847,37** | **0,49** | **22,83** | **25,21** | **0,66** | **309,16** | **392,30** | **150,80** | **8,62** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **54-4о-2020** | Омлет с сыром | **200** | 25,30 | 35,60 | 3,90 | 437,80 | 0,10 | 2,00 | 601,00 | 0,00 | 598,00 | 520,00 | 94,00 | 3,00 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
|  | **Итого за полдник:** | ***430*** | **32,60** | **41,20** | **32,80** | **636,80** | **0,25** | **3,66** | **601,06** | **0,36** | **828,94** | **738,70** | **134,30** | **5,18** |
|  | **Итого за день:** | ***1915*** | ***87,39*** | ***89,35*** | ***231,23*** | ***2065,36*** | ***1,341*** | ***72,105*** | ***656,7*** | ***1,54*** | ***1293,7*** | ***1378,4*** | ***411,3*** | ***18,77*** |
| **6 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **50** | 0,60 | 0,10 | 2,60 | 12,00 | 0,03 | 12,50 | 21,00 | 0,27 | 5,00 | 12,00 | 5,50 | 0,45 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **50** | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 9,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,40 | 0,00 | 0,00 | 0,30 |
| **273** | Макаронные изделия отварные с маслом | **150** | 5,52 | 5,29 | 35,32 | 153,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 41,40 | 7,50 | 0,75 |
| **243** | Сосиска отварная | **55** | 7,07 | 16,79 | 0,28 | 182,00 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,50 | 151,80 | 19,10 | 1,26 |
| **294** | Чай с лимоном и сахаром | **200/7** | 0,07 | 0,01 | 15,31 | 61,62 | 0,00 | 2,20 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 4,00 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Мандарины | **100** | 0,80 | 0,20 | 7,50 | 38,00 | 0,06 | 38,00 | 10,00 | 0,20 | 35,00 | 17,00 | 11,00 | 0,10 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***612*** | **18,58** | **24,05** | **80,15** | **566,62** | **0,47** | **40,26** | **10,00** | **0,72** | **148,00** | **291,70** | **65,30** | **5,19** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **97, 226** | Суп картофельный с рыбными консервами | **200** | 7,26 | 3,65 | 26,91 | 196,00 | 0,00 | 28,56 | 0,00 | 0,00 | 33,04 | 0,00 | 49,07 | 1,74 |
| **413** | Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной | **75/50** | 12,90 | 19,51 | 5,38 | 275,25 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,69 | 63,21 | 94,20 | 2,25 |
| **54-9г-2020** | Рагу из овощей | **150** | 2,90 | 7,40 | 15,40 | 139,90 | 0,10 | 32,00 | 151,00 | 0,00 | 68,00 | 80,00 | 33,00 | 0,80 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***745*** | **30,76** | **33,16** | **96,89** | **876,65** | **0,40** | **64,65** | **151,00** | **0,86** | **214,23** | **263,81** | **216,97** | **10,34** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Булочка Российская | **100** | 7,40 | 8,62 | 57,93 | 351,93 | 0,10 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 25,77 | 0,00 | 0,00 | 0,95 |
|  | **Итого за полдник:** | ***300*** | **13,00** | **15,00** | **66,11** | **464,17** | **0,18** | **1,52** | **40,00** | **0,00** | **265,77** | **180,00** | **28,00** | **1,15** |
|  | **Итого за день:** | ***1657*** | ***62,34*** | ***72,21*** | ***243,15*** | ***1907,44*** | ***1,045*** | ***106,43*** | ***201*** | ***1,58*** | ***628*** | ***735,51*** | ***310,3*** | ***16,68*** |
| **7 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **265, 108, 115, 275** | Каша молочная манная/ пшенная/ ячневая/ дружба с маслом | **200/10** | 7,44 | 8,07 | 35,28 | 243,92 | 0,06 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 44,00 | 36,00 | 48,00 | 3,40 |
| **209** | Яйцо отварное | **40** | 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 0,03 | 0,00 | 100,00 | 0,00 | 22,00 | 77,00 | 4,80 | 1,00 |
| **379** | Кофейный напиток с молоком | **200** | 5,10 | 4,90 | 13,35 | 117,30 | 0,01 | 1,50 | 0,02 | 0,00 | 193,44 | 47,40 | 43,50 | 1,27 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***500*** | **22,34** | **19,27** | **69,53** | **546,62** | **0,26** | **1,56** | **120,02** | **0,52** | **303,54** | **237,90** | **120,00** | **7,65** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **102** | Суп картофельный гороховый с говядиной | **200** | 7,89 | 5,65 | 18,79 | 153,10 | 0,22 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 29,72 | 0,00 | 0,00 | 2,47 |
| **394** | Жаркое из курицы по- домашнему | **250** | 25,61 | 19,69 | 25,14 | 379,61 | 0,00 | 11,42 | 0,00 | 0,00 | 40,00 | 0,00 | 54,76 | 3,49 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Банан | **200** | 3,00 | 1,00 | 42,00 | 192,00 | 0,08 | 20,00 | 40,00 | 0,08 | 16,00 | 56,00 | 84,00 | 1,20 |
|  | **Итого за обед:** | **880** | **44,70** | **29,01** | **136,50** | **1001,73** | **0,56** | **45,01** | **40,00** | **0,94** | **188,70** | **176,60** | **179,46** | **13,07** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Расстегай с яблоком | **100** | 7,70 | 5,60 | 38,70 | 245,70 | 0,41 | 4,28 | 45,30 | 0,48 | 37,17 | 188,70 | 63,92 | 2,70 |
|  | **Итого за полдник:** | ***300*** | **13,30** | **11,98** | **46,88** | **357,94** | **0,49** | **5,68** | **85,30** | **0,48** | **277,17** | **368,70** | **91,92** | **2,90** |
|  | **Итого за день:** | **1680** | ***80,34*** | ***60,26*** | ***252,91*** | ***1906,29*** | ***1,31*** | ***52,25*** | ***245,32*** | ***1,94*** | ***769,41*** | ***783,20*** | ***391,38*** | ***23,62*** |
| **8 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Зеленый горошек консервированный | **50** | 1,60 | 0,10 | 3,30 | 20,00 | 0,06 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 31,00 | 10,00 | 0,40 |
| **413** | Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной | **75/50** | 12,90 | 19,51 | 5,38 | 275,25 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,69 | 63,21 | 94,20 | 2,25 |
| **472** | Картофельное пюре | **150** | 3,29 | 5,09 | 22,05 | 147,00 | 0,21 | 25,70 | 30,45 | 0,00 | 42,56 | 122,16 | 32,83 | 1,17 |
| **375, 376** | Чай без сахара | **200** | 0,20 | 0,00 | 0,10 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 8,30 | 4,40 | 0,80 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - зефир | **30** | 0,20 | 0,00 | 23,90 | 97,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,50 | 3,60 | 1,80 | 0,42 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***605*** | **22,89** | **26,40** | **75,33** | **663,45** | **0,47** | **30,76** | **30,45** | **0,52** | **143,85** | **305,77** | **166,93** | **7,02** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **156** | Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной | **200** | 3,74 | 6,41 | 10,62 | 103,60 | 0,05 | 21,86 | 0,00 | 0,00 | 30,70 | 0,00 | 0,00 | 0,69 |
| **273** | Макаронные изделия отварные с маслом | **150** | 5,52 | 5,29 | 35,32 | 153,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 41,40 | 7,50 | 0,75 |
| **353, 330** | Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай) | **70/60** | 12,17 | 9,75 | 6,10 | 162,00 | 0,00 | 1,96 | 0,00 | 0,00 | 43,89 | 0,00 | 56,70 | 0,67 |
| **388** | Напиток из плодов шиповника | **200** | 0,40 | 0,20 | 23,80 | 100,00 | 0,00 | 110,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 2,00 | 4,00 | 0,60 |
| **ГП** | Напиток кисломолочный в потребительской упаковке | **115** | 3,50 | 3,99 | 5,11 | 70,15 | 0,05 | 0,88 | 25,00 | 0,00 | 150,00 | 112,50 | 17,50 | 0,13 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***925*** | **32,53** | **28,11** | **111,32** | **773,77** | **0,41** | **134,79** | **25,00** | **0,66** | **339,57** | **262,50** | **118,40** | **5,94** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **54-6т-2020** | Сырники из творога со сгущенным молоком | **150/30** | 24,15 | 13,50 | 31,60 | 343,80 | 0,15 | 0,00 | 100,35 | 0,00 | 234,00 | 327,00 | 39,00 | 0,00 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за полдник:** | ***470*** | **25,01** | **13,70** | **73,19** | **519,99** | **0,20** | **10,92** | **103,95** | **0,22** | **253,20** | **358,39** | **49,00** | **0,94** |
|  | **Итого за день:** | ***2000*** | ***80,43*** | ***68,21*** | ***259,84*** | ***1957,21*** | ***1,078*** | ***176,47*** | ***159,4*** | ***1,39*** | ***736,62*** | ***926,66*** | ***334,3*** | ***13,9*** |
| **9 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **265** | Запеканка рисово-творожная с повидлом | **200/30** | 29,08 | 21,00 | 37,20 | 448,80 | 0,10 | 1,00 | 40,00 | 0,00 | 329,08 | 166,67 | 46,67 | 1,10 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **20** | 4,64 | 5,92 | 0,00 | 72,72 | 0,00 | 0,26 | 69,36 | 0,00 | 332,80 | 20,00 | 18,68 | 0,26 |
| **642** | Какао с молоком | **200** | 4,50 | 6,70 | 16,30 | 142,50 | 0,02 | 1,50 | 0,03 | 0,30 | 185,50 | 125,64 | 24,30 | 0,51 |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***680*** | **47,02** | **41,40** | **74,78** | **858,46** | **0,32** | **4,22** | **149,39** | **0,36** | **1124,88** | **531,01** | **129,95** | **3,15** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **46** | Суп картофельный с клецками с курицей | **200** | 3,00 | 2,63 | 13,47 | 89,55 | 0,00 | 10,90 | 0,00 | 0,00 | 22,47 | 0,00 | 11,80 | 1,22 |
| **239** | Сарделька отварная | **100** | 7,70 | 16,79 | 0,28 | 182,00 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,50 | 175,00 | 19,10 | 1,26 |
| **482** | Капуста тушеная | **150** | 3,00 | 13,80 | 4,95 | 113,00 | 0,05 | 25,50 | 15,00 | 0,00 | 87,00 | 49,50 | 29,26 | 1,21 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***845*** | **21,40** | **35,82** | **67,90** | **650,05** | **0,49** | **40,49** | **15,00** | **0,86** | **212,47** | **345,10** | **100,86** | **9,24** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **385** | Молоко | **200** | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 0,08 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Булочка с повидлом | **100** | 6,60 | 14,36 | 41,13 | 320,00 | 0,16 | 0,04 | 0,00 | 4,71 | 21,30 | 76,80 | 28,20 | 1,39 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - конфета шоколадная | **17** | 0,70 | 4,50 | 10,10 | 83,50 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,39 | 4,76 | 16,20 | 16,83 | 0,51 |
|  | **Итого за полдник:** | ***317*** | **12,90** | **25,26** | **60,63** | **519,50** | **0,25** | **2,64** | **0,06** | **5,40** | **266,06** | **273,00** | **73,03** | **2,02** |
|  | **Итого за день:** | ***1842*** | ***81,32*** | ***102,5*** | ***203,31*** | ***2028,01*** | ***1,058*** | ***47,346*** | ***164,5*** | ***6,62*** | ***1603,4*** | ***1149,1*** | ***303,8*** | ***14,4*** |
| **10 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **50** | 0,40 | 0,10 | 1,30 | 7,00 | 0,02 | 10,00 | 5,00 | 0,05 | 11,50 | 21,00 | 7,00 | 0,30 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **50** | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 9,60 | 0,02 | 4,20 | 0,00 | 0,00 | 20,40 | 18,00 | 8,40 | 0,30 |
| **449** | Плов из птицы | **200** | 16,66 | 16,50 | 39,50 | 392,50 | 0,00 | 9,30 | 0,00 | 0,00 | 34,39 | 0,00 | 39,32 | 1,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***620*** | **23,08** | **18,66** | **95,14** | **678,90** | **0,22** | **23,08** | **3,60** | **0,93** | **120,09** | **122,70** | **85,42** | **7,02** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **42** | Рассольник Ленинградский с говядиной | **200** | 4,02 | 9,04 | 25,90 | 143,62 | 0,00 | 12,24 | 0,00 | 0,00 | 21,36 | 0,00 | 20,04 | 0,80 |
| **472** | Картофельное пюре | **150** | 3,29 | 5,09 | 22,05 | 147,00 | 0,21 | 25,70 | 30,45 | 0,00 | 42,56 | 122,16 | 32,83 | 1,17 |
| **14** | Голубцы ленивые с соусом | **80/35** | 7,59 | 8,57 | 6,79 | 134,20 | 0,06 | 26,35 | 202,30 | 1,95 | 34,85 | 65,10 | 17,74 | 1,54 |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***735*** | **22,16** | **25,10** | **111,63** | **712,11** | **0,54** | **69,78** | **232,75** | **2,61** | **175,27** | **312,05** | **107,31** | **7,06** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **60** | Филе рыбы (минтая) запеченное под омлетом | **200** | 22,86 | 10,27 | 5,94 | 206,33 | 0,09 | 3,04 | 0,00 | 0,00 | 104,77 | 0,00 | 0,00 | 1,48 |
| **628** | Чай с сахаром | **200** | 0,20 | 0,05 | 13,60 | 56,00 | 0,00 | 3,20 | 0,00 | 0,00 | 7,35 | 4,00 | 5,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за полдник:** | ***300*** | **26,26** | **11,72** | **32,64** | **344,53** | **0,21** | **6,30** | **0,00** | **0,06** | **149,62** | **42,70** | **17,30** | **3,36** |
|  | **Итого за день:** | ***1655*** | ***71,5*** | ***55,48*** | ***239,41*** | ***1735,54*** | ***0,966*** | ***99,16*** | ***236,4*** | ***3,6*** | ***444,98*** | ***477,45*** | ***210*** | ***17,44*** |
| **11 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **273** | Макаронные изделия отварные с маслом | **150** | 5,52 | 5,29 | 35,32 | 153,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 41,40 | 7,50 | 0,75 |
| **185** | Горбуша, запеченная с овощами | **70/60** | 18,15 | 10,04 | 9,40 | 200,00 | 0,00 | 11,88 | 0,00 | 0,00 | 108,60 | 0,00 | 116,10 | 2,60 |
| **294** | Чай с лимоном и сахаром | **200/7** | 0,07 | 0,01 | 15,31 | 61,62 | 0,00 | 2,20 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 4,00 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - конфета шоколадная | **17** | 0,70 | 4,50 | 10,10 | 83,50 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,39 | 4,76 | 16,20 | 16,83 | 0,51 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***554*** | **29,14** | **21,54** | **90,73** | **620,52** | **0,24** | **14,14** | **0,00** | **0,91** | **181,46** | **139,10** | **168,13** | **6,64** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **142** | Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной | **200** | 5,70 | 16,44 | 35,97 | 324,80 | 0,14 | 42,80 | 0,00 | 0,00 | 95,00 | 0,00 | 0,00 | 3,23 |
| **255** | Каша гречневая рассыпчатая | **150** | 4,50 | 5,10 | 26,00 | 151,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 43,20 | 75,50 | 2,40 |
| **294,332** | Котлета куриная с маслом | **75/5** | 12,60 | 5,60 | 10,50 | 144,00 | 0,06 | 0,21 | 28,00 | 0,00 | 31,00 | 75,60 | 12,83 | 0,94 |
| **348** | Компот из кураги | **200** | 1,04 | 0,00 | 30,96 | 95,00 | 0,03 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 32,40 | 19,00 | 21,00 | 0,70 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Мандарины | **100** | 0,80 | 0,20 | 7,50 | 38,00 | 0,06 | 38,00 | 10,00 | 0,20 | 35,00 | 17,00 | 11,00 | 0,10 |
|  | **Итого за обед:** | ***960*** | **31,84** | **29,81** | **141,30** | **937,82** | **0,60** | **81,90** | **38,00** | **0,86** | **300,38** | **261,40** | **153,03** | **10,48** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **20** | 4,64 | 5,92 | 0,00 | 72,72 | 0,00 | 0,26 | 69,36 | 0,00 | 332,80 | 20,00 | 18,68 | 0,26 |
| **14** | Масло сливочное порциями | **10** | 0,10 | 7,20 | 0,10 | 57,00 | 0,00 | 0,00 | 40,00 | 0,00 | 1,20 | 3,00 | 0,04 | 0,02 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за полдник:** | ***260*** | **12,04** | **18,72** | **29,00** | **328,72** | **0,15** | **1,92** | **109,42** | **0,36** | **564,94** | **241,70** | **59,02** | **2,46** |
|  | **Итого за день:** | **1774** | **73,024** | **70,072** | **261,028** | **1887,06** | **0,986** | **97,956** | **147,42** | **2,126** | **1046,78** | **642,2** | **380,18** | **19,571** |
| **12 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **482** | Капуста тушеная | **150** | 3,00 | 13,80 | 4,95 | 113,00 | 0,05 | 25,50 | 15,00 | 0,00 | 87,00 | 49,50 | 29,26 | 1,21 |
| **423** | Тефтели из говядины | **70** | 10,29 | 12,12 | 18,40 | 177,70 | 0,06 | 6,30 | 17,50 | 0,00 | 21,27 | 148,43 | 15,94 | 1,63 |
| **54-6хн-2020** | Компот из изюма | **200** | 0,5 | 0 | 27 | 110,2 | 0,01 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Апельсин | **200** | 1,80 | 0,40 | 16,20 | 86,00 | 0,08 | 120,00 | 16,00 | 0,40 | 68,00 | 46,00 | 26,00 | 0,60 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **20** | 1,50 | 0,30 | 7,50 | 40,20 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,46 | 6,60 | 38,80 | 11,40 | 0,90 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***670*** | **20,29** | **28,02** | **87,15** | **609,30** | **0,36** | **154,46** | **48,56** | **1,22** | **460,37** | **501,43** | **122,90** | **5,54** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **48** | Суп картофельный с мясными фрикадельками | **200** | 7,81 | 5,46 | 15,20 | 140,10 | 0,00 | 18,76 | 0,00 | 0,00 | 23,13 | 0,00 | 37,81 | 2,42 |
| **351** | Рыба, запеченная с картофелем по-русски (минтай) | **230** | 16,37 | 8,98 | 25,45 | 247,25 | 0,20 | 11,42 | 0,00 | 0,00 | 31,23 | 0,00 | 0,00 | 1,15 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **45** | 4,80 | 2,00 | 19,60 | 123,30 | 0,19 | 0,09 | 0,00 | 0,09 | 56,25 | 58,10 | 18,45 | 1,62 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за обед:** | ***760*** | **32,38** | **17,11** | **91,22** | **664,37** | **0,45** | **34,27** | **0,00** | **0,86** | **157,34** | **120,60** | **78,51** | **9,48** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Булочка Домашняя | **100** | 6,10 | 18,80 | 68,10 | 467,00 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 4,70 | 13,40 | 70,00 | 27,40 | 1,30 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за полдник:** | ***420*** | **12,00** | **25,38** | **89,98** | **641,64** | **0,22** | **6,92** | **43,60** | **4,92** | **260,60** | **263,20** | **61,40** | **1,64** |
|  | **Итого за день:** | ***1850*** | ***64,67*** | ***70,51*** | ***268,35*** | ***1915,31*** | ***1,031*** | ***195,65*** | ***92,16*** | ***6,99*** | ***878,31*** | ***885,23*** | ***262,8*** | ***16,66*** |

**«Исполнитель» «Заказчик»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ю.А.Печёрский) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.А.Коротаев)

Приложение №3

к контракту № 0119300006220000144\_152065 от «20» ноября 2020 года

Примерное 12-дневное цикличное меню для организации горячего питания детей на базе столовой МБОУ СОШ № 5 г. Канска, работающем на сырье

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **132** | Омлет натуральный | **250** | 22,38 | 34,69 | 5,85 | 425,15 | 0,00 | 1,15 | 0,00 | 0,00 | 330,77 | 0,00 | 28,27 | 9,62 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **30** | 6,90 | 8,88 | 0,00 | 109,10 | 0,00 | 0,38 | 104,00 | 0,00 | 499,00 | 30,00 | 28,02 | 0,38 |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***745*** | **45,18** | **56,35** | **56,63** | **923,09** | **0,32** | **4,61** | **144,06** | **0,95** | **1321,46** | **490,10** | **142,94** | **13,87** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **142** | Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной | **250** | 7,11 | 20,55 | 44,97 | 406,27 | 0,18 | 53,55 | 0,00 | 0,00 | 119,09 | 0,00 | 0,00 | 4,04 |
| **465** | Рис отварной | **180** | 7,12 | 0,72 | 37,44 | 183,72 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,48 | 0,00 | 11,24 | 1,12 |
| **413** | Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной | **100/50** | 17,20 | 26,00 | 7,17 | 367,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 46,25 | 0,00 | 125,60 | 3,00 |
| **591** | Кисель из концентрата | **200** | 0,00 | 0,00 | 33,93 | 129,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
| **ГП** | Апельсин | **200** | 1,80 | 0,40 | 16,20 | 86,00 | 0,08 | 120,00 | 16,00 | 0,40 | 68,00 | 46,00 | 26,00 | 0,60 |
|  | **Итого за обед:** | ***1130*** | **42,43** | **50,84** | **178,48** | **1408,21** | **0,57** | **173,67** | **16,00** | **1,20** | **355,88** | **181,60** | **204,54** | **12,73** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **54-3г-2020** | Макароны, запеченные с сыром | **200** | 10,30 | 9,30 | 40,80 | 288,40 | 0,03 | 0,13 | 22,60 | 0,16 | 278,60 | 161,00 | 20,00 | 0,93 |
| **243** | Сосиска отварная | **55** | 7,07 | 16,79 | 0,28 | 182,00 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,50 | 151,80 | 19,10 | 1,26 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
|  | **Итого за полдник:** | ***495*** | **22,23** | **27,89** | **86,37** | **693,79** | **0,40** | **5,61** | **22,60** | **0,24** | **365,10** | **382,59** | **59,50** | **4,43** |
|  | **Итого за день:** | ***2370,00*** | ***109,84*** | ***135,08*** | ***321,48*** | ***3025,09*** | ***1,29*** | ***183,89*** | ***182,66*** | ***2,39*** | ***2042,44*** | ***1054,29*** | ***406,98*** | ***31,03*** |
| **2 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **173, 280, 54-20к-2020** | Каша рисовая/кукурузная/гречневая молочная с маслом | **250/10** | 10,00 | 19,00 | 55,00 | 390,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 302,20 | 0,00 | 56,35 | 0,64 |
| **14** | Масло сливочное порциями | **15** | 0,15 | 10,80 | 0,15 | 85,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 0,06 | 0,03 |
| **642** | Какао с молоком | **200** | 4,50 | 6,70 | 16,30 | 142,50 | 0,02 | 1,50 | 0,03 | 0,30 | 185,50 | 125,64 | 24,30 | 0,51 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Банан | **200** | 3,00 | 1,00 | 42,00 | 192,00 | 0,08 | 20,00 | 40,00 | 0,08 | 16,00 | 56,00 | 84,00 | 1,20 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***740*** | **23,85** | **39,70** | **140,25** | **969,80** | **0,31** | **21,58** | **40,03** | **1,03** | **563,75** | **281,74** | **195,36** | **4,95** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **43** | Свекольник с говядиной | **250** | 2,20 | 1,60 | 12,09 | 116,70 | 0,00 | 8,74 | 0,00 | 0,00 | 37,70 | 54,00 | 18,00 | 1,53 |
| **235** | Шницель рыбный (из горбуши) с маслом сливочным | **155** | 18,50 | 13,50 | 2,30 | 204,40 | 0,00 | 2,20 | 0,00 | 0,00 | 46,02 | 0,00 | 34,65 | 0,94 |
| **472** | Картофельное пюре | **180** | 3,95 | 6,11 | 26,46 | 176,40 | 0,00 | 30,84 | 0,00 | 0,00 | 51,07 | 0,00 | 39,40 | 1,40 |
| **348** | Компот из кураги | **200** | 1,04 | 0,00 | 30,96 | 95,00 | 0,03 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 32,40 | 19,00 | 21,00 | 0,70 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***935*** | **34,89** | **24,38** | **110,58** | **828,72** | **0,34** | **42,70** | **0,00** | **0,80** | **276,57** | **208,60** | **154,75** | **8,44** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
| **78** | Ватрушка королевская со сгущенным молоком | **200/20** | 37 | 44 | 73,3 | 845 | 0,13 | 0,8 | 64,8 | 7,52 | 285 | 219 | 27,4 | 1,73 |
|  | **Итого за полдник:** | **420** | **41,10** | **48,20** | **89,10** | **961,80** | **0,16** | **2,40** | **64,86** | **7,82** | **478,44** | **399,00** | **55,40** | **2,83** |
|  | **Итого за день:** | ***2095*** | ***99,84*** | ***112,3*** | ***339,9*** | ***2760,32*** | ***0,811*** | ***66,68*** | ***104,9*** | ***9,7*** | ***1318,8*** | ***889,34*** | ***405,5*** | ***16,2*** |
| **3 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **297** | Запеканка творожная со сгущенным молоком | **250/30** | 33,44 | 24,15 | 42,78 | 516,12 | 0,12 | 1,15 | 0,00 | 0,00 | 378,44 | 0,00 | 0,00 | 1,30 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **30** | 6,90 | 8,88 | 0,00 | 109,10 | 0,00 | 0,38 | 104,00 | 0,00 | 499,00 | 30,00 | 28,02 | 0,38 |
| **388** | Напиток из плодов шиповника | **200** | 0,40 | 0,20 | 23,80 | 100,00 | 0,00 | 110,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 2,00 | 4,00 | 0,60 |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***750*** | **50,64** | **41,41** | **92,16** | **947,06** | **0,36** | **113,01** | **144,00** | **0,08** | **1181,44** | **263,60** | **76,42** | **3,92** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **99** | Суп овощной с курицей | **250** | 7,56 | 9,72 | 13,81 | 169,78 | 0,13 | 22,80 | 0,00 | 0,00 | 31,80 | 0,00 | 0,00 | 1,83 |
| **255** | Каша перловая | **180** | 5,22 | 6,30 | 41,22 | 234,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,20 | 0,00 | 25,20 | 1,08 |
| **260** | Гуляш мясной (из говядины) | **120** | 16,80 | 13,42 | 5,50 | 185,40 | 0,00 | 3,48 | 0,00 | 0,00 | 15,94 | 0,00 | 5,64 | 0,36 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Мармелад | **30** | 0,00 | 0,00 | 23,80 | 96,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,20 | 0,30 | 0,60 | 0,12 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***930*** | **39,78** | **32,81** | **143,30** | **1013,70** | **0,51** | **30,40** | **0,00** | **1,00** | **206,52** | **149,90** | **81,14** | **10,06** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **385** | Молоко | **200** | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 0,08 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Булочка с повидлом | **100** | 6,60 | 14,36 | 41,13 | 320,00 | 0,16 | 0,04 | 0,00 | 4,71 | 21,30 | 76,80 | 28,20 | 1,39 |
| **ГП** | Банан | **200** | 3,00 | 1,00 | 42,00 | 192,00 | 0,08 | 20,00 | 40,00 | 0,08 | 16,00 | 56,00 | 84,00 | 1,20 |
|  | **Итого за полдник:** | ***500*** | **15,20** | **21,76** | **92,53** | **628,00** | **0,32** | **22,64** | **40,06** | **5,09** | **277,30** | **312,80** | **140,20** | **2,71** |
|  | **Итого за день:** | ***2180*** | ***105,6*** | ***95,98*** | ***328*** | ***2588,76*** | ***1,191*** | ***166,1*** | ***184,1*** | ***6,2*** | ***1665,3*** | ***726,3*** | ***297,8*** | ***16,7*** |
| **4 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **292,331** | Птица тушеная в соусе с овощами и зеленым горошком | **225** | 9,52 | 16,70 | 15,01 | 242,00 | 0,00 | 7,54 | 0,00 | 0,00 | 49,67 | 0,00 | 41,76 | 1,81 |
| **628** | Чай с сахаром | **200** | 0,20 | 0,05 | 13,60 | 56,00 | 0,00 | 3,20 | 0,00 | 0,00 | 7,35 | 4,00 | 5,00 | 0,80 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - печенье | **20** | 1,50 | 2,00 | 14,90 | 83,40 | 0,02 | 0,00 | 2,20 | 0,70 | 5,80 | 18,00 | 4,00 | 0,42 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***510*** | **17,42** | **20,95** | **70,31** | **541,20** | **0,23** | **10,82** | **2,20** | **1,35** | **121,07** | **122,10** | **81,41** | **5,60** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **139** | Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей | **250** | 3,45 | 7,89 | 22,40 | 181,00 | 0,00 | 0,81 | 0,00 | 0,00 | 23,80 | 0,00 | 17,60 | 1,77 |
| **255** | Каша пшеничная | **180** | 7,12 | 0,72 | 37,40 | 182,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,40 | 0,00 | 11,20 | 0,93 |
| **14** | Голубцы ленивые с соусом | **80/35** | 7,59 | 8,57 | 6,79 | 134,20 | 0,06 | 26,35 | 202,30 | 1,95 | 34,85 | 65,10 | 17,74 | 1,54 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за обед:** | ***955*** | **28,16** | **20,68** | **137,89** | **876,30** | **0,41** | **36,80** | **205,90** | **3,17** | **177,15** | **227,90** | **102,24** | **10,69** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **54-6хн-2020** | Компот из изюма | **200** | 0,5 | 0 | 27 | 110,2 | 0,01 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Сочень с творогом | **100** | 9,60 | 7,90 | 35,80 | 244,10 | 0,05 | 0,07 | 90,00 | 1,00 | 60,90 | 101,90 | 11,60 | 0,80 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - зефир | **60** | 0,50 | 0,10 | 47,90 | 195,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 7,20 | 3,60 | 0,84 |
|  | **Итого за полдник:** | ***360*** | **10,60** | **8,00** | **110,70** | **549,90** | **0,06** | **2,67** | **90,06** | **1,30** | **315,90** | **289,10** | **43,20** | **1,76** |
|  | **Итого за день:** | ***1825*** | ***56,18*** | ***49,63*** | ***318,9*** | ***1967,4*** | ***0,697*** | ***50,29*** | ***298,2*** | ***5,8*** | ***614,12*** | ***639,1*** | ***226,9*** | ***18*** |
| **5 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **229** | Кукуруза консервированная | **50** | 2,50 | 0,10 | 6,60 | 36,00 | 0,20 | 12,50 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 29,50 | 9,00 | 0,35 |
| **353, 330** | Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай) | **90/60** | 15,58 | 9,10 | 5,10 | 165,30 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 49,70 | 0,00 | 74,30 | 0,81 |
| **472** | Картофельное пюре | **180** | 3,95 | 6,11 | 26,46 | 176,40 | 0,00 | 30,84 | 0,00 | 0,00 | 51,07 | 0,00 | 39,40 | 1,40 |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***645*** | **28,79** | **17,51** | **92,85** | **651,29** | **0,44** | **51,32** | **0,00** | **0,65** | **184,02** | **147,79** | **157,35** | **5,93** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **156** | Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной | **250** | 4,67 | 8,01 | 13,27 | 133,20 | 0,00 | 27,33 | 0,00 | 0,00 | 38,38 | 0,00 | 0,00 | 0,87 |
| **255** | Каша гречневая рассыпчатая | **180** | 5,40 | 6,12 | 31,20 | 182,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,60 | 0,00 | 90,60 | 2,88 |
| **204** | Фрикадельки, тушеные в соусе | **100/30** | 18,00 | 19,34 | 13,09 | 298,00 | 0,08 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,70 | 0,00 | 35,90 | 3,10 |
| **591** | Кисель из концентрата | **200** | 0,00 | 0,00 | 33,93 | 129,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| **ГП** | Напиток кисломолочный в потребительской упаковке | **115** | 3,50 | 3,99 | 5,11 | 70,15 | 0,05 | 0,88 | 25,00 | 0,00 | 150,00 | 112,50 | 17,50 | 0,13 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***1025*** | **40,77** | **40,63** | **135,37** | **1048,57** | **0,44** | **28,33** | **25,00** | **0,80** | **349,74** | **248,10** | **185,70** | **10,95** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **54-4о-2020** | Омлет с сыром | **250** | 31,60 | 44,50 | 4,80 | 547,30 | 0,13 | 2,50 | 751,00 | 0,00 | 747,00 | 650,00 | 117,00 | 3,75 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
|  | **Итого за полдник:** | ***490*** | **40,00** | **50,50** | **38,00** | **773,70** | **0,32** | **4,18** | **751,06** | **0,38** | **990,44** | **881,60** | **161,40** | **6,29** |
|  | **Итого за день:** | ***2160*** | ***109,6*** | ***108,6*** | ***266,2*** | ***2473,56*** | ***1,2*** | ***83,83*** | ***776,1*** | ***1,8*** | ***1524,2*** | ***1277,5*** | ***504,5*** | ***23,2*** |
| **6 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **50** | 0,60 | 0,10 | 2,60 | 12,00 | 0,03 | 12,50 | 21,00 | 0,27 | 5,00 | 12,00 | 5,50 | 0,45 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **50** | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 9,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,40 | 0,00 | 0,00 | 0,30 |
| **273** | Макаронные изделия отварные с маслом | **180** | 6,62 | 6,35 | 42,38 | 183,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,40 | 0,00 | 9,00 | 0,90 |
| **243** | Сосиска отварная | **55** | 7,07 | 16,79 | 0,28 | 182,00 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,50 | 151,80 | 19,10 | 1,26 |
| **294** | Чай с лимоном и сахаром | **200/7** | 0,07 | 0,01 | 15,31 | 61,62 | 0,00 | 2,20 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 4,00 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Мандарины | **100** | 0,80 | 0,20 | 7,50 | 38,00 | 0,06 | 38,00 | 10,00 | 0,20 | 35,00 | 17,00 | 11,00 | 0,10 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***657*** | **21,18** | **25,61** | **93,41** | **634,62** | **0,45** | **40,28** | **10,00** | **0,85** | **164,55** | **272,90** | **73,75** | **5,93** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **97, 226** | Суп картофельный с рыбными консервами | **250** | 9,08 | 7,56 | 33,64 | 245,00 | 0,00 | 35,70 | 0,00 | 0,00 | 41,30 | 0,00 | 61,34 | 2,17 |
| **413** | Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной | **100/50** | 17,20 | 26,00 | 7,17 | 367,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 46,25 | 0,00 | 125,60 | 3,00 |
| **54-9г-2020** | Рагу из овощей | **180** | 3,48 | 8,90 | 18,50 | 168,00 | 0,00 | 38,40 | 0,00 | 0,00 | 82,00 | 0,00 | 39,60 | 0,96 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***870*** | **39,46** | **45,76** | **116,91** | **1096,70** | **0,33** | **78,22** | **0,00** | **1,00** | **268,45** | **149,60** | **276,24** | **12,44** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Булочка Российская | **100** | 7,40 | 8,62 | 57,93 | 351,93 | 0,10 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 25,77 | 0,00 | 0,00 | 0,95 |
|  | **Итого за полдник:** | ***300*** | **13,00** | **15,00** | **66,11** | **464,17** | **0,18** | **1,52** | **40,00** | **0,00** | **265,77** | **180,00** | **28,00** | **1,15** |
|  | **Итого за день:** | ***1827*** | ***73,64*** | ***86,37*** | ***276,4*** | ***2195,49*** | ***0,958*** | ***120*** | ***50*** | ***1,9*** | ***698,77*** | ***602,5*** | ***378*** | ***19,5*** |
| **7 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **265, 108, 115, 275** | Каша молочная манная/ пшенная/ ячневая/ дружба с маслом | **250/10** | 8,20 | 12,75 | 57,75 | 406,25 | 0,00 | 9,95 | 0,00 | 0,00 | 110,74 | 0,00 | 36,58 | 1,39 |
| **209** | Яйцо отварное | **40** | 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 0,03 | 0,00 | 100,00 | 0,00 | 22,00 | 77,00 | 4,80 | 1,00 |
| **379** | Кофейный напиток с молоком | **200** | 5,10 | 4,90 | 13,35 | 117,30 | 0,01 | 1,50 | 0,02 | 0,00 | 193,44 | 47,40 | 43,50 | 1,27 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***565*** | **24,60** | **24,45** | **98,20** | **746,35** | **0,25** | **11,53** | **100,02** | **0,65** | **384,43** | **224,50** | **115,53** | **6,23** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **102** | Суп картофельный гороховый с говядиной | **250** | 10,51 | 7,48 | 23,49 | 197,73 | 0,27 | 11,88 | 0,00 | 0,00 | 37,00 | 0,00 | 0,00 | 3,10 |
| **394** | Жаркое из курицы по-домашнему | **300** | 25,00 | 19,00 | 24,13 | 364,44 | 0,00 | 11,00 | 0,00 | 0,00 | 38,40 | 0,00 | 53,00 | 3,35 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
| **ГП** | Банан | **200** | 3,00 | 1,00 | 42,00 | 192,00 | 0,08 | 20,00 | 40,00 | 0,08 | 16,00 | 56,00 | 84,00 | 1,20 |
|  | **Итого за обед:** | **1100** | **48,71** | **30,85** | **148,59** | **1082,39** | **0,68** | **47,00** | **40,00** | **1,08** | **214,78** | **205,60** | **186,70** | **14,32** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Расстегай с яблоком | **100** | 7,70 | 5,60 | 38,70 | 245,70 | 0,41 | 4,28 | 45,30 | 0,48 | 37,17 | 188,70 | 63,92 | 2,70 |
|  | **Итого за полдник:** | ***300*** | **13,30** | **11,98** | **46,88** | **357,94** | **0,49** | **5,68** | **85,30** | **0,48** | **277,17** | **368,70** | **91,92** | **2,90** |
|  | **Итого за день:** | **1965** | ***86,61*** | ***67,28*** | ***293,67*** | ***2186,68*** | ***1,43*** | ***64,21*** | ***225,32*** | ***2,21*** | ***876,38*** | ***798,80*** | ***394,15*** | ***23,45*** |
| **8 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Зеленый горошек консервированный | **50** | 1,60 | 0,10 | 3,30 | 20,00 | 0,06 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 31,00 | 10,00 | 0,40 |
| **413** | Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной | **100/50** | 17,20 | 26,00 | 7,17 | 367,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 46,25 | 0,00 | 125,60 | 3,00 |
| **472** | Картофельное пюре | **180** | 3,95 | 6,11 | 26,46 | 176,40 | 0,00 | 30,84 | 0,00 | 0,00 | 51,07 | 0,00 | 39,40 | 1,40 |
| **375, 376** | Чай без сахара | **200** | 0,20 | 0,00 | 0,10 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 8,30 | 4,40 | 0,80 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - зефир | **30** | 0,20 | 0,00 | 23,90 | 97,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,50 | 3,60 | 1,80 | 0,42 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***675*** | **29,35** | **34,41** | **87,73** | **822,00** | **0,27** | **35,92** | **0,00** | **0,65** | **178,07** | **143,00** | **211,85** | **8,59** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **156** | Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной | **250** | 4,67 | 8,01 | 13,27 | 133,20 | 0,00 | 27,33 | 0,00 | 0,00 | 38,38 | 0,00 | 0,00 | 0,87 |
| **273** | Макаронные изделия отварные с маслом | **180** | 6,62 | 6,35 | 42,38 | 183,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,40 | 0,00 | 9,00 | 0,90 |
| **353, 330** | Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай) | **90/60** | 15,58 | 9,10 | 5,10 | 165,30 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 49,70 | 0,00 | 74,30 | 0,81 |
| **388** | Напиток из плодов шиповника | **200** | 0,40 | 0,20 | 23,80 | 100,00 | 0,00 | 110,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 2,00 | 4,00 | 0,60 |
| **ГП** | Напиток кисломолочный в потребительской упаковке | **115** | 3,50 | 3,99 | 5,11 | 70,15 | 0,05 | 0,88 | 25,00 | 0,00 | 150,00 | 112,50 | 17,50 | 0,13 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***1010*** | **39,97** | **30,82** | **128,43** | **888,47** | **0,36** | **140,83** | **25,00** | **0,80** | **375,86** | **250,10** | **146,50** | **7,18** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **54-6т-2020** | Сырники из творога со сгущенным молоком | **200** | 32,20 | 18,00 | 42,13 | 458,40 | 0,20 | 0,00 | 133,80 | 0,00 | 312,00 | 436,00 | 52,00 | 0,00 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за полдник:** | ***420*** | **33,06** | **18,20** | **83,72** | **634,59** | **0,25** | **10,92** | **137,40** | **0,22** | **331,20** | **467,39** | **62,00** | **0,94** |
|  | **Итого за день:** | ***2105*** | ***102,4*** | ***83,43*** | ***299,9*** | ***2345,06*** | ***0,881*** | ***187,7*** | ***162,4*** | ***1,7*** | ***885,13*** | ***860,49*** | ***420,4*** | ***16,7*** |
| **9 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **265** | Запеканка рисово-творожная с повидлом | **230/30** | 21,41 | 11,70 | 92,64 | 605,59 | 0,00 | 0,63 | 0,00 | 0,00 | 268,48 | 0,00 | 75,83 | 4,43 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **30** | 6,90 | 8,88 | 0,00 | 109,10 | 0,00 | 0,38 | 104,00 | 0,00 | 499,00 | 30,00 | 28,02 | 0,38 |
| **642** | Какао с молоком | **200** | 4,50 | 6,70 | 16,30 | 142,50 | 0,02 | 1,50 | 0,03 | 0,30 | 185,50 | 125,64 | 24,30 | 0,51 |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***730*** | **42,71** | **35,46** | **134,52** | **1079,03** | **0,26** | **3,99** | **144,03** | **0,38** | **1242,98** | **387,24** | **172,55** | **6,96** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **46** | Суп картофельный с клецками с курицей | **250** | 3,75 | 3,29 | 16,84 | 111,94 | 0,42 | 13,63 | 19,80 | 0,00 | 28,09 | 117,31 | 14,75 | 1,52 |
| **239** | Сарделька отварная | **100** | 7,70 | 16,79 | 0,28 | 182,00 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,50 | 175,00 | 19,10 | 1,26 |
| **482** | Капуста тушеная | **180** | 3,60 | 16,56 | 5,94 | 135,60 | 0,06 | 30,60 | 18,00 | 0,00 | 104,40 | 59,40 | 35,20 | 1,45 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***820*** | **24,75** | **39,94** | **80,66** | **746,24** | **1,00** | **48,35** | **37,80** | **1,00** | **255,89** | **501,31** | **118,75** | **10,54** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **385** | Молоко | **200** | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 0,08 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Булочка с повидлом | **100** | 6,60 | 14,36 | 41,13 | 320,00 | 0,16 | 0,04 | 0,00 | 4,71 | 21,30 | 76,80 | 28,20 | 1,39 |
| **ГП** | Конфета шоколадная | **17** | 0,70 | 4,50 | 10,10 | 83,50 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,39 | 4,76 | 16,20 | 16,83 | 0,51 |
|  | **Итого за полдник:** | ***317*** | **12,90** | **25,26** | **60,63** | **519,50** | **0,25** | **2,64** | **0,06** | **5,40** | **266,06** | **273,00** | **73,03** | **2,02** |
|  | **Итого за день:** | ***1867*** | ***80,36*** | ***100,7*** | ***275,8*** | ***2344,77*** | ***1,506*** | ***54,98*** | ***181,9*** | ***6,8*** | ***1764,9*** | ***1161,6*** | ***364,3*** | ***19,5*** |
| **10 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **50** | 0,40 | 0,10 | 1,30 | 7,00 | 0,02 | 10,00 | 5,00 | 0,05 | 11,50 | 21,00 | 7,00 | 0,30 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **50** | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 9,60 | 0,02 | 4,20 | 0,00 | 0,00 | 20,40 | 18,00 | 8,40 | 0,30 |
| **449** | Плов из птицы | **225** | 18,74 | 18,56 | 44,45 | 441,60 | 0,09 | 10,50 | 0,57 | 0,00 | 38,69 | 203,44 | 44,24 | 2,03 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***660*** | **26,66** | **21,22** | **106,29** | **765,40** | **0,36** | **24,30** | **4,17** | **1,07** | **138,54** | **348,74** | **97,29** | **7,84** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **42** | Рассольник Ленинградский с говядиной | **250** | 5,03 | 11,30 | 32,38 | 179,52 | 0,05 | 15,30 | 0,00 | 0,00 | 26,70 | 18,00 | 25,50 | 1,10 |
| **472** | Картофельное пюре | **180** | 3,95 | 6,11 | 26,46 | 176,40 | 0,00 | 30,84 | 0,00 | 0,00 | 51,07 | 0,00 | 39,40 | 1,40 |
| **14** | Голубцы ленивые с соусом | **80/35** | 7,59 | 8,57 | 6,79 | 134,20 | 0,06 | 26,35 | 202,30 | 1,95 | 34,85 | 65,10 | 17,74 | 1,54 |
| **588** | Компот из сухофруктов | **200** | 0,56 | 0,00 | 27,89 | 113,79 | 0,03 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 18,19 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***835*** | **25,83** | **29,08** | **130,92** | **828,61** | **0,45** | **78,01** | **202,30** | **2,75** | **209,52** | **236,89** | **128,34** | **8,35** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **60** | Филе рыбы (минтая) запеченное под омлетом | **250** | 28,57 | 12,84 | 10,61 | 257,91 | 0,11 | 3,80 | 0,00 | 0,00 | 130,96 | 0,00 | 0,00 | 1,85 |
| **628** | Чай с сахаром | **200** | 0,20 | 0,05 | 13,60 | 56,00 | 0,00 | 3,20 | 0,00 | 0,00 | 7,35 | 4,00 | 5,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **30** | 3,20 | 1,40 | 13,10 | 82,20 | 0,12 | 0,06 | 0,00 | 0,06 | 37,50 | 38,70 | 12,30 | 1,08 |
|  | **Итого за полдник:** | ***480*** | **31,97** | **14,29** | **37,31** | **396,11** | **0,23** | **7,06** | **0,00** | **0,06** | **175,81** | **42,70** | **17,30** | **3,73** |
|  | **Итого за день:** | ***1975*** | ***84,46*** | ***64,59*** | ***274,5*** | ***1990,12*** | ***1,041*** | ***109,4*** | ***206,5*** | ***3,9*** | ***523,87*** | ***628,33*** | ***242,9*** | ***19,9*** |
| **11 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **273** | Макаронные изделия отварные с маслом | **180** | 6,62 | 6,35 | 42,38 | 183,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,40 | 0,00 | 9,00 | 0,90 |
| **185** | Горбуша, запеченная с овощами | **90/60** | 18,15 | 10,04 | 9,40 | 200,00 | 0,00 | 11,88 | 0,00 | 0,00 | 108,60 | 0,00 | 116,10 | 2,60 |
| **294** | Чай с лимоном и сахаром | **200/7** | 0,07 | 0,01 | 15,31 | 61,62 | 0,00 | 2,20 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 4,00 | 4,00 | 0,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Кондитерское изделие - конфета шоколадная | **17** | 0,70 | 4,50 | 10,10 | 83,50 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,39 | 4,76 | 16,20 | 16,83 | 0,51 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***619*** | **31,74** | **23,10** | **103,99** | **688,52** | **0,22** | **14,16** | **0,00** | **1,04** | **198,01** | **120,30** | **176,58** | **7,38** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,70 | 0,10 | 3,10 | 14,40 | 0,04 | 15,00 | 25,20 | 0,32 | 6,00 | 14,40 | 6,60 | 0,54 |
| **70** | Помидор соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **142** | Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной | **250** | 7,11 | 20,55 | 44,97 | 406,27 | 0,18 | 53,55 | 0,00 | 0,00 | 119,09 | 0,00 | 0,00 | 4,04 |
| **255** | Каша гречневая рассыпчатая | **180** | 5,40 | 6,12 | 31,20 | 182,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,60 | 0,00 | 90,60 | 2,88 |
| **294,332** | Котлета куриная с маслом | **100/5** | 18,00 | 8,00 | 15,00 | 206,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 44,30 | 0,00 | 18,30 | 1,35 |
| **348** | Компот из кураги | **200** | 1,04 | 0,00 | 30,96 | 95,00 | 0,03 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 32,40 | 19,00 | 21,00 | 0,70 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
| **ГП** | Мандарины | **100** | 0,80 | 0,20 | 7,50 | 38,00 | 0,06 | 38,00 | 10,00 | 0,20 | 35,00 | 17,00 | 11,00 | 0,10 |
|  | **Итого за обед:** | ***985*** | **41,55** | **38,04** | **168,40** | **1163,49** | **0,58** | **92,77** | **10,00** | **1,00** | **361,77** | **171,60** | **182,60** | **12,94** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Чай с молоком сладкий | **200** | 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 0,03 | 1,6 | 0,06 | 0,3 | 193,44 | 180 | 28 | 1,1 |
| **ГП, 80** | Сыр порциями | **30** | 6,90 | 8,88 | 0,00 | 109,10 | 0,00 | 0,38 | 104,00 | 0,00 | 499,00 | 30,00 | 28,02 | 0,38 |
| **14** | Масло сливочное порциями | **15** | 0,15 | 10,80 | 0,15 | 85,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 0,06 | 0,03 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
|  | **Итого за полдник:** | ***285*** | **15,45** | **25,68** | **33,35** | **421,00** | **0,19** | **2,06** | **104,06** | **0,38** | **744,24** | **261,60** | **72,48** | **2,95** |
|  | **Итого за день:** | **1889** | **88,744** | **86,822** | **305,74** | **2273,01** | **0,99** | **108,99** | **114,06** | **2,42** | **1304,02** | **553,5** | **431,66** | **23,27** |
| **12 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№рец** | Наименование блюд | **выход** | химический состав | | | Эн.цен. |  | витамины и минеральные вещества | | | | | | |
| Б | Ж | У | калл. | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|  | **Завтрак:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **482** | Капуста тушеная | **180** | 3,60 | 16,56 | 5,94 | 135,60 | 0,06 | 30,60 | 18,00 | 0,00 | 104,40 | 59,40 | 35,20 | 1,45 |
| **423** | Тефтели из говядины | **70** | 10,29 | 12,12 | 18,40 | 177,70 | 0,06 | 6,30 | 17,50 | 0,00 | 21,27 | 148,43 | 15,94 | 1,63 |
| **54-6хн-2020** | Компот из изюма | **200** | 0,5 | 0 | 27 | 110,2 | 0,01 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| **ГП** | Апельсин | **200** | 1,80 | 0,40 | 16,20 | 86,00 | 0,08 | 120,00 | 16,00 | 0,40 | 68,00 | 46,00 | 26,00 | 0,60 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **25** | 1,90 | 0,40 | 9,40 | 50,20 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,58 | 8,25 | 48,50 | 14,25 | 1,13 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **40** | 4,30 | 1,80 | 17,40 | 109,60 | 0,16 | 0,08 | 0,00 | 0,08 | 50,00 | 51,60 | 16,40 | 1,44 |
|  | **Итого за завтрак:** | ***715*** | **22,39** | **31,28** | **94,34** | **669,30** | **0,42** | **159,58** | **51,56** | **1,35** | **491,92** | **533,93** | **135,79** | **6,37** |
|  | **Обед:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май) | **60** | 0,50 | 0,10 | 1,50 | 8,40 | 0,02 | 6,00 | 6,00 | 0,06 | 13,80 | 25,20 | 8,40 | 0,36 |
| **70** | Огурец соленый (ноябрь-апрель) | **60** | 0,50 | 0,07 | 1,37 | 11,52 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,48 | 0,00 | 0,00 | 0,36 |
| **48** | Суп картофельный с мясными фрикадельками | **250** | 9,76 | 6,82 | 19,01 | 175,10 | 0,00 | 23,45 | 0,00 | 0,00 | 28,91 | 0,00 | 47,26 | 3,02 |
| **351** | Рыба, запеченная с картофелем по-русски (минтай) | **255** | 18,22 | 9,92 | 28,11 | 273,97 | 0,23 | 12,61 | 0,00 | 0,00 | 34,50 | 0,00 | 0,00 | 1,26 |
| **ГП** | Сок фруктовый | **200** | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 0,02 | 4,00 | 0,00 | 0,20 | 14,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 |
| **ГП** | Хлеб пшеничный | **60** | 6,40 | 2,70 | 26,10 | 164,40 | 0,25 | 0,12 | 0,00 | 0,11 | 75,00 | 77,40 | 24,60 | 2,16 |
| **ГП** | Хлеб ржано-пшеничный | **30** | 2,30 | 0,40 | 11,30 | 60,30 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 9,90 | 58,20 | 17,10 | 1,35 |
|  | **Итого за обед:** | ***855*** | **38,18** | **20,11** | **106,09** | **777,29** | **0,56** | **40,18** | **0,00** | **1,00** | **186,79** | **149,60** | **96,96** | **10,95** |
|  | **Полдник:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГП, 386** | Напиток кисломолочный | **200** | 5,60 | 6,38 | 8,18 | 112,24 | 0,08 | 1,40 | 40,00 | 0,00 | 240,00 | 180,00 | 28,00 | 0,20 |
| **ГП** | Булочка Домашняя | **100** | 6,10 | 18,80 | 68,10 | 467,00 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 4,70 | 13,40 | 70,00 | 27,40 | 1,30 |
| **ГП** | Яблоко | **120** | 0,30 | 0,20 | 13,70 | 62,40 | 0,02 | 5,52 | 3,60 | 0,22 | 7,20 | 13,20 | 6,00 | 0,14 |
|  | **Итого за полдник:** | ***420*** | **12,00** | **25,38** | **89,98** | **641,64** | **0,22** | **6,92** | **43,60** | **4,92** | **260,60** | **263,20** | **61,40** | **1,64** |
|  | **Итого за день:** | ***1990*** | ***72,57*** | ***76,77*** | ***290,4*** | ***2088,23*** | ***1,201*** | ***206,7*** | ***95,16*** | ***7,3*** | ***939,31*** | ***946,73*** | ***294,2*** | ***19*** |

**«Исполнитель» «Заказчик»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ю.А.Печёрский) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.А.Коротаев)

Приложение № 4

к контракту № 0119300006220000144\_152065 от «20» ноября 2020 года

**Технологические карты производства готовых блюд**

**Технологическая карта кулинарного изделия № 58**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица, тушенная в соусе с овощами и зеленым горошком.

Номер рецептуры: № 292

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порцию | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Курица | 78 | 53,3 | 87 | 60 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 6,8 | 6,8 |
| Картофель | 134 | 82 | 154 | 92 |
| Морковь | 55 | 44 | 62 | 50 |
| Лук репчатый | 23 | 19 | 25 | 21 |
| Горошек зеленый | 13 | 11 | 14 | 12 |
| Соус сметанный с томатом, карта № 7 | - | 30 | - | 30 |
| Вода | *49* | *49* | *55* | *55* |
| Масса тушеной птицы | *-* | *36* | *-* | *41* |
| Масса гарнира и соуса | - | 164 | - | 184 |
| Выход с соусом | - | 200 | - | 225 |

**Химический состав на 1 порцию 200 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 9,18 |
| Жиры,( г) | 13,78 |
| Углеводы., (г) | 14 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 210 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 42,95 |
| Mg (мг) | 39,72 |
| Fe (мг) | 1,72 |
| C (мг) | 6,13 |

**Химический состав на 1 порцию 225 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 10,33 |
| Жиры,( г) | 15,50 |
| Углеводы., (г) | 15,75 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 236 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 48,31 |
| Mg (мг) | 44,68 |
| Fe (мг) | 1,94 |
| C (мг) | 6,9 |

**Технология приготовления:**

##### Мясо птицы рубят на порции, слегка отваривают, добавляют нарезанный дольками картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 минут. Тушеную курицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором он тушились.

*Консистенция:* мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный.

*Цвет:* соуса – темно-красный, филе птицы на разрезе - белый

*Вкус:* тушеного мяса птицы с привкусом соуса, умерено соленый

*Запах:* тушеного мяса птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 37**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки куриные.

# Номер рецептуры: № 294,332

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 70 гр. | | 100 гр. | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш куриный | 65 | 65 | 92 | 92 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Вода | 18 | 18 | 25 | 25 |
| Яйцо | 0,10 шт. | 4 | 0,15 шт. | 6 |
| Мука | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса жаренных котлет | - | 70 | - | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с соусом | **-** | **75/5** | **-** | **100/5** |

**Химический состав на 1 порцию 75/5 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 12,6 |
| Жиры,( г) | 5,6 |
| Углеводы., (г) | 10,5 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 144,2 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 31,0 |
| Mg (мг) | 12,83 |
| Fe (мг) | 0,94 |
| C (мг) | 0,21 |

**Химический состав на 1 порцию 100/5 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 18,00 |
| Жиры,( г) | 8,00 |
| Углеводы., (г) | 15,0 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 206,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 44,3 |
| Mg (мг) | 18,3 |
| Fe (мг) | 1,35 |
| C (мг) | 0,30 |

##### Технология приготовления

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке, формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон в течении 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 минут.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: овально – приплюснутая форма изделия, поверхность равномерно обжаренная, гарнир уложен сбоку.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* корочки коричневый, на разрезе серый.

*Вкус:* мяса жареной птицы, умеренно соленый

*Запах*: жареного мяса птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 7**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом.

Номер рецептуры: 331

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сметана | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Томатная паста | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | - | 30 | - | 3,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,34 |
| Жиры,( г) | 2,92 |
| Углеводы., (г) | 1,01 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 32,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 6,72 |
| Mg (мг) | 2,04 |
| Fe (мг) | 0,09 |
| C (мг) | 1,41 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин.

Томатное пюре упаривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная не расслоившаяся масса

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* светло- оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны.

*Запах:* свежей сметаны с томатом

**Технологическая карта кулинарного изделия № 45**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «по-домашнему»

Номер рецептуры: № 394

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Курица | 109 | 107 | 91 | 89 |
| Масса тушеной курицы | - | 84 | - | 70 |
| Картофель сентябрь-октябрь | 229 | 173 | 191 | 144 |
| Ноябрь - декабрь | 247 | 173 | 206 | 144 |
| Январь-февраль | 266 | 173 | 222 | 144 |
| Март-сентябрь | 288 | 173 | 240 | 144 |
| Лук | 31 | 26 | 26 | 22 |
| Морковь | 14 | 12 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 7 | 7 |
| Томатная паста | 5 | 5 | 4 | 4 |
| ВЫХОД | **-** | **300** | **-** | **250** |

**Химический состав на 1 порцию 300 гр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 25,0 |
| Жиры,( г) | 19,0 |
| Углеводы., (г) | 24,13 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 364,44 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 38,4 |
| Mg (мг) | 53,0 |
| Fe (мг) | 3,35 |
| C (мг) | 11,0 |

**Химический состав на 1 порцию на 250 гр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 25,61 |
| Жиры,( г) | 19,69 |
| Углеводы., (г) | 25,14 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 379,61 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 40,00 |
| Mg (мг) | 54,76 |
| Fe (мг) | 3,49 |
| C (мг) | 11,42 |

**Технология приготовления.**

Курицу нарезают на порционные куски массой по 30-40 г, картофель и лук дольками, затем курицу и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренную курицу и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

**Технологическая карта кулинарного изделия №415**

Технологическая карта № 415

**Наименование изделия: Курица в соусе томатном.**

**Номер рецептуры: 415**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь,2012г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов, грамм | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Курица | **65** | **63** | **98** | **96** |
| Масло растительное | **4** | **4** | **6** | **6** |
| Лук | **9** | **7** | **13** | **10** |
| Томат- паста | **4** | **4** | **6** | **6** |
| Мука пшеничная | **2** | **2** | **3** | **3** |
| Чеснок | **1** | **1** | **1** | **1** |
| Сметана | **5** | **5** | **7** | **7** |
| Морковь | **9** | **7** | **13** | **10** |
| Вода | **46** | **46** | **70** | **70** |
| **Выход:** | **-** | **50/50** | **-** | **75/75** |

# Химический состав данного блюда выход: 50/50 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 15,70 | 9,40 | 3,30 | 169,0 | 27 | 0,9 | 0,06 | 0,08 | 4,0 |

# Химический состав данного блюда выход: 75/75 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 23,55 | 14,10 | 4,95 | 253,50 | 40,50 | 1,35 | 0,09 | 0,1 | 6,0 |

**Технология приготовления:**

Порционные куски птицы закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томат пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют затем пассеруют – без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают15-20 минут, вводят томат- пюре, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

**Требования:**

Внешний вид: 5-7 кусочков тушенной курицы, залитых томатным соусом со сметаной. Вкус в меру соленый, без посторонних запахов и привкусов.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 25**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с курицей

Номер рецептуры: № 449

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа рисовая | 52,5 | 52,5 | 47 | 47 |
| Цыпленок- бройлер | 105 | 103 | 93 | 92 |
| или филе | - | 103 | - | 92 |
| Масло растительное | 9,45 | 9,45 | 8,4 | 8,4 |
| Лук репчатый | 13,5 | 11,25 | 12,0 | 10,0 |
| Морковь | 14,3 | 11,25 | 13,0 | 10,0 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 2,6 | 2,6 |
| Соль | 3 | 3 | 2,6 | 2,6 |
| Масса тушенной птицы | - | 75 | - | 67 |
| Масса готового риса с овощами | - | 150 | - | 133 |
| ВЫХОД | **-** | **225** | **-** | **200** |

**Химический состав на порцию 225 гр:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 18,74 |
| Жиры,( г) | 18,56 |
| Углеводы., (г) | 44,45 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 441,6 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 38,69 |
| Mg (мг) | 44,24 |
| Fe (мг) | 2,03 |
| C (мг) | 10,50 |

**Химический состав на порцию 200 гр:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 16,66 |
| Жиры,( г) | 16,5 |
| Углеводы., (г) | 39,5 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 392,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 34,39 |
| Mg (мг) | 39,32 |
| Fe (мг) | 1,8 |
| C (мг) | 9,3 |

**Технология приготовления.**

Перед изготовлением блюда проводят первичную обработку рисовой крупы, перебирают, промывают, сначала в теплой воде 30-40 С, затем в горячей воде 55-60 С. Цыпленка – бройлера рубят на порции (по одному куску),обжаривают до образования румяной корочки, посыпают солью, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой (160 гр. на порцию) и дают закипеть. Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения и томят на медленном огне (или в жарочном шкафу) 40-50 мин.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 90** | | | | |  |  |
| наименование кулинарного изделия: рагу из овощей | | | | | | | | |
| номер рецептуры 54-9г-2020 | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020 | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порц | | 1 порц | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,кг | нетто,кг |
| Вода | | | | | 24,6 | 24,6 | 30,0 | 30,0 |
| Картофель | | | | | 95,3 | 70,0 | 114,0 | 83,7 |
| Масло подсолнечное | | | | | 4,0 | 4,0 | 4,7 | 4,7 |
| Масло сливочное | | | | | 1,1 | 1,1 | 1,3 | 1,3 |
| Мука пшеничная | | | | | 1,1 | 1,1 | 1,3 | 1,3 |
| Капуста белокочанная | | | | | 37,5 | 30,0 | 45 | 36 |
| Лук репчатый | | | | | 15,0 | 12,0 | 18 | 16 |
| Морковь | | | | | 35 | 28,0 | 42 | 34 |
| Сметана | | | | | 22,5 | 22,5 | 27,0 | 27,0 |
| Выход: | | | | |  | 150,0 |  | 180,0 |
| химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 150 гр. | | | | | | | | |
| белки (г) | | 2,9 |  |  | Са (мг) | 68,0 |  |  |
| жиры (г) | | 7,4 |  |  | Mg (мг) | 33,0 |  |  |
| углеводы (г) | | 15,4 |  |  | Fe(мг) | 0,8 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 140 |  |  | С (мг) | 32,0 |  |  |
| химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180 гр. | | | | | | |  |  |
| белки (г) | | 3,48 |  |  | Са (мг) | 82,0 |  |  |
| жиры (г) | | 8,9 |  |  | Mg (мг) | 39,6 |  |  |
| углеводы (г) | | 18,5 |  |  | Fe(мг) | 0,96 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 168 |  |  | С (мг) | 38,4 |  |  |

**Технология приготовления:**

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии. Морковь перебирают, ошпаривают, нарезают на кубики, припускают с оставшемся масле. Лук репчатый измельчают бланшируют. Картофель моют, чистят, нарезают кубиками, затем бланшируют.

В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный лук, картофель заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль и доводят до готовности. Температура подачи 65°С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид -кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается что часть картофеля разварена, консистенция - мягкая, сочная; вкус и запах -соответствует наименованию блюда.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 15**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 255

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа гречневая | 69 | 69 | 83 | 83 |
| Вода | 166 | 166 | 199 | 199 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Выход | - | **150** | - | **180** |

**Химический состав на порцию 150 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 4,50 |
| Жиры,( г) | 5,10 |
| Углеводы., (г) | 26 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 151,50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 18,00 |
| Mg (мг) | 75,50 |
| Fe (мг) | 2,40 |
| C (мг) | 0,00 |

**Химический состав на порцию 180 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,4 |
| Жиры,( г) | 6,12 |
| Углеводы., (г) | 31,2 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 182,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 21,6 |
| Mg (мг) | 90,6 |
| Fe (мг) | 2,88 |
| C (мг) | 0,00 |

###### Способ приготовления

Подготовленную гречневую крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша станет густой, помешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 часов. За это время она приобретает своеобразный приятных запах и цвет. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) при отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы.

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 22**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша перловая

Номер рецептуры: № 255

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа перловая | 48 | 48 | 58 | 58 |
| Вода | 120 | 120 | 144 | 144 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Выход | - | **150** | - | **180** |

**Химический состав на порцию 150 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 4,35 |
| Жиры,( г) | 5,25 |
| Углеводы., (г) | 34,35 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 195,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 28,5 |
| Mg (мг) | 21,00 |
| Fe (мг) | 0,9 |
| C (мг) | 0,00 |

**Химический состав на порцию 180 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,22 |
| Жиры,( г) | 6,3 |
| Углеводы., (г) | 41,22 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 234,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 34,3 |
| Mg (мг) | 25,2 |
| Fe (мг) | 1,08 |
| C (мг) | 0,00 |

###### Способ приготовления

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Отобрать вручную необрушенные зерна, почерневшие, побуревшие ядра. Промывают крупу в теплой воде (30-40 С ) промытую крупу всыпают в кипящую воду. Кашу варят до загустевания, заправляют прокипяченным сливочным маслом, закрывают крышкой и дают ей упреть (1,5-2 часа) после чего она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 36**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная

Номер рецептуры: № 255

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа пшеничная | 58 | 58 | 69,5 | 69,5 |
| Вода | 105 | 105 | 126 | 126 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 | 7,2 | 7,2 |
| Выход | - | **150** | - | **180** |

**Химический состав на 1 порцию, 150 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,93 |
| Жиры,( г) | 0,60 |
| Углеводы., (г) | 31,20 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 153,10 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 10,40 |
| Mg (мг) | 9,37 |
| Fe (мг) | 0,93 |
| C (мг) | 0,00 |

**Химический состав на 1 порцию, 180 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 7,12 |
| Жиры,( г) | 0,72 |
| Углеводы., (г) | 37,4 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 182,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 12,4 |
| Mg (мг) | 11,2 |
| Fe (мг) | 1,12 |
| C (мг) | 0,00 |

###### Способ приготовления

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Отобрать вручную необрушенные зерна, почерневшие, побуревшие ядра. Промывают крупу в теплой воде (30-40 С ) промытую крупу всыпают в кипящую воду. Кашу варят до загустения, заправляют прокипяченным сливочным маслом, закрывают крышкой и дают ей упреть (1,5-2 часа) после чего она приобретает приятный запах и цвет.

**Технологическая карта кулинарного изделия №**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| наименование блюда: макаронные изделия отварные | | | | | | | |
| номер рецептуры 273 | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порц | | 1 порц | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,гр | нетто,гр |
| макаронные изделия | | | | 51,00 | 51,00 | 61,00 | 61,00 |
| масса отварных макаронных изделий | | | |  | 144,00 |  | 173,00 |
| масло сливочное | | | | 10 | 10 | 12 | 12 |
| ВЫХОД | | | |  | **150** |  | **180** |
| **Химический состав 150 гр:** | | | | | | | |
| белки (г) | 5,52 |  |  | Са | 12 |  |  |
| жиры (г) | 5,29 |  |  | Mg | 7,5 |  |  |
| углеводы (г) | 35,32 |  |  | Fe | 0,75 |  |  |
| эн ценность(ккал) | 153,0 |  |  | С | 0 |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Химический состав 180 гр:** | | | | | | | | | белки (г) | 6,62 |  |  | Са | 14,4 |  |  | | жиры (г) | 6,35 |  |  | Mg | 9,0 |  |  | | углеводы (г) | 42,38 |  |  | Fe | 0,9 |  |  | | эн ценность(ккал) | 184,0 |  |  | С | 0 |  |  |   **Технология приготовления:** | | | | | | | |

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 литров воды, 50 гр. соли) Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 2-3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 53**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: № 465

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа рисовая | 54 | 54 | 65 | 65 |
| Вода | 109 | 109 | 131 | 131 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Выход | - | **150** | - | **180** |

**Химический состав на порцию 150 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,93 |
| Жиры,( г) | 0,60 |
| Углеводы., (г) | 31,20 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 153,10 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 10,40 |
| Mg (мг) | 9,37 |
| Fe (мг) | 0,93 |
| C (мг) | 0,00 |

**Химический состав на порцию 180 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 7,12 |
| Жиры,( г) | 0,72 |
| Углеводы., (г) | 37,44 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 183,72 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 12,48 |
| Mg (мг) | 11,24 |
| Fe (мг) | 1,12 |
| C (мг) | 0,00 |

###### Способ приготовления

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 литров вод, 60 г. соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими рис откидывают на дуршлаг, заправляют доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 63**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре.

Номер рецептуры: № 472

Сборник**а** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 170 | 128 | 204 | 154 |
| Картофель | 183 | 128 | 220 | 154 |
| Картофель | 197 | 128 | 236 | 154 |
| Картофель | 214 | 128 | 257 | 154 |
| Молоко | 24 | 24 | 29 | 29 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Выход | - | **150** | **-** | **180** |

**Химический состав на порцию 150 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 3,29 |
| Жиры,( г) | 5,09 |
| Углеводы., (г) | 22,05 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 147,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 42,56 |
| Mg (мг) | 32,83 |
| Fe (мг) | 1,17 |
| C (мг) | 25,70 |

**Химический состав на порцию 180 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 3,95 |
| Жиры,( г) | 6,11 |
| Углеводы., (г) | 26,46 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 176,4 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 51,07 |
| Mg (мг) | 39,40 |
| Fe (мг) | 1,40 |
| C (мг) | 30,84 |

#### Краткая характеристика

Первичная обработка картофеля состоит из следующих операций: сортировка, мойка и очистка. Сортируют картофель по размерам, для того чтобы очистку в картофелечистке проводить партиями (это уменьшает потери при очистке). После машинной очистке производят ручную доочистку клубней. Очищенный картофель во избежании потемнения и высушивания рекомендуют хранить в воде не более 2 часов.

Сваренный без кожицы картофель в горячем состоянии превращают в пюре образную массу, пропуская его через протирочную машину, добавляют прокипяченное сливочное масло, нагревают до 95 С и разводят горячим молоком доведенным до кипения.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 69**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушенная

Номер рецептуры: № 482

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста | 215 | 172 | 21,5 | 17,2 |
| Лук | 7,2 | 6 | 0,72 | 0,6 |
| Морковь | 4 | 3 | 0,4 | 0,30 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Томатная паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Мука | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Соль | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| **Выход** | **-** | **150** | **-** | **15,0** |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 3,00 |
| Жиры,( г) | 13,80 |
| Углеводы., (г) | 4,95 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 113,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 87,00 |
| Mg (мг) | 29,26 |
| Fe (мг) | 1,21 |
| C (мг) | 25,50 |

#### Краткая характеристика

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см., добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 70**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушенная

Номер рецептуры: № 482

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста | 258 | 206 | 25,8 | 20,6 |
| Лук | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| Морковь | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Томатная паста | 4,4 | 4,4 | 0,44 | 0,44 |
| Мука | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 |
| **Выход** | **-** | **180** | **-** | **18,0** |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 3,60 |
| Жиры,( г) | 16,56 |
| Углеводы., (г) | 5,94 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 135,60 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 104,40 |
| Mg (мг) | 35,11 |
| Fe (мг) | 1,45 |
| C (мг) | 30,60 |

#### Краткая характеристика

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см., добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 7**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек зеленый консервированный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный | 77 | 50 | 0,77 | 0,50 |
| Выход | - | 50 | - | 5,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 1,60 |
| Жиры,( г) | 0,10 |
| Углеводы., (г) | 3,30 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 20,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 5,00 |
| Mg (мг) | 10,00 |
| Fe (мг) | 0,40 |
| C (мг) | 5,0 |

**Технология приготовления:**

Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном соку, охлаждают и подают.

**Технологическая карта кулинарного изделия №34**

**Наименование изделия: Помидоры, огурцы соленые.**

**Номер рецептуры: 70**

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях г. Москва 2006г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Помидоры соленые | 91 | 50 | 182 | 100 |
| Огурцы соленые | 91 | 50 | 182 | 100 |
| **Выход** | **-** | **50** | **-** | **100** |

# Химический состав данного блюда выход: 50 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,42 | 0,06 | 1,14 | 9,6 | 20,40 | 0,30 | - | - | - |

# Химический состав данного блюда выход: 100 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,84 | 0,12 | 2,28 | 19,2 | 40,8 | 0,6 | - | - | - |

###### Технология приготовления

Помидоры, огурцы перебирают, промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

##### Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму

Консистенция: огурцы- упругие, хрустящие, помидоры - мягкие

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров красный

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло – соленый.

Запах соленых: огурцов или помидоров, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 19**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Нарезка из свежих огурцов и томатов.

Номер рецептуры: № 71

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| Огурцы свежие или | 52,5 | 50 | 63 | 60 |
| Томаты свежие | 53,5 | 50 | 64,2 | 60 |
| Выход |  | 50 |  | 60 |

**Химический состав на 1 порцию нарезки из огурцов**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход порции | 50 гр. | 60 гр. |
| Белки,( г) | 0,40 | 0,50 |
| Жиры,( г) | 0,10 | 0,10 |
| Углеводы., (г) | 1,30 | 1,50 |
| Энерг.ценн, Ккал | 7,00 | 8,40 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход порции | 50 гр. | 60 гр. |
| Са (мг) | 11,50 | 13,80 |
| Mg (мг) | 7,00 | 8,40 |
| Fe (мг) | 0,30 | 0,36 |
| C (мг) | 5,00 | 6,00 |

**Химический состав на 1 порцию нарезки из томатов**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход порции | 50 гр. | 60 гр. |
| Белки,( г) | 0,60 | 0,70 |
| Жиры,( г) | 0,10 | 0,10 |
| Углеводы., (г) | 2,60 | 3,10 |
| Энерг.ценн, Ккал | 12,00 | 14,40 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход порции | 50 гр. | 60 гр. |
| Са (мг) | 5,00 | 6,00 |
| Mg (мг) | 5,50 | 6,60 |
| Fe (мг) | 0,45 | 0,54 |
| C (мг) | 12,50 | 15,00 |

**Технология приготовления**

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками непосредственно перед отпуском.

У томатов вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: огурцы нарезаны дольками или кружочками

*Консистенция:* упругая, хрустящая

*Цвет:* зеленый/красный или розовый.

*Вкус:* огурцов/томатов

*Запах:* огурцов/томатов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия№ 295** | | | | |  |  |
| наименование блюда: кукуруза консервированная | | | | | | | | |
| номер рецептуры 229 | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,кг | нетто,кг |
| кукуруза консервированная | | | | | 77 | 50 | 7,7 | 5,0 |
| масса отварной кукурузы | | | | |  | 50 |  | 5,0 |
| ВЫХОД | | | | |  | 50 |  | 5,0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Химический состав.** | | | | | | | | |
| белки (г) | | 1,1 |  |  | Са (мг) | 2,5 |  |  |
| жиры (г) | | 0,2 |  |  | Mg (мг) | 0 |  |  |
| углеводы (г) | | 7,35 |  |  | Fe(мг) | 0,2 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 20,94 |  |  | С (мг) | 2,4 |  |  |
| **Технология приготовления:** | | | | | | | | |
| Консервированную кукурузу доводят до кипения в собственном отваре, помешивая, отвар сливают, охлаждают до t = 65°С. Температура подачи 65°С. | | | | | | | | |

**Технологическая карта кулинарного изделия № 7**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: № 14

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Выход | - | 10 | - | 15 |

**Химический состав на порцию 10 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,10 |
| Жиры,( г) | 7,20 |
| Углеводы., (г) | 0,10 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 57,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 1,20 |
| Mg (мг) | 0,04 |
| Fe (мг) | 0,02 |
| C (мг) | 0,00 |

**Химический состав на порцию 15 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,15 |
| Жиры,( г) | 10,8 |
| Углеводы., (г) | 0,15 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 85,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 1,8 |
| Mg (мг) | 0,06 |
| Fe (мг) | 0,03 |
| C (мг) | 0,00 |

**Технология приготовления.**

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: соответствующей формы..

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствующий виду масла.

*Вкус:* соответствующий виду масла.

*Запах:* соответствующий виду масла.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № б/н** | | | | |  |  |
| наименование блюда: Макароны, запеченные с сыром | | | | | | | | |
| номер рецептуры 54-3г-2020 | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020 | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порц | | 1 порц | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,гр | нетто,гр |
| макаронные изделия | | | | | 44,6 | 44,6 | 59,5 | 59,5 |
| масло сливочное | | | | | 3,8 | 3,8 | 5,0 | 5,0 |
| вода | | | | | 98,2 | 98,2 | 131,0 | 131,0 |
| сыр | | | | | 16,5 | 15,0 | 22,0 | 20,0 |
| ВЫХОД | | | | |  | **150** |  | **200** |
| **Химический состав 150 гр:** | | | | | | | | |
| белки (г) | | 7,7 |  |  | Са | 209 |  |  |
| жиры (г) | | 7,0 |  |  | Mg | 15 |  |  |
| углеводы (г) | | 30,6 |  |  | Fe | 0,7 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 216,3 |  |  | С | 0,1 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Химический состав 200 гр:** | | | | | | | | | белки (г) | 10,3 |  |  | Са | 278,6 |  |  | | жиры (г) | 9,3 |  |  | Mg | 20 |  |  | | углеводы (г) | 40,8 |  |  | Fe | 0,93 |  |  | | эн ценность(ккал) | 288,4 |  |  | С | 0,13 |  |  |   **Технология приготовления:** | | | | | | | | |

Сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным маслом, посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № б/н** | | | | | | |  | |  |
| наименование кулинарного изделия: **омлет с сыром** | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 54-4о-2020 | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020 | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | |
| 1 порц | | | | | | 1 порц | | |
| брутто,г | | | | нетто,г | | брутто,г | | нетто,г |
| яйцо куриное | | | 2,858 шт. | | | | 114,3 | | 3,93 шт. | | 0,1572 |
| молоко | | | 71,4 | | | | 71,4 | | 89,3 | | 89,3 |
| масло сливочное | | | 14,3 | | | | 14,3 | | 17,9 | | 17,9 |
| сыр | | | 46,1 | | | | 44,3 | | 57,62 | | 55,38 |
| **ВЫХОД** | | |  | | | | **200** | |  | | **250** |
| **химический состав 200 гр** | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 25,3 | |  |  | Са (мг) | | 598 | |  | |  |
| жиры (г) | | 35,6 | |  |  | Mg (мг) | | 94 | |  | |  |
| углеводы (г) | | 3,9 | |  |  | Fe(мг) | | 3 | |  | |  |
| эн ценность(ккал) | | 437,8 | |  |  | С (мг) | | 2 | |  | |  |
| **химический состав 250 гр** | | | | | | | | | | |  |
| белки (г) | | 31,6 | |  |  | Са (мг) | | 747 | |  | |  |
| жиры (г) | | 44,5 | |  |  | Mg (мг) | | 117 | |  | |  |
| углеводы (г) | | 4,8 | |  |  | Fe(мг) | | 3,75 | |  | |  |
| эн ценность(ккал) | | 547,3 | |  |  | С (мг) | | 2,5 | |  | |  |

**Технология приготовления:**

Сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, добавляют тертый сыр, перемешивают и взбивают до образования пены, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; вкус и запах соответствуют наименованию блюда.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № б/н** | | | | | | |  | |  | |
| наименование блюда: Сырники | | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры 54-6т-2020 | | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020 | | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | |
| 1 порц | | | | | 1 порц | | | |
| брутто,г | | | нетто,г | | брутто,гр | | нетто,гр | |
| ванилин | | | | 0,01 | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,01 | |
| крупа манная | | | | 11,0 | | | 11,0 | | 14,6 | | 14,6 | |
| масло сливочное | | | | 2,0 | | | 2,0 | | 2,6 | | 2,6 | |
| мука пшеничная высший сорт | | | | 10,1 | | | 10,1 | | 13,4 | | 13,4 | |
| сахар-песок | | | | 15,0 | | | 15,0 | | 20,0 | | 20,00 | |
| сметана 15% | | | | 5,0 | | | 5,0 | | 6,6 | | 6,6 | |
| творог 9% | | | | 136,05 | | | 135,0 | | 181,4 | | 180,0 | |
| яйцо куриное | | | | 0,132 шт. | | | 3,3 | | 0,165 шт. | | 6,6 | |
| ВЫХОД | | | |  | | | **150** | |  | | **200** | |
| **Химический состав 150 гр:** | | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 24,15 |  | |  | Са | | 234 | |  | |  | |
| жиры (г) | | 13,5 |  | |  | Mg | | 39 | |  | |  | |
| углеводы (г) | | 31,6 |  | |  | Р | | 327 | |  | |  | |
| эн ценность(ккал) | | 343,80 |  | |  | В1 | | 0,15 | |  | |  | |
|  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Химический состав 200 гр:** | | | | | | | | | | белки (г) | | 32,2 |  |  | Са | 312 |  |  | | жиры (г) | | 18 |  |  | Mg | 52 |  |  | | углеводы (г) | | 42,3 |  |  | Р | 436 |  |  | | эн ценность(ккал) | | 458,40 |  |  | В1 | 0,2 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   **Технология приготовления:** | | | | | | | | | | | | |

Творог перетирают. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Ванилин растворяют в горячей воде. В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца ,ванилин, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут).

**Характеристика блюда на выходе:**

*Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - нежная, однородно промешанная; вкус и запах - творожный.*

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

**Наименование изделия: Ватрушка «королевская».**

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, 2006

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог | 121 | 120 | 161 | 160 |
| Мука пшеничная | 45 | 45 | 60 | 60 |
| Сахар | 20 | 20 | 26 | 26 |
| Яйцо | 0,25 | 10 | 0,33 | 13,3 |
| Масло сливочное | 25 | 25 | 33 | 33 |
| Повидло | 20 | 20 | 20,00 | 20,00 |
| Или сгущенное молоко | 20 | 20 | 20,00 | 20,00 |
| **Выход:** | **-** | **150/20** | **-** | **200/20** |
|  | | | | |

# Химический состав данного блюда выход: 150/20 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 28 | 33 | 55 | 634 | 214 | 1,3 | 0,1 | 0,40 | 0,6 |

# Химический состав данного блюда выход: 200/20 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 37 | 44 | 73,3 | 845 | 285 | 1,73 | 0,13 | 0,53 | 0,8 |

#### Технология приготовления

Размягченное сливочное масло смешиваем с мукой, и ¼ частью сахара. Полученную массу тщательно растираем. Творог протираем на протирочной машине, смешивается с оставшейся частью сахара и яйцами, все хорошо вымешиваем.

На подготовленный противень насыпается крошка из муки и масла, и распределяется равномерно по всему противню, затем слой творога, сверху выкладываем оставшейся слой крошки из муки и масла. Выпекаем при температуре 220 С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный – творога.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 80**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: №

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сыр | 26 | 25 | 31 | 30 |
| Выход |  | 25 |  | 30 |

**Химический состав на порцию 25 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,52 |
| Жиры,( г) | 6,96 |
| Углеводы., (г) | 0,00 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 86,40 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 240 |
| Mg (мг) | 12,0 |
| Fe (мг) | 0,26 |
| C (мг) | - |

**Химический состав на порцию 30 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 6,9 |
| Жиры,( г) | 8,7 |
| Углеводы., (г) | 0,00 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 108,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 300 |
| Mg (мг) | 15,0 |
| Fe (мг) | 0,33 |
| C (мг) | - |

**Технология приготовления**

##### Сыр нарезают на куски, очищают от корки, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин. до отпуска.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: ломтики сыра толщиной 2-3 мм, без подсыхания.

*Консистенция*: плотная, упругая.

*Цвет: от светло-желтого до желтого.*

*Вкус: характерный для сыра.*

*Запах: свойственный для сыра.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 133** | | | | |  |  |
| наименование кулинарного изделия: **омлет натуральный** | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 132 | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порц | | 1 порц | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,г | нетто,г |
| яйца | | | | | 3,125 | 125,0 | 4 | 160,0 |
| молоко | | | | | 75 | 75 | 95 | 95,0 |
| масло сливочное | | | | | 7,5 | 7,5 | 9 | 9,0 |
| Выход омлета | | | | |  | 200 |  | 250 |
| масло сливочное | | | | | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| ВЫХОД | | | | |  | 200/5 |  | 250/5 |
| химический состав 200/5 гр | | | | | | | | |
| белки (г) | | 18,18 |  |  | Са (мг) | 268,75 |  |  |
| жиры (г) | | 28,19 |  |  | Mg (мг) | 23 |  |  |
| углеводы (г) | | 4,75 |  |  | Fe(мг) | 7,88 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 345,44 |  |  | С (мг) | 1 |  |  |
| химический состав 250/5 гр | | | | | | |  |  |
| белки (г) | | 22,38 |  |  | Са (мг) | 330,77 |  |  |
| жиры (г) | | 34,69 |  |  | Mg (мг) | 28,27 |  |  |
| углеводы (г) | | 5,85 |  |  | Fe(мг) | 9,62 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 425,15 |  |  | С (мг) | 1,15 |  |  |

**Технология приготовления:**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным маслом. Температура подачи 65°С.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 40**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное

Номер рецептуры: № 209

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо | 1 шт. | 40 | 100шт | 4,0 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,10 |
| Жиры,( г) | 4,60 |
| Углеводы., (г) | 0,30 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 63,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 22,00 |
| Mg (мг) | 4,80 |
| Fe (мг) | 1,00 |
| C (мг) | - |

**Технология приготовления:**

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г. соли на 10 яиц) и варят в крутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Соль подают из расчета 0,3-0,5 г. на 1 яйцо.

##### Требования к качеству:

*Внешний вид*: кругло – овальной формы, без трещин на поверхности.

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* белок – белый, желток – желтый.

*Вкус:* свежего вареного яйца, приятный

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 17**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Сардельки отварные с маслом.

Номер рецептуры: № 239

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сардельки | 105 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Выход | - | **100** | - | **10,0** |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 7,7 |
| Жиры,( г) | 16,79 |
| Углеводы., (г) | 0,28 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 182 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 24,5 |
| Mg (мг) | 19,10 |
| Fe (мг) | 1,26 |
| C (мг) | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Сардельки кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 5 минут. Во избежании повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса сардельки не следует хранить в горячей воде. При отпуске сардельки гарнируют.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: сардельки уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

*Консистенция:* сардельки упругие, плотные, сочные.

*Цвет:* светло- розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно- соленый.

*Запах:* свежепрогретых сарделек.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 47**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски отварные.

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сосиски | 56 | 55 | 5,6 | 5,5 |
| Выход | - | 55 | - | 5,5 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 6,05 |
| Жиры,( г) | 10,18 |
| Углеводы., (г) | 0,88 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 86,19 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 19,25 |
| Mg (мг) | 11,0 |
| Fe (мг) | 0,99 |
| C (мг) | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. Во избежании повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса сосиски или сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют.

##### Требования к качеству:

*Внешний вид*: сосиски или сардельки уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

*Консистенция:* сосиски или сардельки упругие, плотные, сочные.

*Цвет:* светло- розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно- соленый.

*Запах:* свежепрогретых сосисок или сарделек.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 46**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка рисовая с творогом и повидлом.

Номер рецептуры: № 265

Сборник**а** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатах | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа рисовая | 40 | 40 | 46 | 46 |
| Творог | 90 | 90 | 104 | 104 |
| Яйцо | ¼ шт. | 10 | 1/3 шт. | 12 |
| Сахар | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готовой запеканки | - | 200 | - | 230 |
| Повидло | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход | - | **200/30** |  | **230/30** |

**Химический состав на порцию 200/30 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 18,62 |
| Жиры,( г) | 10,2 |
| Углеводы., (г) | 80,56 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 526,60 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 233,46 |
| Mg (мг) | 65,94 |
| Fe (мг) | 3,85 |
| C (мг) | 0,55 |

**Химический состав на порцию 230/30 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 21,41 |
| Жиры,( г) | 11,7 |
| Углеводы., (г) | 92,64 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 605,59 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 268,48 |
| Mg (мг) | 75,83 |
| Fe (мг) | 4,43 |
| C (мг) | 0,63 |

**Технология приготовления.**

Перед изготовлением блюда, проводят первичную обработку рисовой крупу. Перебирают, промывают сначала в теплой воде 30-40 С. затем в горячей воде 55-60 С. После этого варят рассыпчатую рисовую кашу и охлажденную до 60-70 С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца (предварительно обработанные согласно п.1.14 СанПин 2.4.5.2409-08 ), растворенное в небольшом количестве масло сливочное и перемешивают.

Подготовленную массу раскладывают слоем не более 3-4 см. на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в течении 20-30 мин. При температуре 220-280 С. Подают со сгущенным молоком.

**Технологическая карта кулинарного изделия№ 54**

**Наименование изделия: Запеканка творожная.**

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто гр | Нетто гр | Брутто гр | Нетто гр |
| Творог | 188 | 188 | 216 | 216 |
| Крупа манная | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Сахар | 13 | 13 | 15 | 15 |
| Яйцо | 0,155шт | 6 | 0,178шт | 7 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Сметана | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Повидло | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Или сгущенное молоко | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Выход:** | **-** | **200/30** | **-** | **230/30** |

# Химический состав данного блюда выход: 200/30 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 29,08 | 21,00 | 37,2 | 448,8 | 329,08 | 1,1 | 0,1 | 0,5 | 1,0 |

# Химический состав данного блюда выход: 230/30 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 33,44 | 24,15 | 42,78 | 516,12 | 378,44 | 1,3 | 0,12 | 0,6 | 1,15 |

#### Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл. на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями или мукой противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметанной, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течении 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным, повидлом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технологическая карта**  наименование кулинарного изделия: **каша гречневая молочная жидкая** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 54-20к-2020 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 порц | | | | | | | | | | 1 порц | | | | | | |
| брутто,г | | | | | | нетто,г | | | | брутто,гр | | | | нетто,гр | | |
| крупа гречневая ядрица | | | | | | | | | | | | | | | | | | 38,00 | | | | | | 38,00 | | | | 47,50 | | | | 47,50 | | |
| молоко | | | | | | | | | | | | | | | | | | 96,00 | | | | | | 96,00 | | | | 120,0 | | | | 120,0 | | |
| вода | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64,0 | | | | | | 64,0 | | | | 80,0 | | | | 80,0 | | |
| соль поваренная пищевая йодированная | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1,0 | | | | | | 1,0 | | | | 1,0 | | | | 1,0 | | |
| масло сливочное | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4,00 | | | | | | 4,00 | | | | 6,0 | | | | 6,0 | | |
| ВЫХОД | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | 200,0 | | | |  | | | | 250,0 | | |
|  | | | | |  | | |  | | | | | | |  | |  |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |
| химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200гр: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | | | | | | | 7,1 | | | | | | |  | |  | Са (мг) | | | | | | 1,4800 | | | |  | | | |  | | |
| жиры (г) | | | | | | | | 6,5 | | | | | | |  | |  | Mg (мг) | | | | | | 0,5200 | | | |  | | | |  | | |
| углеводы (г) | | | | | | | | 27,6 | | | | | | |  | |  | Fe(мг) | | | | | | 0,300 | | | |  | | | |  | | |
| эн ценность(ккал) | | | | | | | | 197,1 | | | | | | |  | |  | С (мг) | | | | | | 0,80 | | | |  | | | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 250гр: | | | | | | | | | белки (г) | 8,875 |  |  | Са (мг) | 1,8500 |  |  | | жиры (г) | 8,125 |  |  | Mg (мг) | 0,65 |  |  | | углеводы (г) | 34,50 |  |  | Fe(мг) | 0,375 |  |  | | эн ценность(ккал) | 246,34 |  |  | С (мг) | 1,00 |  |  |   **Технология приготовления:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.  **Характеристика блюда на выходе**:  Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – желтоватый; вкус и запах – каши и масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Технологическая карта кулинарного изделия № 124** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование кулинарного изделия: **каша молочная пшенная жидкая** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 108,112 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | | | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 порц | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 порц | | | | | | | | | |
| брутто,г | | | | | | | | | | | | | нетто,г | | | | | брутто,г | | | | | нетто ,г | | | | |
| крупа пшенная | | | | | | | | | 40 | | | | | | | | | | | | | 40 | | | | | 50 | | | | | 50 | | | | |
| молоко | | | | | | | | | 120 | | | | | | | | | | | | | 120 | | | | | 120 | | | | | 120 | | | | |
| сахар | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | 6 | | | | | 6 | | | | |
| масса каши | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 200 | | | | | 0 | | | | | 250 | | | | |
| масло сливочное | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | 10 | | | | | 10 | | | | |
| ВЫХОД | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 200/10 | | | | | 0 | | | | | 250/10 | | | | |
|  | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | |
| Химический состав:200/10, 250/10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | | | | 7,44 | | | 9,3 | | |  | | | |  | | | | | | Са (мг) | | | | 44 | | | 55 | | |  | | | | |  |
| жиры (г) | | | | | 8,07 | | | 10,09 | | |  | | | |  | | | | | | Mg (мг) | | | | 48 | | | 60 | | |  | | | | |  |
| углеводы (г) | | | | | 35,28 | | | 44,1 | | |  | | | |  | | | | | | Fe(мг) | | | | 3,4 | | | 4,25 | | |  | | | | |  |
| эн ценность(ккал) | | | | | 243,92 | | | 304,9 | | |  | | | |  | | | | | | С (мг) | | | | 0 | | | 0 | | |  | | | | |  |
| **Технология приготовления:**  Крупу засыпают в кипящее молоко и варят 20 30 минут, после чего добавляют соль, сахар и варят до загустения затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При подаче кашу заправляют доведенным до кипения сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | **Технологическая карта кулинарного изделия № 130** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
|  | |  | | |  | | | | | | |  |  | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |
| наименование кулинарного изделия: **каша ячневая молочная вязкая** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 115 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | | | | | | | | | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 порц | | | | | | | | | | | | | 1 порц | | | | | | | |
| брутто,г | | | | | | | | нетто,г | | | | | брутто,гр | | | | нетто,гр | | | |
| крупа ячневая | | | | | | | | | | | | | | | 44,8 | | | | | | | | 44,8 | | | | | 56,0 | | | | 56,0 | | | |
| молоко | | | | | | | | | | | | | | | 100,0 | | | | | | | | 100,0 | | | | | 125,0 | | | | 125,0 | | | |
| вода | | | | | | | | | | | | | | | 65,0 | | | | | | | | 65,0 | | | | | 81,0 | | | | 81,0 | | | |
| сахар | | | | | | | | | | | | | | | 5,0 | | | | | | | | 5,0 | | | | | 6,0 | | | | 6,0 | | | |
| масса каши | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | 200,0 | | | | |  | | | | 250,0 | | | |
| мсло сливочное | | | | | | | | | | | | | | | 10,0 | | | | | | | | 10,0 | | | | | 13,0 | | | | 13,0 | | | |
| ВЫХОД | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | 200,0 | | | | |  | | | | 250,0 | | | |
|  | |  | | |  | | | | | | |  |  | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |
| химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200гр: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | | | | 7,23 | | | | | | |  |  | | Са (мг) | | | | | | | | 196,2 | | | | |  | | | |  | | | |
| жиры (г) | | | | | 6,67 | | | | | | |  |  | | Mg (мг) | | | | | | | | 0,9 | | | | |  | | | |  | | | |
| углеводы (г) | | | | | 39,54 | | | | | | |  |  | | Fe(мг) | | | | | | | | 0,2 | | | | |  | | | |  | | | |
| эн ценность(ккал) | | | | | 246,87 | | | | | | |  |  | | С (мг) | | | | | | | | 1,7 | | | | |  | | | |  | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 250гр: | | | | | | | | | белки (г) | 9,04 |  |  | Са (мг) | 245,25 |  |  | | жиры (г) | 8,34 |  |  | Mg (мг) | 1,13 |  |  | | углеводы (г) | 49,43 |  |  | Fe(мг) | 0,25 |  |  | | эн ценность(ккал) | 308,59 |  |  | С (мг) | 2,13 |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Технология приготовления:**  Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. Пред отпуском заправляют кипяченым сливочным маслом.  Температура подачи 65°С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Технологическая карта кулинарного изделия № 3**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая рисовая молочная

Номер рецептуры: № 173

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа рисовая | 44 | 44 | 55 | 55 |
| Вода | 54 | 54 | 68 | 68 |
| Молоко | 110 | 110 | 138 | 138 |
| Сахар | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масса каши | - | 240 | - | 250 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Выход | - | 200 | - | 250 |

**Химический состав на порцию 200гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 8,02 |
| Жиры,( г) | 15,0 |
| Углеводы., (г) | 44,01 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 312,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 241,76 |
| Mg (мг) | 45,08 |
| Fe (мг) | 0,51 |
| C (мг) | 2,6 |

**Химический состав на порцию 250гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 10,0 |
| Жиры,( г) | 19,0 |
| Углеводы., (г) | 55,0 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 390,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 302,2 |
| Mg (мг) | 56,35 |
| Fe (мг) | 0,64 |
| C (мг) | 3,3 |

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют сахар, соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

##### Требования к качеству:

*Внешний вид*: зерна крупные полностью набухшие, разваренные, утратили форму, каша заправлена растопленным маслом сливочным.

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

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

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

*Запах:* свойственный данному виду крупы в сочетании с молоком и маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№65**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная вязкая с маслом

Номер рецептуры: № 265

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов Пермь 2007г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Крупа манная | 44,4 | 44,4 | 55,5 | 55,5 |
| Молоко цельное | 110 | 110 | 138 | 138 |
| вода | 54 | 54 | 68 | 68 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Выход |  | 200/10 |  | 250/10 |

**Химический состав на порцию 200гр:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 6,56 |
| Жиры,( г) | 10,2 |
| Углеводы., (г) | 45,95 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 325,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 88,59 |
| Mg (мг) | 29,26 |
| Fe (мг) | 1,11 |
| C (мг) | 7,96 |

**Химический состав на порцию 250гр:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 8,2 |
| Жиры,( г) | 12,75 |
| Углеводы., (г) | 57,44 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 406,25 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 110,74 |
| Mg (мг) | 36,58 |
| Fe (мг) | 1,39 |
| C (мг) | 9,95 |

#### Технология приготовления:

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Крупу манную просеивают, но не промывают. Вязкие каши готовят на воде 40% и молоке 60% . Жидкие каши только на молоке. Манная крупа в воде или в молоке с водой при температуре 90-95 С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому её следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 минут. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 градусов Цельсия она держится на тарелке горкой, не расплывается.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 59**

**Наименование изделия: Каша Дружба молочная жидкая**

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептур: Азбука питания, Москва, 2002 год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто,гр | Нетто,гр | Брутто,гр | Нетто,гр |
| Крупа пшено | 14 | 14 | 11 | 11 |
| Крупа рисовая | 19 | 19 | 15 | 15 |
| Молоко | 150 | 150 | 120 | 120 |
| Сахар | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 17 | 17 | 10 | 10 |
| **Выход:** | **-** | **250** | **-** | **200** |
|  | | | | |

# Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 9,0 | 13,0 | 39,63 | 304,22 | 271,17 | 1,5 | 0,17 | 0,3 | 2,17 |

# Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,62 | 9,24 | 30,76 | 228,29 | 188,77 | 1,22 | 0,13 | 0,22 | 1,50 |

**Технология приготовления:**

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Крупу промывают дважды- сначала теплой водой (30-40 С), затем горячей водой (55-60 С), при этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин., воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой. В готовой вязкой каше ядра крупы должны быть набухшими, мягкой консистенции, слипающимися между собой.

При температуре 60-70 С вязкая каша представляет собой довольно густую массу, которая держится на поверхности не расплываясь. Молочные каши отпускают в горячем виде с прокипяченным сливочным маслом

**Технологическая карта кулинарного изделия № 280**

**Наименование изделия: Каша кукурузная молочная жидкая**

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур и блюд и кулинарных изделий Пермь 2012

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
|  |  |  |  |
| Крупа кукурузная | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Молоко | 100 | 100 | 125 | 125 |
| Вода | 68 | 68 | 85 | 85 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| **Выход:** | **-** | **200** | **-** | **250** |
|  | | | | |

# Химический состав данного блюда выход: 200гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,18 | 7,10 | 37,1 | 240,0 | 127,4 | 1,2 | 0,08 | 0,17 | 1,30 |

# Химический состав данного блюда выход: 250гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,73 | 8,88 | 46,35 | 300,0 | 159,32 | 1,49 | 0,1 | 0,22 | 1,62 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду засыпают крупу и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют *кипящее* молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. В конце варки добавляют растопленное сливочное масло.

**Требования:**

Цвет соответствует виду крупы, вкус и запах, свойственный молоку и крупе.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 50**

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

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Азбука питания, Москва 2002 год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| Мясо говядина | 39 | 28 | 44 | 32 |
| Рис (отварной) | 3,5 | 3,5(10) | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Масло сливочное | 2,2 | 2,2 | 2,5 | 2,5 |
| Капуста | 52 | 42 | 59 | 48 |
| Масса п/ф | - | 79 | - | 90 |
| **Выход** | **-** | **70** | - | **80** |
| **Соус:** | **30** | **30** | **35** | **35** |
| Томат-паста: | 1,9 | 1,9 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 5,5 | 5,5 | 6 | 6 |
| Сметана | 1,9 | 1,9 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 |
| **Выход с соусом:** | **-** | **70/30** | **-** | **80/35** |

**Химический состав данного блюда выход 70/30:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,6 | 7,17 | 5,9 | 114,07 | 30,26 | 1,34 | 0,05 | 0,07 | 22,91 |

**Химический состав данного блюда выход 80/35:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,59 | 8,57 | 6,79 | 134,2 | 34,85 | 1,54 | 0,06 | 0,09 | 26,35 |

**Технология приготовления.**

### Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассируют в половинном количестве сливочного масла. Белокочанную капусту нарезают мелко, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо высушивают, формуют овальные колбаски (по 1 шт. на порцию), складывают в противень, добавляют воду и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Лук пассируют на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют муку пассируют , добавляют томатную пасту и продолжают пассировать 7-10 минут. Готовую охлажденную до70°С пассировку разводят горячей сметаной проваривают и доводят до кипения. Отпускают с соусом. Температура подачи 65 С.

**Требования:**

### Изделия должны сохранять форму, быть сочными, в меру солеными. Цвет на разрезе светло-серый. Запах мяса, капусты и соуса.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технологическая карта кулинарного изделия № 237** | | | | | | | | | | |
| наименование блюда: **фрикадельки из говядины тушеные в соусе** | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры 204 | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | | | |
| 1 порц | | | | 1 порц | |
| брутто,г | | нетто,г | | Брутто,гр | нетто,гр |
| Фарш говяжий | | | | | 52,0 | | 52,0 | | 74,0 | 74,0 |
| хлеб пшеничный | | | | | 10,5 | | 10,5 | | 16,0 | 16,0 |
| вода | | | | | 18,2 | | 18,2 | | 26,0 | 26,0 |
| масло растительное | | | | | 2,0 | | 2,0 | | 3,0 | 3,0 |
| масса полуфабриката | | | | |  | | 82,0 | |  | 117,0 |
| соус томатный (тех. карта № 7) | | | | | 30,0 | | 30,0 | | 3,0 | 3,0 |
| ВЫХОД | | | | |  | | 70\30 | |  | 100\30 |
|  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| химический состав 70/30 | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 12,63 |  |  | | Са (мг) | | 20,8 |  |  |
| жиры (г) | | 13,54 |  |  | | Mg (мг) | | 25,1 |  |  |
| углеводы (г) | | 9,16 |  |  | | Fe(мг) | | 2,2 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 208,6 |  |  | | С (мг) | | 0,0 |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | химический состав 100/30 | | | | | | | | | белки (г) | 18,0 |  |  | Са (мг) | 29,7 |  | | жиры (г) | 19,34 |  |  | Mg (мг) | 35,9 |  | | углеводы (г) | 13,09 |  |  | Fe(мг) | 3,1 |  | | эн ценность(ккал) | 298,0 |  |  | С (мг) | 0,0 |  | | | | | | | | | | | |

**Технология приготовления:**

В фарш добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта),соль, перемешивают, затем выбивают (для насыщения котлетной массы кислородом воздуха), разделывают в виде шариков массой по 19-21 г по 4 шт на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник и заливают горячим соусом или сливочным маслом и тушат 15-20 минут.  Отпускают фрикадельки с гарниром, соусом или сливочным маслом. Температура подачи 65°С

**Технологическая карта кулинарного изделия № 33**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: № 260

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Говядина 1 категории | 107 | 79 | 128 | 95 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Морковь | 13 | 10 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 14 | 12 |
| Томатная паста | 4,0 | 4,0 | 4,8 | 4,8 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Масса тушеного мяса | - | 50 | - | 60 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 60 |
| Выход | **-** | **100** | **-** | **120** |

**Химический состав на порцию 100 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 14,0 |
| Жиры,( г) | 11,18 |
| Углеводы., (г) | 4,58 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 154,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 13,28 |
| Mg (мг) | 4,7 |
| Fe (мг) | 0,30 |
| C (мг) | 2,9 |

**Химический состав на порцию 120 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 16,8 |
| Жиры,( г) | 13,42 |
| Углеводы., (г) | 5,50 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 185,4 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 15,94 |
| Mg (мг) | 5,64 |
| Fe (мг) | 0,36 |
| C (мг) | 3,48 |

**Технология приготовления**

Нарезанное кубиками по 20-30 и обжаренное мясо заливают водой (50г. на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения готовят соус, добавляя в него пассированный лук, морковь, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку – гарнир.

*Консистенция:* мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая.

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

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

*Запах:* мяса с ароматом овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 49**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель с соусом 75/50

Номер рецептуры: № 413

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Нетто, гр. | Нетто, кг |
| Говядина (котлетное мясо) | - | 56 | - | 75 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 18,6 | 18,6 |
| Молоко или вода | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Мука | 8 | 8 | 10,6 | 10,6 |
| Масса полуфабрик. | - | 92 | - | 116 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6,6 | 6,6 |
| Масса жареных котлет, биточков, шницеля | - | 75 | - | 100 |
| Соус: |  |  |  |  |
| Масло растительное | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Мука | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Морковь | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ВЫХОД | **-** | **75/50** |  | **100/50** |

**Химический состав на 1 порцию, 75/50 гр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 12,90 |
| Жиры,( г) | 19,51 |
| Углеводы., (г) | 5,38 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 275,25 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 34,69 |
| Mg (мг) | 94,20 |
| Fe (мг) | 2,25 |
| C (мг) | 0,00 |

**Химический состав на 1 порцию, 100/50 гр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 17,20 |
| Жиры,( г) | 26 |
| Углеводы., (г) | 7,17 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 367,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 46,25 |
| Mg (мг) | 125,6 |
| Fe (мг) | 3,0 |
| C (мг) | 0,00 |

##### Краткая характеристика:

Для приготовления рубленых изделий, как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина- мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Промывают мясо проточной водой с температурой + 20 С, применяют щетки. В конце мойки мясо охлаждают водой с температурой + 12,15 С.

Котлетное мясо измельчают на мясорубке, мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1 или высшего сорта, предварительно замоченном в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук из расчета 5 гр. нетто или 6 гр. брутто) и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально- приплюснутой формы с заостренного концом (котлеты) или кругло- приплюснутой формы толщиной 2,0- 2,5 см. (биточки), или плоско- овальной формы, толщиной 1 см (шницели). Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены, температура в центре должна быть не ниже 90 С. Органолептическими признаками готовности изделий являются выделение бесцветного сока при проколе, и серый цвет на разрезе. При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 23**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ,1994 г.

Номер рецептур: 423

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (котлетное мясо) | 44 | 44 | 4,4 | 4,4 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готового риса | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Лук репчатый | 20 | 17 | 2,0 | 1,7 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Мука | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | **-** | **66** | **-** | **6,6** |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса тефтелей | - | 70 | - | 7,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 10,29 |
| Жиры,( г) | 12,12 |
| 13,8 | 18,4 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 177,7 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 21,27 |
| Mg (мг) | 15,94 |
| Fe (мг) | 1,63 |
| C (мг) | 6,3 |

**Технология приготовления:**

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассированный лук, предварительно отваренный рассыпчатый рис, который промывают дважды: сначала в теплой воде (30-40 С), затем горячей водой (55-60 С). Перемешивают фарш и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Сформованные шарики укладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 гр. на порцию) и тушат 8-10 минут.

**Соус красный основной**: Нарезанный лук, морковь пассируют в масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассировать еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160 С, периодически помешивая до приобретения светло коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80 С мучную пассировку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно перемешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный, лавровый лист. Соус процеживают, протирая разварившиеся овощи.

**Технологическая карта кулинарного изделия №3.**

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

**Номер рецептуры: б/номера**

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, г. Москва,2006г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование сырья | Расход сырья | | | | | 1 порция | | 100 порций | | | Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг | | Чай высшего или 1-го сорта | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 | | Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 | | Чай- заварка | - | 50 | - | 5,0 | | Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | | Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | | **Выход с сахаром** | **-** | **200** | **-** | **20,0** | |

# Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,1 | 4,2 | 15,8 | 116,8 | 193,44 | 1,1 | 0,03 | 0,22 | 1,6 |

**Технология приготовления:**

В посуду насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. Заварку кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

В кипящую воду закладывают сахар, добавляют процеженную заварку, прокипяченное молоко и подают

**Технологическая карта кулинарного изделия № 65**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из изюма

Номер рецептуры: № 54-6хн-2020

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Изюм | 20,0 | 32,0 | 2,00 | 3,2 |
| Сахар- песок | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Вода | 203 | 203 | 20,3 | 20,3 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,5 |
| Жиры,( г) | 0,00 |
| Углеводы., (г) | 27,0 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 110,2 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 25,70 |
| Mg (мг) | 13,4 |
| Fe (мг) | 1,0 |
| C (мг) | 0,0 |

**Технология приготовления:**

*Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности. Готовый компот разливают по стаканам.*

**Характеристика блюда на выходе:**

*Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия №366** | | | | |  |  |
| наименование блюда: **чай с лимоном** | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 294 | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,кг | нетто,кг |
| чай | | | | | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| вода | | | | | 203 | 203 | 20,3 | 20,3 |
| сахар | | | | | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| лимон | | | | | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| ВЫХОД | | | | |  | 200/7 |  | 20/0,7 |
|  | | | | |  |  |  |  |
| **Химический состав:** | | | | | | | | |
| белки (г) | | 0,07 |  |  | Са (мг) | 12,0 |  |  |
| жиры (г) | | 0,01 |  |  | Mg (мг) | 4,00 |  |  |
| углеводы (г) | | 15,31 |  |  | Fe(мг) | 0,80 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 61,62 |  |  | С (мг) | 2,20 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления:**  В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона заливают кипящей водой.  Температура подачи 65°С. | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологическая карта кулинарного изделия № 65**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из кураги

Номер рецептуры: № 348

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курага | 20 | 19 | 2,0 | 1,9 |
| Масса отварной кураги | - | 37 | - | 3,7 |
| Сахар- песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода | 203 | 203 | 20,3 | 20,3 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 1,04 |
| Жиры,( г) | 0,00 |
| Углеводы., (г) | 30,96 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 95,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 32,40 |
| Mg (мг) | 21,00 |
| Fe (мг) | 0,7 |
| C (мг) | 0,8 |

**Технология приготовления**

Подготовленную сушенную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: форма кураги сохранена, сухофрукты залиты прозрачным компотом.

*Консистенция:* компота – жидкая, кураги – мягкая.

*Цвет:* коричневый

*Вкус:* сладкий с хорошо выраженным привкусом чернослива.

*Запах:* вареной кураги.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 2**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай без сахара

Номер рецептуры: № 375,376

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай высшего или 1-го сорта | 1,0 | 1,0 | 0,10 | 0,10 |
| Вода | 203 | 203 | 20,3 | 20,3 |
| Выход | - | 200 | - | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,2 |
| Жиры,( г) | 0,00 |
| Углеводы., (г) | 0,1 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 1,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 5,00 |
| Mg (мг) | 4,4 |
| Fe (мг) | 0,8 |
| C (мг) | 0,00 |

**Технология приготовления**

Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам.

##### Требования к качеству

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто- коричневый

*Вкус:* не сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 90**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: № 379

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кофейный напиток | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход | - | 200 | - | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,1 |
| Жиры,( г) | 4,90 |
| Углеводы., (г) | 13,35 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 117,3 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 193,44 |
| Mg (мг) | 43,5 |
| Fe (мг) | 1,27 |
| C (мг) | 1,5 |

**Технология приготовления**

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

##### Требования к качеству

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло- коричневый

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

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Технологическая карта кулинарного изделия № 49**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко

Номер рецептуры: № 385

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко | 201 | 201 | 20,1 | 20,1 |
| Масса молока питьевого пастеризованного | - | 200 | - | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  |  |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,60 |
| Жиры,( г) | 6,40 |
| Углеводы., (г) | 9,40 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 116,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 240,0 |
| Mg (мг) | 28,0 |
| Fe (мг) | 0,12 |
| C (мг) | 2,60 |

**Технология приготовления**

Молоко пастеризованное разливают в стаканы.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: молоко без пенки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* характерный для пастеризованного молока, сладковатый.

*Запах:* молока, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 24**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт

Номер рецептуры: № 386

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) | 206 | 200 | 20,6 | 20,0 |
| Выход | - | 200 | - | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 5,60 |
| Жиры,( г) | 6,40 |
| Углеводы., (г) | 8,20 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 118,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 240,00 |
| Mg (мг) | 228,00 |
| Fe (мг) | 0,20 |
| C (мг) | 1,40 |

**Технология приготовления**

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочно- кислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 61**

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

Номер рецептуры: № 388

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Плоды шиповника сушеные | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,68 |
| Жиры,( г) | 0,28 |
| Углеводы., (г) | 9,66 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 79,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 5,6 |
| Mg (мг) | 1,6 |
| Fe (мг) | 0,26 |
| C (мг) | 130,0 |

**Технология приготовления**

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из не окисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: напиток налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* темно- красный

*Вкус:* кисло-сладкий, с привкусом плодов

*Запах:* шиповника

**Технологическая карта кулинарного изделия № 10**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: № 588

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г.1994

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Смесь сухофруктов | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Масса отварных сухофруктов | - | 50 | - | 5,0 |
| Сахар- песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход | **-** | **200** | **-** | **20,0** |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,56 |
| Жиры,( г) | 0,00 |
| Углеводы., (г) | 27,89 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 113,79 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 12,00 |
| Mg (мг) | 4,00 |
| Fe (мг) | 0,80 |
| C (мг) | 5,40 |

**Технология приготовления**

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

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

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

*Цвет:* коричневый

*Вкус:* сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Запах:* сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 35**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из концентрата

Номер рецептуры: № 591

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кисель из концентрата | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Сахар- песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 180 | 180 | 18,0 | 18,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | - |
| Жиры,( г) | - |
| Углеводы., (г) | 33,93 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 129,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 0,68 |
| Mg (мг) | - |
| Fe (мг) | 0,10 |
| C (мг) | - |

**Технология приготовления**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* свежих ягод и плодов.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 2**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 628

Сборник**а** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Чай- заварка | - | 50 | - | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход с сахаром | - | 200 | - | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,20 |
| Жиры,( г) | 0,05 |
| Углеводы., (г) | 13,60 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 56,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 7,35 |
| Mg (мг) | 5,00 |
| Fe (мг) | 0,80 |
| C (мг) | 3,20 |

**Технология приготовления**

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

##### Требования к качеству

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто- коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 31**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

# Номер рецептуры: № 642

Наименование сборника рецептур: 1994г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао- порошок | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Сахар- песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| **Выход** | **-** | **200** | **-** | **20,0** |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 4,5 |
| Жиры,( г) | 6,7 |
| Углеводы., (г) | 16,3 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 142,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 185,5 |
| Mg (мг) | 24,3 |
| Fe (мг) | 0,51 |
| C (мг) | 1,5 |

**Технология приготовления:**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое

количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 60**

Наименование изделия: **Филе рыбы отварное, запеченное под омлетом**

Номер рецептуры: б/номера

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, г. Москва,2006г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто,гр | Нетто,гр | Брутто,гр | Нетто,гр |
| Рыба (минтай) | 200 | 84 | 250 | 150 |
| Мука | 8,3 | 5,8 | 10,4 | 10,4 |
| Яйцо | 1,68 | 67,2 | 2,11 | 84,4 |
| Молоко | 40 | 40 | 52 | 52 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6,25 | 6,25 |
| **Выход:** | **-** | **200** | **-** | **250** |
|  | | | | |

# Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 22,86 | 10,27 | 5,94 | 206,33 | 104,77 | 1,48 | 0,085 | 0,37 | 3,04 |

# Химический состав данного блюда выход: 250гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 28,57 | 12,84 | 10,61 | 257,91 | 130,96 | 1,85 | 0,107 | 0,46 | 3,8 |

**Технология приготовления:**

Рыбное филе нарезают на порционные куски и припускаю до готовности в подсоленной воде. На смазанный маслом противень выкладывают готовую рыбу, заливают омлетной массой и запекают до готовности в духовом шкафу.

**Требования:**

Куски рыбы не развалившиеся. Цвет желтовато – золотистый. Вкус и запах запеченной рыбы и омлета.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 29**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная с овощами

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай без головы не потрошенный | 142 | 85 | 14,2 | 8,5 |
| Горбуша или кета потрошенная с головой | 170 | 85 | 17,0 | 8,5 |
| Вода или бульон | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Морковь | 56 | 44 | 5,6 | 4,4 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3,0 |
| Томатная паста | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растительное | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Масса тушеной рыбы | - | 70 | - | 7,0 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом | - | 130 | - | 13,0 |
| Выход | - | 70/60 | - | 7,0/6,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 18,15 |
| Жиры,( г) | 10,04 |
| Углеводы., (г) | 9,4 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 200,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 108,6 |
| Mg (мг) | 116,1 |
| Fe (мг) | 2,6 |
| C (мг) | 11,88 |

##### Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут на протвень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, соль, посуду закрывают крышкой и запекают до готовности (45-60 мин)

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом с овощами, в котором они тушились.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 29**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная с овощами

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай без головы не потрошенный | 182 | 109 | 18,2 | 10,9 |
| Горбуша или кета потрошенная с головой | 218 | 109 | 21,8 | 10,9 |
| Вода или бульон | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Морковь | 56 | 44 | 5,6 | 4,4 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3,0 |
| Томатная паста | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растительное | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Масса тушеной рыбы | - | 90 | - | 9,0 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом | - | 150 | - | 15,0 |
| Выход | - | 90/60 | - | 9,0/6,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 14,52 |
| Жиры,( г) | 8,03 |
| Углеводы., (г) | 7,51 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 160,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 86,88 |
| Mg (мг) | 92,88 |
| Fe (мг) | 2,08 |
| C (мг) | 9,51 |

##### Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, соль, посуду закрывают крышкой и запекают до готовности (45-60 мин)

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом с овощами, в котором они тушились.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: целый тешенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку гарнир.

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом с овощами, умеренно соленый.

*Запах*: рыбный, с ароматом соуса.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 17**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель рыбный натуральный с маслом.

Номер рецептуры: № 235

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Горбуша не потрошенный с головой | 220 | 100 | 273 | 124 |
| Лук репчатый | 23 | 19 | 29 | 24 |
| Петрушка зелень (сушеная) | 0,75 | 0,6 | 0,93 | 0,7 |
| Молоко | 11 | 11 | 14 | 14 |
| Яйцо | 1/8 шт | 5 | 1/7шт | 6 |
| Сухари | 15 | 15 | 19 | 19 |
| Масса полуфабриката | - | 150 | - | 186 |
| Масло растительное | 8,6 | 8,6 | 10,7 | 10,7 |
| Масса жареных изделий | - | 120 | - | 149 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | - | 125 | - | **155** |

**Химический состав на порцию 125 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 14,9 |
| Жиры,( г) | 10,9 |
| Углеводы., (г) | 1,8 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 164,8 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 37,11 |
| Mg (мг) | 27,94 |
| Fe (мг) | 0,76 |
| C (мг) | 1,8 |

**Химический состав на порцию 155 гр.**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 18,5 |
| Жиры,( г) | 13,5 |
| Углеводы., (г) | 2,3 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 204,4 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 46,02 |
| Mg (мг) | 34,65 |
| Fe (мг) | 0,94 |
| C (мг) | 2,2 |

##### Технология приготовления

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью петрушки пропускают через мясорубку. Массу солят, из полученной рыбной котлетной массы формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 минут. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) При отпуске шницель поливают растопленным маслом сливочным.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: шницель – овальной формы, равномерно обжаренная поверхность, без трещин.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

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

*Вкус:* жаренной рыбной массы, умеренно соленый.

*Запах*: приятный, рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 16**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный.

Номер рецептуры: 330

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сметана | 14,4 | 14,4 | 1,44 | 1,44 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 45,6 | 45,6 | 4,560 | 4,560 |
| Масло сливочное | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Выход | - | 60 | - | 6,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,48 |
| Жиры,( г) | 2,95 |
| Углеводы., (г) | 2,30 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 38,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 6,61 |
| Mg (мг) | 0,97 |
| Fe (мг) | 0,06 |
| C (мг) | 0,06 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная не расслоившаяся масса

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* от белого до светло- кремового.

*Вкус:* умеренно соленый, свежей сметаны.

*Запах:* свежей сметаны.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 79** | | | | | | |  | |  |
| **наименование блюда: рыба, запеченная с картофелем по-русски** | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры №351 | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2012г | | | | | | | | | | | |
| **наименование сырья** | | | | | **расход сырья и п/ф** | | | | | | |
| **1 порц** | | | **1порц** | | | |
| **брутто,г** | | **нетто,г** | **брутто,г** | | **нетто,г** | |
| или минтай | | | | | 112 | | 67 | 126 | | 75 | |
| или горбуша | | | | | 147 | | 67 | 165 | | 75 | |
| **масса готовой рыбы** | | | | |  | | **55** |  | | **62** | |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | | | | | 125 | | 91 | 142 | | 103 | |
| Картофель с 31.10 по 31.12 | | | | | 141 | | 91 | 158 | | 103 | |
| Картофель с 31.12 по 28. 02 | | | | | 161 | | 91 | 177 | | 103 | |
| Картофель с 29.02 по 01.09 | | | | | 183 | | 91 | 199 | | 103 | |
| масло растительное | | | | | 4,3 | | 4,3 | 5 | | 5 | |
| Лук репчатый | | | | | 13,3 | | 11 | 16 | | 12 | |
| Морковь | | | | | 21 | | 16 | 24 | | 19 | |
| **соус белый для запекания рыбы**: | | | | | **63** | | **63** | **70** | | **70** | |
| Бульон рыбный или вода | | | | | 69 | | 69 | 77 | | 77 | |
| мука пшеничная | | | | | 3,2 | | 3,2 | 3,6 | | 3,6 | |
| масло сливочное | | | | | 3,2 | | 3,2 | 3,6 | | 3,6 | |
| Сухари или мука | | | | | 2,3 | | 2,3 | 2,6 | | 2,6 | |
| **ВЫХОД** | | | | |  | | **200** |  | | **225** | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200 грамм** | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 14,23 |  |  | Са (мг) | 27,16 | | |  | |  |
| жиры (г) | | 7,81 |  |  | В1(мг) | 0,173 | | |  | |  |
| углеводы (г) | | 22,13 |  |  | В2 (мг) | 0,12 | | |  | |  |
| эн ценность(ккал) | | 215,71 |  |  | Fe(мг) | 1,0 | | |  | |  |
|  | |  |  |  | С (мг) | 9,93 | | |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 225 грамм** | | | | | | | |
| белки (г) | 16,08 |  |  | Са (мг) | 30,44 |  |  |
| жиры (г) | 8,75 |  |  | В1(мг) | 0,20 |  |  |
| углеводы (г) | 24,80 |  |  | В2 (мг) | 0,13 |  |  |
| эн ценность(ккал) | 241,74 |  |  | Fe(мг) | 1,11 |  |  |
|  |  |  |  | С (мг) | 11,13 |  |  |
| **Технология** **приготовления:**  Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают | | | | | | | |
| под углом 90° по одному куску на порцию, солят, укладывают в смазанный маслом сотейник, | | | | | | | |
| Сверху кладут морковь, лук, ломтики отварного картофеля. Заливают белым соусом, поливают сливочным маслом, | | | | | | | |
| и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250С в течение 30-40минут. | | | |
| \* нормы даны на треску, минтай непотрошеные обезглавленные | | | | | |
| \*\* масса отварного очищенного картофеля | | | |
| Температура подачи: 65°С. | |  |

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:**

На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, не пригоревшее, не присохшее к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы и входящим в рецептуру блюда продуктам. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 29**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в сметанном соусе.

Номер рецептуры: № 353

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай без головы не потрошенный | 142 | 85 | 182 | 109 |
| Горбуша или кета | 187 | 85 | 156 | 109 |
| Морковь | 28 | 20 | 28 | 20 |
| Лук репчатый | 15 | 12 | 15 | 12 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Соус сметанный | 35 | 35 | 35 | 35 |
| Масса тушеной рыбы | - | 70 | - | 90 |
| Масса тушенных овощей с соусом | - | 60 | - | 60 |
| Выход | - | 70/60 |  | 90/60 |

**Химический состав на 1 порцию 70/60гр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 11,69 |
| Жиры,( г) | 6,8 |
| Углеводы., (г) | 3,8 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 124,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 37,28 |
| Mg (мг) | 55,73 |
| Fe (мг) | 0,61 |
| C (мг) | 1,9 |

**Химический состав на 1 порцию 90/60гр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 15,58 |
| Жиры,( г) | 9,1 |
| Углеводы., (г) | 5,1 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 165,3 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 49,7 |
| Mg (мг) | 74,3 |
| Fe (мг) | 0,81 |
| C (мг) | 2,5 |

##### Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в противень смазанный растительным маслом, сверху слой пассированных овощей, добавляют соус сметанный и воду 1/3 от объема соуса и запекают 25-30 минут до готовности.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: целый запеченный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку гарнир.

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом с овощами, умеренно соленый.

*Запах*: рыбный, с ароматом соуса.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 16**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный.

Номер рецептуры: 330

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сметана | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | - | 30 | - | 3,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,48 |
| Жиры,( г) | 2,95 |
| Углеводы., (г) | 2,30 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 38,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 6,61 |
| Mg (мг) | 0,97 |
| Fe (мг) | 0,06 |
| C (мг) | 0,06 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная не расслоившаяся масса

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* от белого до светло- кремового.

*Вкус:* умеренно соленый, свежей сметаны.

*Запах:* свежей сметаны.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 16**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный.

Номер рецептуры: 330

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сметана | 14,4 | 14,4 | 1,44 | 1,44 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 45,6 | 45,6 | 4,560 | 4,560 |
| Масло сливочное | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Выход | - | 60 | - | 6,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,48 |
| Жиры,( г) | 2,95 |
| Углеводы., (г) | 2,30 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 38,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 6,61 |
| Mg (мг) | 0,97 |
| Fe (мг) | 0,06 |
| C (мг) | 0,06 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная не расслоившаяся масса

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* от белого до светло- кремового.

*Вкус:* умеренно соленый, свежей сметаны.

*Запах:* свежей сметаны.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 7**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом.

Номер рецептуры: 331

Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сметана | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Томатная паста | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | - | 30 | - | 3,0 |

**Химический состав на 1 порцию**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 0,34 |
| Жиры,( г) | 2,92 |
| Углеводы., (г) | 1,01 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 32,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 6,72 |
| Mg (мг) | 2,04 |
| Fe (мг) | 0,09 |
| C (мг) | 1,41 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин.

Томатное пюре упаривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная не расслоившаяся масса

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* светло- оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны.

*Запах:* свежей сметаны с томатом

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 39** | | | | | | | | | | |  | | |  | |
| наименование блюда: **рассольник ленинградский** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | | | | | | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | |
| 1 порция | | | 1 порция | | | | | |
| брутто,г | нетто,г | | брутто,гр | | | | нетто,гр | |
| Говядина | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | | 30 | | | | 30 | |
| картофель сентябрь- октябрь | | | | | | | | | | | | 100 | 75 | | 80 | | | | 60 | |
| картофель ноябрь- декабрь | | | | | | | | | | | | 107 | 75 | | 86 | | | | 60 | |
| картофель январь- февраль | | | | | | | | | | | | 115 | 75 | | 92 | | | | 60 | |
| картофель март- сентябрь | | | | | | | | | | | | 125 | 75 | | 100 | | | | 60 | |
| крупа | | | | | | | | | | | | 5,0 | 5,0 | | 4,0 | | | | 4,0 | |
| морковь | | | | | | | | | | | | 13 | 10,0 | | 10 | | | | 8,0 | |
| лук репчатый | | | | | | | | | | | | 6 | 5,0 | | 5 | | | | 4,0 | |
| огурцы соленые | | | | | | | | | | | | 18 | 15,0 | | 15 | | | | 12,0 | |
| вода | | | | | | | | | | | | 188 | 188 | | 150 | | | | 150 | |
| масло растительное | | | | | | | | | | | | 5,0 | 5,0 | | 4,0 | | | | 4,0 | |
| сметана | | | | | | | | | | | | 10,0 | 10,0 | | 8,0 | | | | 8,0 | |
| ВЫХОД | | | | | | | | | | | |  | 250,0 | |  | | | | 200,0 | |
|  | | | |  |  | | | |  |  | |  |  | |  | | | |  | |
| **Химический состав 250 гр:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | | | | 5,03 | | | |  |  | | Са (мг) | 26,7 | | |  | | |  | |
| жиры (г) | | | | | 11,3 | | | |  |  | | Mg (мг) | 25,5 | | |  | | |  | |
| углеводы (г) | | | | | 32,38 | | | |  |  | | Fe(мг) | 1,1 | | |  | | |  | |
| эн ценность(ккал) | | | | | 179,52 | | | |  |  | | С (мг) | 15,3 | | |  | | |  | |
| **Химический состав 200 гр:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | белки (г) | 4,02 |  |  | Са (мг) | 21,36 | | жиры (г) | 9,04 |  |  | Mg (мг) | 20,4 | | углеводы (г) | 25,90 |  |  | Fe(мг) | 0,8 | | эн ценность(ккал) | 143,62 |  |  | С (мг) | 12,24 |   **Технология приготовления:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10- 15 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят ещё 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и доводят до кипения, кладут зелень и снимают с плиты.  Температура подачи 65°С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 48** | | | | | | | | | | |  | | | |  | |
| наименование блюда: **суп картофельный с клецками** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| номер рецептуры № 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | | | расход сырья и п/ф | | | | | | | | | | | |
| 1 порция | | | | | | 1 порция | | | | | |
| брутто,гр | | | нетто,гр | | | брутто,гр | | | нетто,гр | | |
| Курица | | | | | | | 30 | | | 30 | | | 30 | | | 30 | | |
| Картофель сентябрь- октябрь | | | | | | | 65 | | | 50 | | | 52 | | | 40 | | |
| Картофель ноябрь- декабрь | | | | | | | 71 | | | 50 | | | 57 | | | 40 | | |
| Картофель январь- февраль | | | | | | | 77 | | | 50 | | | 62 | | | 40 | | |
| Картофель март- сентябрь | | | | | | | 83 | | | 50 | | | 66 | | | 40 | | |
| морковь | | | | | | | 12 | | | 10 | | | 10 | | | 8 | | |
| лук репчатый | | | | | | | 12 | | | 10 | | | 10 | | | 8 | | |
| масло сливочное | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | | 2 | | | 2 | | |
| бульон | | | | | | | 190 | | | 190 | | | 152 | | | 152 | | |
| клецки: | | | | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| мука пшеничная | | | | | | | 10 | | | 10 | | | 8 | | | 8 | | |
| масло сливочное | | | | | | | 1,25 | | | 1,25 | | | 1 | | | 1 | | |
| яйца | | | | | | | 1\16 | | | 2,5 | | | 1/20 | | | 2,0 | | |
| вода | | | | | | | 15 | | | 15 | | | 12 | | | 12 | | |
| масса теста | | | | | | |  | | | 28 | | |  | | | 22 | | |
| масса готовых клёцек | | | | | | |  | | | 30 | | |  | | | 24 | | |
| ВЫХОД | | | | | | |  | | | **250** | | |  | | | **200** | | |
| **Химический состав данного блюда выход 250 гр.:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 3,75 | | |  |  | Са (мг) | | | 28,09 | | |  | | |  | | |
| жиры (г) | | 3,29 | | |  |  | Mg (мг) | | | 14,75 | | |  | | |  | | |
| углеводы (г) | | 16,84 | | |  |  | Fe(мг) | | | 1,52 | | |  | | |  | | |
| эн ценность(ккал) | | 111,94 | | |  |  | С (мг) | | | 13,63 | | |  | | |  | | |
|  |  |  | | |  |  |  | | |  | | |  | | |  | | |
| **Химический состав данного блюда выход 200 гр.:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 3,0 | | |  |  | Са (мг) | | | 22,47 | | |  | | |  | | |
| жиры (г) | | 2,63 | | |  |  | Mg (мг) | | | 11,8 | | |  | | |  | | |
| углеводы (г) | | 13,47 | | |  |  | Fe(мг) | | | 1,22 | | |  | | |  | | |
| эн ценность(ккал) | | 89,55 | | |  |  | С (мг) | | | 10,90 | | |  | | |  | | |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 мин. Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящий бульон, варят 7 минут до готовности. Температура подачи 65°С.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 51** | | | | |  |  |
| наименование блюда: **суп картофельный с мясными фрикадельками** | | | | | | | | |
| номер рецептуры 48 | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,кг | нетто,кг |
| картофель | | | | | 133 | 100 | 106 | 80 |
| картофель | | | | | 143 | 100 | 114 | 80 |
| картофель | | | | | 154 | 100 | 123 | 80 |
| картофель | | | | | 167 | 100 | 134 | 80 |
| морковь | | | | | 12,5 | 10 | 10 | 8 |
| лук репчатый | | | | | 6,25 | 5 | 5 | 4 |
| масло растительное | | | | | 2,5 | 2,5 | 2 | 2 |
| бульон или вода | | | | | 175 | 175 | 140 | 140 |
| фарш для фрикаделек: | | | | |  |  |  |  |
| Фарш говяжий | | | | | 40 | 40 | 32 | 32 |
| лук репчатый | | | | | 4 | 3,5 | 3 | 2,8 |
| яйца | | | | | 1\13 | 3 | 1/17 | 2,4 |
| вода для фарша | | | | | 4 | 4 | 3 | 3 |
| масса полуфабриката | | | | |  | 47 |  | 38 |
| вес готовых фрикаделек | | | | |  | 35 |  | 28 |
| ВЫХОД | | | | |  | 250 |  | 200 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Химический состав 250 гр:** | | | | | | | | |
| белки (г) | | 9,76 |  |  | Са (мг) | 28,91 |  |  |
| жиры (г) | | 6,82 |  |  | Mg (мг) | 47,26 |  |  |
| углеводы (г) | | 19,01 |  |  | Fe(мг) | 3,02 |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 175,1 |  |  | С (мг) | 23,45 |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Химический состав 200 гр:** | | | | | | | | | белки (г) | 7,81 |  |  | Са (мг) | 23,13 |  | | жиры (г) | 5,46 |  |  | Mg (мг) | 37,81 |  | | углеводы (г) | 15,20 |  |  | Fe(мг) | 2,42 |  | | эн ценность(ккал) | 140,1 |  |  | С (мг) | 18,76 |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон (воду) кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и пассированный лук. Варят до готовности. Добавляют соль. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп. Фрикадельки: к фаршуё добавляют мелко рубленный бланшированный лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формуют шарики массой 7-9 г. Температура подачи 65°.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 5**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный рыбный

Номер рецептуры: № 97,226

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Картофель сентябрь- октябрь | 100 | 75 | 80 | 60 |
| Картофель ноябрь- декабрь | 107 | 75 | 86 | 60 |
| Картофель январь -февраль | 116 | 75 | 93 | 60 |
| Картофель март- сентябрь | 125 | 75 | 100 | 60 |
| Перловка | 10 | 10 | 8 | 8 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 10 | 8 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 2 | 2 |
| Вода | 188 | 188 | 150 | 150 |
| Сайра | 40 | 40 | 32 | 32 |
| Выход с рыбой | - | **250** | **-** | **200** |

**Химический состав на порцию 250** гр

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 9,08 |
| Жиры,( г) | 7,56 |
| Углеводы., (г) | 33,64 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 245,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 41,30 |
| Mg (мг) | 61,34 |
| Fe (мг) | 2,17 |
| C (мг) | 35,70 |

**Химический состав на порцию 200 гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 7,26 |
| Жиры,( г) | 3,65 |
| Углеводы., (г) | 26,91 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 196 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 33,04 |
| Mg (мг) | 49,07 |
| Fe (мг) | 1,74 |
| C (мг) | 28,56 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, репчатый лук, рыбные консервы и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

##### Требования к качеству

*Внешний вид*: в жидкой части картофель и овощи, нарезанные кубиками

*Консистенция:* картофель, коренья - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно-соленый, картофеля, пассированных овощей

*Запах:* пассированных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 28**

**Наименование изделия: Суп овощной с курицей**

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Варка бульона: | | | | |
| Курица | 30 | 22 | 30 | 22 |
| Морковь | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Вода | 165 | 165 | 206 | 206 |
| Варка супа: | | | | |
| Капуста белокочанная | 19 | 15 | 24 | 19 |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 50 | 38 | 64 | 48 |
| Картофель с 31.10 по 31.12 | 54 | 38 | 69 | 48 |
| Картофель с 31.12 по 28.02 | 58 | 38 | 74 | 48 |
| Картофель с 29.02. по 01.09 | 63 | 38 | 80 | 48 |
| Морковь | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Горошек зеленый | 9 | 6 | 11 | 7 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход | **-** | 200 | **-** | **250** |

# Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,11 | 8,88 | 10,98 | 149,99 | 26,04 | 1,64 | 0,11 | 0,09 | 18,10 |

# Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,56 | 9,72 | 13,81 | 169,78 | 31,8 | 1,83 | 0,13 | 0,10 | 22,80 |

##### **Технология приготовления.**

**Варка бульона:** куриный бульон готовят из кур, предназначенных для вторых блюд. В кипящую воду закладывают подготовленные тушки кур и варят их при слабом кипении до готовности. Готовность кур определяется поварской иглой, которая должна свободно входить в толстую часть ножки или грудки.

В бульон добавляют пассерованные коренья и репчатый лук, которые придают хороший вкус и аромат бульону, солят и продолжают варку 15-20 минут. Готовый бульон процеживают через сито.

**Варка супа:** в кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанная капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Отпускают суп с мясом.

##### Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей умеренно соленый, кисловатый

Запах: пассированных кореньев

# Технологическая карта кулинарного изделия № 12

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный гороховый с мясом.

Номер рецептуры: № 102

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 200 гр. | | 250гр. | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина 1категории на кости | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Вода | 165 | 165 | 206 | 206 |
| Варка супа | | | | |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 53 | 40 | 67 | 50 |
| Картофель с 31.10 по 31.12 | 57 | 40 | 72 | 50 |
| Картофель с 31.12 по 28.02 | 62 | 40 | 77 | 50 |
| Картофель с 29.02. по 01.09 | 67 | 40 | 84 | 50 |
| Горох | 17 | 16 | 21 | 20 |
| Морковь | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Выход | **-** | 200 | **-** | **250** |

# Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,89 | 5,65 | 18,79 | 153,1 | 29,72 | 2,47 | 0,22 | 0,10 | 9,5 |

# Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 10,51 | 7,48 | 23,49 | 197,73 | 37,025 | 3,10 | 0,27 | 0,13 | 11,88 |

**Технология приготовления**.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона.

Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

Варка супа: Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Подготовленный горох кладут в бульон варят до полуготовности, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

##### Требования к качеству.

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох (кроме лущеного) в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох – лущеный- пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 87**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронами и курицей

Номер рецептуры: № 139

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порцию | |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| Курица | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Картофель сентябрь- октябрь | 106 | 80 | 85 | 64 |
| Картофель ноябрь- декабрь | 115 | 80 | 92 | 64 |
| Картофель январь- февраль | 123 | 80 | 98 | 64 |
| Картофель март- сентябрь | 134 | 80 | 107 | 64 |
| Макароны | 10 | 10 | 8 | 8 |
| Морковь | 13 | 10 | 10 | 8 |
| Лук | 10 | 8 | 8 | 6 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 1,6 | 1,6 |
| Бульон или вода | 188 | 188 | 150 | 150 |
| **Выход** | **-** | **250** | **-** | **200** |

**Химический состав на порцию 250гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 3,45 |
| Жиры,( г) | 7,89 |
| Углеводы., (г) | 22,40 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 181,0 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 23,80 |
| Mg (мг) | 17,60 |
| Fe (мг) | 1,77 |
| C (мг) | 0,81 |

**Химический состав на порцию 200гр**:

|  |  |
| --- | --- |
| Белки,( г) | 2,76 |
| Жиры,( г) | 6,31 |
| Углеводы., (г) | 17,92 |
| Энерг.ценн,  Ккал | 145 |

|  |  |
| --- | --- |
| Са (мг) | 19,04 |
| Mg (мг) | 14,08 |
| Fe (мг) | 1,42 |
| C (мг) | 0,65 |

**Краткая характеристика**

Для супов этой группы используют макароны, рожки, вермишель. Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь и лук нарезают кубиками или соломкой, пассируют. Макаронные изделия при длительном хранении в супе деформируются. Во избежании этого супы с макаронными изделиями рекомендуется готовить не большими партиями, чтобы реализовать их в течении 30-40 минут. В кипящий бульон кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют, картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Макароны кладут в суп вместе с пассированными овощами и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль, специи.

При отпуске добавляют мясные фрикадельки, для этого фарш соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 гр. припускают в бульоне до готовности, бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 29**

**Наименование изделия: Борщ со свежей капустой**

Номер рецептуры: 142

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2012 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| **Варка бульона** | | | | |
| Говядина | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Морковь | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Вода | 180 | 180 | 225 | 225 |
| **Варка супа** | | | | |
| Свекла | 40 | 32 | 50 | 40 |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 75 | 56 | 88 | 70 |
| Картофель с 31.10 по 31.12 | 80 | 56 | 91 | 70 |
| Картофель с 31.12 по 28.02 | 86 | 56 | 115 | 70 |
| Картофель с 29.02. по 01.09 | 93 | 56 | 118 | 70 |
| Морковь | 10 | 8 | 15 | 12 |
| Лук репчатый | 9 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Кипяченая сметана | 9 | 9 | 10 | 10 |
| **Выход** |  | **200** |  | **250** |

**Химический состав данного блюда выход: 200 гр.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,7 | 16,44 | 35,97 | 324,8 | 95 | 3,23 | 0,14 | 0,14 | 42,8 |

**Химический состав данного блюда выход: 250гр.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,11 | 20,55 | 44,97 | 406,27 | 119,09 | 4,04 | 0,18 | 0,18 | 53,55 |

**Технология приготовления.**

**Варка бульона:** подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый, морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

**Варка супа:** картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °C с добавлением бульона и томатной пасты. В кипящий бульон закладывают свежую, тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель, подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности блюда заправляют сахаром и йодированной солью. За 1-2 мин добавляют сметану и доводят до кипения.

**Температура подачи:** 75°C

**Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.**

**Требования к качеству:**

На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия№ 42**

**Наименование изделия: Щи со свежей капустой.**

Номер рецептуры: 156

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2012

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | Расход сырья | | | |
| 200 гр. | | 250 гр. | |
| Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Вода | 165 | 165 | 206 | 206 |
| Варка супа | | | | |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 | 63 | 50 |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 33 | 25 | 41 | 31 |
| Картофель с 31.10 по 31.12 | 36 | 25 | 44 | 31 |
| Картофель с 31.12 по 28.02 | 39 | 25 | 48 | 31 |
| Картофель с 29.02. по 01.09 | 42 | 25 | 52 | 31 |
| Морковь | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Кипяченая сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход | **-** | 200 | **-** | **250** |

# Химический состав данного блюда выход: 200гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,74 | 6,41 | 10,62 | 106,6 | 30,70 | 0,69 | 0,05 | 0,08 | 21,86 |

# Химический состав данного блюда выход: 250гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,67 | 8,01 | 13,27 | 133,2 | 38,38 | 0,87 | 0,06 | 0,11 | 27,33 |

##### Технология приготовления

**Варка бульона:** подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый, морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

**Варка супа**: Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассированные морковь, лук, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют пассированные томатное пюре, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

##### Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

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

Цвет: желтый, жира на поверхности- оранжевый, овощей натуральный.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Технологическая карта кулинарного изделия № 41** | | | | | |  |  |
| наименование блюда**: свекольник** | | | | | | | | | |
| номер рецептуры 43 | | | | | | | | | |
| наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г | | | | | | | | | |
| наименование сырья | | | | | расход сырья и п/ф | | | | |
| 1 порция | | 1 порция | | |
| брутто,г | нетто,г | брутто,гр | | нетто,гр |
| Говядина | | | | | 30 | 30 | 30 | | 30 |
| картофель сентябрь - октябрь | | | | | 57 | 43 | 46 | | 34 |
| картофель ноябрь- декабрь | | | | | 62 | 43 | 50 | | 34 |
| картофель январь- февраль | | | | | 66 | 43 | 53 | | 34 |
| картофель март- сентябрь | | | | | 72 | 43 | 58 | | 34 |
| свекла | | | | | 80,0 | 64 | 64 | | 51 |
| морковь | | | | | 12 | 10 | 10 | | 8 |
| лук репчатый | | | | | 13 | 11 | 11 | | 9 |
| масло растительное | | | | | 5 | 5 | 4 | | 4 |
| сахар | | | | | 1,6 | 1,6 | 1,3 | | 1,3 |
| бульон | | | | | 200 | 200 | 160 | | 160 |
| томат-пюре или лимонная кислота | | | | | 0,3 | 0,3 | 0,24 | | 0,24 |
| сметана | | | | | 10 | 10 | 8 | | 8 |
| ВЫХОД | | | | |  | 250 |  | | 200 |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **Химический состав 250 гр:** | | | | | | | | | |
| белки (г) | | 2,2 |  |  | Са (мг) | 37,7 | |  |  |
| жиры (г) | | 1,6 |  |  | Mg (мг) | 18,0 | |  |  |
| углеводы (г) | | 12,09 |  |  | Fe(мг) | 1,53 | |  |  |
| эн ценность(ккал) | | 116,7 |  |  | С (мг) | 8,74 | |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Химический состав 200 гр:** | | | | | | | | | белки (г) | 1,76 |  |  | Са (мг) | 30,16 |  | | жиры (г) | 1,28 |  |  | Mg (мг) | 14,4 |  | | углеводы (г) | 9,7 |  |  | Fe(мг) | 1,22 |  | | эн ценность(ккал) | 93,36 |  |  | С (мг) | 6,99 |  |   **Технология приготовления:**  Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа. Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения. | | | | | | | | | |

**«Исполнитель» «Заказчик»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ю.А.Печёрский) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.А.Коротаев)

Приложение № 5

к контракту № 0119300006220000144\_152065 от «20» ноября 2020 года

**Перечень продуктов для организации питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование товара | Наименование показателя (характеристики) | Значение показателя |
| Молоко питьевое | ГОСТ | 31450-2013 |
| Вид молока | коровье |
| Вид молока по способу обработки | пастеризованное |
| Массовая доля жира, % | 2,5 |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 4 суток |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ | 31688-2012 |
| Массовая доля жира | 8,5% |
| Состав | пастеризованное коровье молоко, сахар, без добавления консервантов и растительных жиров |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" |
| Упаковка | металлическая банка с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа, с содержанием даты изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 8 месяцев |
| Масло сливочное | ГОСТ | 32261-2013 |
| Наименование сливочного масла | Крестьянское |
| Вид сливочного масла | Сладко-сливочное |
| Сорт | Высший |
| Массовая доля жира | 72,5% |
| Тип сливочного масла | Несоленое |
| Состав | без содержания немолочных компонентов и консервантов, без искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 4 месяцев |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" |
| Сыр полутвердый | ГОСТ | 52686-2006, 32260-2013 |
| Массовая доля жира | не более 45% |
| Состав | Изготовлен из коровьего молока, без содержания консервантов (кроме лизоцима), без содержания растительных жиров |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 70 суток |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" |
| Сметана | ГОСТ | 31452-2012 |
| Массовая доля жира | 15% |
| Вид молочного сырья | Нормализованные сливки |
| Состав | без содержания немолочных компонентов и консервантов, без содержания растительных жиров |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 10 суток |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции " |
| Кисломолочный напиток | ГОСТ | 31981-2013 или ТУ производителя |
| Массовая доля жира | 3,2% |
| Состав | без содержания растительных жиров, без сухого молока, без стабилизаторов, без консервантов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 4 суток |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" |
| Творог | ГОСТ | 31453-2013 |
| Вид молочного сырья | Нормализованное молоко |
| Массовая доля жира, % | 9 |
| Состав, внешний вид и органолептические показатели | Консистенция мягкая, мажущаяся, рассыпчатая. Изготовлен из сырого коровьего молока без использования сухого и рекомбинированного молока и растительных жиров. Цвет белый, белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием даты изготовления и сроком хранения (не принимается товар с поврежденной упаковкой). |
| Остаточный срок годности на момент поставки | 48 – 72 часа |
| Лук репчатый | ГОСТ | 1723-86, 34306-2017 |
| Товарный сорт | Первый |
| Цвет лука | Желтый |
| Внешний вид | Луковицы без признаков порчи и повреждений. С сухими наружными чешуйками |
| Калибр луковицы | 70 мм. - 120 мм |
| Упаковка | сетчатый мешок. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 1 месяца |
| Томаты консервированные | ГОСТ | 52477-2005, 54648-2011 |
| Уксусная кислота | Отсутствует |
| Массовая доля овощей | Не менее 50% |
| Внешний вид | Томаты красного цвета, плоды одинаковые по форме и степени зрелости, цельные, без повреждений и растрескивания кожицы. |
| Упаковка | Стеклянные банки массой 0,5-1,5 кг. с этикеткой, с отсутствием ржавчины и бомбажа |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 лет |
| Огурцы консервированные | ГОСТ | 52477-2005, 31713-2012 |
| Сорт | Столовый |
| Уксусная кислота | Отсутствует |
| Массовая доля овощей | Не менее 55% |
| Внешний вид и органолептические показатели продукта | Плоды цельные, хрустящие, с плотной мякотью, без содержания синтетических консервантов, без содержания острых специй, цвет огурцов зеленовато-оливкового цвета, не допускается наличие мятых огурцов, с механическими повреждениями и пустотами. |
| Упаковка | Стеклянные банки массой 0,5-1,5 кг. с этикеткой, с отсутствием ржавчины и бомбажа |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 18 месяцев |
| Томатная паста | ГОСТ | 3343-2017 |
| Массовая доля сухих веществ | 25 – 30 % |
| Состав | Без добавления крахмала, уксусной кислоты и прочих консервантов |
| Упаковка | Железные, стеклянные банки с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 лет |
| Кукуруза консервированная | ГОСТ | 34114-2017 |
| Сорт | 1, высший |
| Массовая доля зерен | Не менее 60% |
| Упаковка | железные, стеклянные банки с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 18 месяцев |
| Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей) | ГОСТ | 34112-2017 |
| Товарный сорт | высший |
| Внешний вид и органолептические показатели продукта | зерна целые, без примесей оболочек зерен, цвет зеленый, вкус и запах свойственный молодому, нежному, некрахмалистому консервированному зеленому горошку |
| Упаковка | Железные, стеклянные банки с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 18 месяцев |
| Апельсины свежие | ГОСТ | 4427-82, 34307-2017 |
| Товарный сорт | Высший |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Масса плода | 180-250гр |
| Внешний вид | плоды свежие, однородные по размеру и степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 3 месяцев |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Яблоки свежие | ГОСТ | 16270-70, 34314-2017 |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Товарный сорт | Высший |
| Масса плода | 100-150гр |
| Внешний вид | плоды свежие, однородные по размеру и степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 1 месяца |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Бананы свежие | ГОСТ | Р 51603-2000 |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Товарный класс | Экстра |
| Внешний вид | Свежие, однородные по степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 7 дней |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Лимоны свежие | ГОСТ | 4429-82, 34307-2017 |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Товарный сорт | высший |
| Внешний вид | Свежие, однородные по степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений плода и кожуры, без признаков гнили, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 3 месяцев |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Мандарины свежие | ГОСТ | 34307-2017 |
| Нормативные требования к товару | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Товарный сорт | Первый |
| Масса плода | Масса плода 50-120 гр. |
| Внешний вид | плоды свежие, однородные по размеру и степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 месяцев |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Компотная смесь, сухофрукты | ГОСТ | 32896-2014 |
| Внешний вид | Смесь сушеных фруктов, цвет сушеных плодов соответствует виду, поверхность чистая, без пятен, вкус и запах натуральный, свойственный сушеным плодам, без посторонних привкусов и запахов, консистенция мясистая. В сушеных фруктах не допускаются посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, насекомые-вредители. Сушеные фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени. |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 6 месяцев |
| Курага без косточки | ГОСТ | 32896-2014 |
| Внешний вид | Целые приплюснутые плоды без косточек, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Цвет ярко-оранжевый, типичный для вызревших абрикосов, без постороннего вкуса и запаха. В сушеных фруктах не допускаются посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, насекомые-вредители. Сушеные фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени. |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 6 месяцев |
| Изюм без косточек | ГОСТ | 6882-88 |
| Внешний вид | Целые сушеные плоды винограда без косточек с неповрежденной кожицей. Вкус свойственный сушеному винограду, цвет светлый или темный, сушеные плоды не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени. |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 6 месяцев |
| Плоды шиповника сушеные | ГОСТ | 1994-93 |
| Внешний вид | плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, от оранжево-красного до буровато-красного цвета, не допускается наличие постороннего запаха и вкуса, признаков плесени, засоренности и примеси |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 6 месяцев |
| Консервы рыбные в масле | ГОСТ | 13865-2000 |
| Вид консервов | С добавлением масла |
| Вид сырья | Натуральное |
| Наименование рыбы | Сайра |
| Упаковка | Металлическая банка с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 18 месяцев |
| Яйца куриные в скорлупе свежие | ГОСТ | 31654-2012 |
| Категория яйца | вторая |
| Класс яйца | столовое |
| Масса одного яйца | 45 г. - 54,9 г |
| Внешний вид и органолептические показатели | яйцо в скорлупе, маркированное, калиброванное, скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови, и неповрежденной, содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | - при tº 0…20 ºС не менее 20 суток; - при tº минус 2…0 ºС не менее 70 суток |
| Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие замороженные | ГОСТ | Р 55365-2012 |
| Наименование | фарш говяжий |
| Категория | А |
| Вид | рубленые |
| Группа | мясные |
| Термическое состояние | замороженный |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 месяцев |
| Изделия колбасные вареные, в том числе фаршированные мясные | ГОСТ | 23670-2019, 31498-2012, 31802-2012 |
| Вид изделия колбасного вареного | Сардельки |
| Категория | А |
| Состав | Без искусственных добавок и ароматизаторов, без сои, не содержит ГМО |
| Внешний вид и органолептические показатели | консистенция упругая, батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков, вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета; запах и вкус свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних запахов и вкуса |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 27 суток при применении вакуума или модифицированной атмосферы |
| Изделия колбасные вареные, в том числе фаршированные мясные | ГОСТ | 23670-2019, 31498-2012, 31802-2012 |
| Вид изделия колбасного вареного | Сосиски |
| Категория | Б |
| Состав | Без искусственных добавок и ароматизаторов, без сои, не содержит ГМО |
| Внешний вид и органолептические показатели | консистенция упругая, батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков, вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета; запах и вкус свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних запахов и вкуса |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 27 суток при применении вакуума или модифицированной атмосферы |
| Сок фруктовый | Состав | Сок фруктовый в ассортименте, без ГМО, без добавления сахара |
| Возрастная категория | Для питания детей школьного возраста |
| Нормативные требования к товару | Соответствие требованиям ТР ТС - 023 - 2011 " На соковую продукцию из фруктов и овощей". |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 9 месяцев |
| Масло подсолнечное рафинированное | ГОСТ | 1129-2013 |
| Вид масла подсолнечного рафинированного | Дезодорированное |
| Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного | Высший сорт |
| Органолептические показатели | рафинированное, дезодорированное, прозрачное без осадков, без запаха, обезличенный вкус |
| Состав | выработанное из семян подсолнечника, без консервантов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 3,5 месяцев |
| Мука пшеничная | ГОСТ Р | 26574-2017 |
| Вид муки | Хлебопекарная |
| Сорт пшеничной хлебопекарной муки, не ниже | Высший |
| Внешний вид и органолептические показатели | без посторонних примесей и вкраплений, цвет белый, белый с кремовым оттенком, заряженность вредителями не допускается. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 10 месяцев |
| Изделия макаронные | ГОСТ | 31743-2017 |
| Сорт макаронных изделий из пшеничной муки | Высший |
| Вид изделия макаронного | Изделие макаронное фигурное |
| Вид сырья | Пшеничная мука |
| Группа макаронных изделий из пшеничной муки | В |
| Изделие быстрого приготовления | Нет |
| Изделие яичное | Нет |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 19 месяцев |
| Крупа манная | ГОСТ | 7022-97 |
| Марка крупы | М |
| Внешний вид и органолептические показатели | Без посторонних примесей и вкраплений, преобладание непрозрачной крупы ровного белого, кремового цвета, зараженность вредителями, наличие следов заражения не допускается. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 8 месяцев |
| Крупа гречневая | ГОСТ Р | 55290-2012 |
| Сорт, не ниже | Первый |
| Вид крупы | Ядрица (непропаренная) |
| Внешний вид и органолептические показатели | цвет коричневый, вкус и запах свойственный гречневой крупе, без плесневелого и затхлого запаха и привкуса горечи, наличие вредителей хлебных запасов, испорченных ядер, бактерий группы кишечной палочки не допускается. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 16 месяцев |
| Крупа перловая | ГОСТ | 5784-60 |
| Номер крупы | 2 |
| Внешний вид и органолептические показатели | Состоит из целого шлифованного ядра ячменя. Крупинки круглой формы. Цвет белый с желтоватым, зеленоватым оттенком, запах свойственный ячменной крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 14 месяцев |
| Крупа пшеничная | ГОСТ | 276-60 |
| Сорт | Высший |
| Вид крупы | Полтавская |
| Номер крупы | Средняя №2 |
| Внешний вид и органолептические показатели | без посторонних примесей и вкраплений, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 11 месяцев |
| Крупа ячневая | ГОСТ | 5784-60 |
| Номер крупы | 2 |
| Внешний вид и органолептические показатели | Частицы дробленого ядра. Цвет белый с желтоватым, зеленоватым оттенком, запах свойственный ячменной крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 11 месяцев |
| Рис | ГОСТ | 6292-93 |
| Форма риса | Круглая |
| Вид | Цельнозерновой |
| Сорт, не ниже | Первый |
| Пропаренный | Нет |
| Способ обработки | Шлифованный |
| Внешний вид и органолептические показатели | Без посторонних примесей и вкраплений, цвет белый, белый с различными оттенками, запах свойственный рисовой крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный рисовой крупе без привкуса горечи и других посторонних вкусов, не допускается наличие красных ядер, нешелушеных зерен, зараженность вредителями хлебных запасов. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 14 месяцев |
| Горох шлифованный | ГОСТ | 6201-68 |
| Вид зерна | Колотое |
| Сорт, не ниже | Первый |
| Внешний вид и органолептические показатели | цвет желтый, зеленый, запах свойственный гороху, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный гороху, без посторонних привкусов. Не содержит: сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов. Не содержит: сорной примеси, (частицы оболочек, семена всех дикорастущих и культурных растений), в том числе минеральной примеси (песок, галька, руда, комочки земли, частички наждака и шлака). |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 16 месяцев |
| Пшено | ГОСТ | 572-2016 |
| Сорт | Первый |
| Внешний вид и органолептические показатели | Пшено желтого цвета разных оттенков, запах свойственный пшену, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный пшену, без привкуса горечи и других посторонних вкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов. Пшено не содержит: сорных примесей, в том числе минеральных примесей (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака), испорченных ядер. |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 7 месяцев |
| Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок | ГОСТ | 33222-2015 |
| Вид сахара белого | Кристаллический |
| Внешний вид и органолептические показатели | Сухой, сыпучий, без комков, сладкий, без постороннего привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, цвет белый, чистый, без посторонних примесей |
| Упаковка | Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 7 месяцев |
| Соль пищевая йодированная | ГОСТ | 51574-2018 |
| Вид соли по способу производства | Выварочная |
| Вид сырья для соли пищевой | Соль каменная |
| Сорт | Экстра |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 15 месяцев |
| Какао-порошок | ГОСТ | 108-2014 |
| Наличие в составе сахара или других подслащивающих веществ | Нет |
| Тип какао-порошка | Какао-порошок |
| Состав | Продукт переработки семян шоколадного дерева, 100%, натуральный, без добавления ароматических веществ, красителей и консервантов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 19 месяцев |
| Кофейный напиток растворимый | ГОСТ | 50364-92 |
| Вид кофейного напитка | Без натурального кофе с цикорием |
| Состав | Представляет собой высушенный до порошкообразного состояния экстракт, полученный из обжаренного растительного сырья, предназначенный для быстрого приготовления напитков, без добавления натурального кофе, без ароматических добавок |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 14 месяцев |
| Кисель сухой фруктово-ягодный | ГОСТ | 18488-2000 |
| Основа концентрата | плодовые и ягодные экстракты |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 5 месяцев |
| Чай черный (ферментированный) | ГОСТ | 32573-2013 |
| Сорт | 1, высший |
| Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа | листовой |
| Тип листа чая черного (ферментированного) | крупный |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 лет |
| Хлеб недлительного хранения | ГОСТ | Р 58233-2018 |
| Вид хлеба | Пшеничный |
| Изделие нарезанное | Да |
| Хлеб по способу производства | Формовой |
| Мука | 1 сорт |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 48 часов |
| Хлеб недлительного хранения | ГОСТ | 2077-84 |
| Вид хлеба | Ржано-пшеничный |
| Изделие нарезанное | Да |
| Хлеб по способу производства | Формовой |
| Мука | смесь ржаной, обдирной и пшеничной 1 сорта |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 48 часов |
| Печенье сладкое | ГОСТ | 24901-2014 |
| Вид печенья | Сахарное |
| Вид продукта по рецептуре | Без добавлений |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 5 месяцев |
| Пряники | ГОСТ | 15810-2014 |
| Вид продукта по рецептуре | Глазированные |
| Вид продукта по технологии производства | Заварные |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 30 суток |
| Вафли | ГОСТ | 14031-2014 |
| Вид продукта по рецептуре | Неглазированные |
| Вид начинки вафель | Пралине |
| Вид продукта | Вафли |
| Упаковка | Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 5 месяцев |
| Конфеты шоколадные | ГОСТ | 4570-2014 |
| Упаковка | Коробка, полиэтиленовый мешок с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 5 месяцев |
| Мармелад фруктово-ягодный | ГОСТ | 6442-2014 |
| Вкус, запах | без постороннего привкуса и запаха, консистенция студнеобразная. |
| Форма и поверхность | Правильная, с четким контуром, без деформации, тонкокристаллической корочкой, обсыпанная сахаром-песком, консистенция студнеобразная. |
| упаковка | Коробка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 месяцев |
| Зефир | ГОСТ | ГОСТ 6441-2014 |
| Зефир глазированный | Нет |
| Наличие начинки | Нет |
| Внешний вид и органолептические показатели | Форма - свойственная зефиру; поверхность – матовая, волнистая, без трещин. Вкус ванильный, без красителей и ароматизаторов. Консистенция зефира нежная, легко поддающаяся разламыванию, без посторонних привкуса и запаха. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 48 суток от общего срока годности. |
| Картофель продовольственный | ГОСТ | 7176-2017 |
| Вид картофеля по сроку созревания | Картофель продовольственный поздний |
| Картофель мытый | Нет |
| Внешний вид | Свежий, сухой, без признаков порчи и соланина, без сколов и трещин, округло-овальной формы. Не поврежденный насекомыми и грызунами. Без темных пятен в разрезе, без признаков гнили |
| Калибр клубня | 70 мм. - 120 мм |
| Упаковка | сетчатый мешок. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 месяцев |
| Морковь столовая | ГОСТ | ГОСТ 32284-2013 |
| Товарный сорт | Первый |
| Внешний вид | Свежая, мытая, сухая, без признаков порчи, без сколов и трещин. Не поврежденная насекомыми и грызунами |
| Длина корнеплода | 150 мм - 300 мм. |
| Упаковка | сетчатый мешок. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 1 месяцев |
| Свекла столовая | ГОСТ | 32285-2013 |
| Товарный сорт | Первый |
| Внешний вид | Свекла столовая свежая, сладкая без признаков порчи, гнили, без сколов и трещин. Не поврежденная насекомыми и грызунами |
| Калибр клубня | 80 мм.- 120 мм |
| Упаковка | сетчатый мешок. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 1 месяцев |
| Капуста белокочанная | ГОСТ | 51809-2001 |
| Вид капусты по сроку созревания | Среднеспелая |
| Товарный класс | Первый |
| Внешний вид | Без признаков порчи, без темных пятен, не поврежденная насекомыми и грызунами, без признаков гнили, не перемороженная |
| Упаковка | сетчатый мешок. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 1 месяцев |
| Огурцы свежие | ГОСТ | 33932-2016, 1726-85 |
| Внешний вид | Огурцы свежие, не увядшие, целые, незагрязненные, без признаков порчи и повреждений, с плодоножкой или без нее, с типичной для данного ботанического сорта формой и окраской, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 8 суток |
| Томаты свежие | ГОСТ | 34928-2017, 1725-85 |
| Внешний вид | Томаты свежие, целые, плотные, незагрязненные, неперезрелые, без признаков порчи и повреждений, с плодоножкой или без нее, без излишней влажности, с типичной для данного ботанического сорта формой и окраской; запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса, степень зрелости - красная, розовая. |
| Маркировка потребительской тары | В соответствии ТР ТС 022/2011 |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 8 суток |
| Рыба тресковая мороженая | ГОСТ | 1168-86, 32366-2013 |
| Наименование рыбы | Минтай |
| Вид разделки | Обезглавленная |
| Сорт рыбы | Первый |
| Внешний вид | Свежемороженый сухим искусственным способом, тушка обезглавленная, не потрошенная, поверхность рыбы чистая, окраска присущая данному виду, в рыбе не допускается наличие гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. |
| Требования к сопроводительной документации | Пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 6 месяцев |
| Рыба лососевая мороженая | ГОСТ | 1168-86, 32366-2013 |
| Наименование рыбы | Кета, горбуша |
| Вид разделки | Потрошеная |
| Сорт рыбы | Первый |
| Внешний вид | Поверхность рыбы чистая, окраска присущая данному виду, в рыбе не допускается наличие гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. |
| Требования к сопроводительной документации | Пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 3 месяцев |
| Мясо цыплят бройлеров (тушки, голень, бедро) | ГОСТ | 31962-2013 |
| Сорт | первый |
| Термическое состояние | Охлажденное |
| Внешний вид и органолептические показатели | тушка чистая, хорошо обескровленная, удалены все внутренние органы, кроме внутреннего жира брюшной полости |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 3 суток |
| Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие замороженные | Термическое состояние | Замороженное |
| Наименование | Фарш из мяса птицы |
| Категория | А |
| Вид | рубленые |
| Группа | мясные |
| Состав | Мяса цыплят-бройлеров без кости, полученное путем ручной обвалки. Механическая обвалка не допускается. |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 2 месяцев |
| Говядина 1 категории на кости | ГОСТ | 33818-2016, 34120-2017 |
| Внешний вид и органолептические показатели | Говядина свежая, без постороннего запаха и без потемнений наружного слоя |
| Нормативные требования к товару | соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». |
| Требования к сопроводительной документации | пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 9 месяцев |
| Повидло | ГОСТ Р, ГОСТ | 32099-2013 |
| Состав | ягодное или купажированное |
| Сорт | Высший |
| Фасовка | нетто не более 1 кг |
| Внешний вид и органолептические показатели продукта | однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Без искусственных добавок и ароматизаторов. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | Не менее 9 месяцев |
| Лимонная кислота пищевая | ГОСТ | 908-2004 |
| Состав | Белые кристаллы без постороннего привкуса и запаха, структура сыпучая, без комков |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 5 месяцев |
| Булочка с повидлом | ГОСТ | 24557-89 |
| Состав, внешний вид | Сдобное изделие из пшеничной муки высшего сорта с начинкой из фруктового конфитюра |
| Масса изделия | 100 гр. |
| Упаковка | упаковка выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 16 часов |
| Ватрушка с творогом | ГОСТ | 24557-89 |
| Состав, внешний вид | Сдобное изделие из пшеничной муки высшего сорта с начинкой из творога |
| Масса изделия | 100 гр. |
| Упаковка | упаковка выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 40 часов |
| Расстегай с яблоком | ГОСТ | 24557-89 |
| Состав, внешний вид | Сдобное изделие из пшеничной муки высшего сорта с начинкой из свежих яблок |
| Масса изделия | 100 гр. |
| Упаковка | упаковка выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 40 часов |
| Сочень с творогом | Нормативные требования к товару | Товар должен соответствовать ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
| Состав, внешний вид | Форма соответствует данному виду изделия, цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Мякиш пропеченный, без следов непромеса. |
| Масса изделия | 100 гр. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 40 часов |
| Булочка Российская | ГОСТ | 24557-89 |
| Состав, внешний вид | Сдобная булочка. Мякиш пропеченный, без следов непромеса. |
| Масса изделия | 100 гр. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | не менее 40 часов |

**«Исполнитель» «Заказчик»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ю.А.Печёрский) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(А.А.Коротаев)