Согласовано:
директор
МБОУ «Ужурская СОШ №1 им. ГСС А.К. Харченко»
_____ Л.В. Головач
«___» _____2023 г.

Утверждаю:
директор
ОООЦЭБ
_____ С.В. Золотцева
«30» 08 2023 г.

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ 12-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ КАРТАМИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «УЖУРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.К. ХАРЧЕНКО» НА 2023- 2024 УЧЕБНЫЙ ГОД (КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, УЖУРСКИЙ РАЙОН, г. УЖУР, ул. ГОГОЛЯ 8)

г. Ужур
2023 г.

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 1							День 1						
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
			Б	Ж	У					Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак							Завтрак						
28/39	Каша жидкая молочная рисовая (или каша жидкая молочная из манной крупы)	160	5,02	8,70	27,06	206,40	28/39	Каша жидкая молочная рисовая (или каша жидкая молочная из манной крупы)	200	6,27	10,87	33,83	258,00
2	Батон с маслом и сыром	51	5,47	6,68	17,27	152	2	Батон с маслом и сыром	59	6,33	8,02	19,74	177
29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00	29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5
	Итого	561	11,09	15,98	74,00	485,90		Итого	609	13,20	19,49	83,24	562,50
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							Обед						
4	Зеленый горошек консервированный отварной	60	1,86	0,12	0,00	24,00	4	Зеленый горошек консервированный отварной	100	3,10	0,20	0,00	40,00
5	Рассольник ленинградский, с мясом (тушенкой),со сметаной	250	4,03	5,22	15,95	126,86	5	Рассольник ленинградский, с мясом (тушенкой),со сметаной	250	4,03	5,22	15,95	126,86
6	Рыба, тушеная с овощами	100	19,45	9,94	88,26	211,00	6	Рыба, тушеная с овощами	120	23,34	11,93	105,91	253,20
7	Пюре картофельное	150	3,13	4,65	14,52	137,5	7	Пюре картофельное	180	3,76	5,58	17,42	165
18	Компот из сухофруктов	200	0,51	0,00	25,23	106,00	18	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,00	28,35	117,00
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	820	32,85	20,68	169,43	727,76		Итого	910	38,76	23,68	193,1	824,46
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							Полдник						
ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5	ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5
9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00	9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47
	Итого	350	10,40	7,90	43,15	293,50		Итого	350	10,40	7,90	43,15	293,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.							Норма выдачи специй 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.						
			Б	Ж	У	Эн/ц				Б	Ж	У	Эн/ц
	Итого за день		54,34	44,56	286,58	1507,16		**Итого за день**		62,36	51,07	319,49	1680,46
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		70,57	56,41	85,55	64,13		**Процент удовлетворения суточной потребности**		69,29	55,51	83,42	61,78

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 2							**День 2**						
№ ТК	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**	**№ ТК**	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**
			Б	**Ж**	**У**					**Б**	**Ж**	**У**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Завтрак							**Завтрак**						
35	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным	155	6,52	7,39	38,60	257,00	35	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным	200	8,71	9,87	51,55	343,22
40	Какао с молоком	200	5,56	5,55	22,53	164	40	Какао с молоком	200	5,56	5,55	22,53	164
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5
	Итого	505	12,68	13,54	75,83	491,50		Итого	550	14,87	16,02	88,78	577,72
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							**Обед**						
22	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	22	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	4,70	7,70	78,00
14	Борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной	250	3,45	5,02	8,80	94,29	14	Борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной	250	3,45	5,02	8,80	94,29
15	Котлеты или биточки из птицы	100	11,00	15,37	14,80	241,53	15	Котлеты или биточки из птицы	100	11,00	15,37	14,80	241,53
16	Соус красный основной	30	0,42	1,31	1,89	19,80	16	Соус красный основной	30	0,42	1,31	1,89	19,80
17	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,99	6,14	27,73	178,00	17	Макаронные изделия отварные с овощами	180	5,99	7,37	33,28	213,60
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	830	24,16	31,36	95,02	737,02		Итого	920	26,93	34,72	112,14	844,62
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							**Полдник**						
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4	ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	40	1,56	12,24	25	216,8
19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00	19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7
	Итого	330	7,02	12,96	32,68	280,10		Итого	350	7,80	19,08	45,18	388,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		43,86	57,86	203,53	1508,62		**Итого за день**		49,60	69,82	246,10	1810,84
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		56,96	73,24	60,76	64,20		**Процент удовлетворения суточной потребности**		55,11	75,89	64,26	66,58

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 3							**День 3**						
№ ТК	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**	**№ ТК**	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**
			Б	**Ж**	**У**					**Б**	**Ж**	**У**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Завтрак							**Завтрак**						
6	Рыба, тушеная с овощами	100	19,45	9,94	88,26	211,00	6	Рыба, тушеная с овощами	120	23,34	11,93	105,91	253,20
10	Картофель отварной	180	3,52	6,41	27,43	182,00	10	Картофель отварной	180	3,52	6,41	27,43	182,00
21	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,18	59	21	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,18	59
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4	ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	20,05	104,00
	Итого	510	25,43	16,81	142,90	514,40		Итого	550	30,92	19,10	168,57	598,20
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							**Обед**						
13	Овощи натуральные свежие (соленые)	80	0,64	0,08	1,28	10,4	13	Овощи натуральные свежие (соленые)	100	0,8	0,1	1,6	13
23	Суп-уха (с рыбной консервой)	250	7,52	3,77	36,05	135,00	23	Суп-уха (с рыбной консервой)	250	7,52	3,77	36,05	135,00
24	Котлеты, биточки, шницели	100	9,00	12,86	15,53	213,86	24	Котлеты, биточки, шницели	100	9,00	12,86	15,53	213,86
25	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,43	6,11	36,55	233,33	25	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,92	7,33	43,86	280,00
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	820	28,17	23,52	126,59	749,19		Итого	890	31,11	25,01	142,71	839,26
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							**Полдник**						
ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5	ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5
27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00	27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00
ГП	Банан, или апельсин, или яблоко, или груша, или др.	100	1,5	0,5	21	96	ГП	Банан, или апельсин, или яблоко, или груша, или др.	100	1,5	0,5	21	96
	Итого	350	6,06	1,76	65,04	303,50		Итого	350	6,06	1,76	65,04	303,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.							Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.						
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		59,66	42,09	334,53	1567,09		**Итого за день**		68,09	45,87	376,32	1740,96
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		77,48	53,28	99,86	66,68		**Процент удовлетворения суточной потребности**		75,66	49,86	98,26	64,01

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 4							**День 4**						
№ ТК	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**	**№ ТК**	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**
			Б	**Ж**	**У**					**Б**	**Ж**	**У**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Завтрак							**Завтрак**						
20	Омлет натуральный	200	17,08	19,27	5,06	259,00	20	Омлет натуральный	200	17,08	19,27	5,06	259,00
29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00	29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00
2	Батон с маслом и сыром	51	5,47	6,68	17,27	152	2	Батон с маслом и сыром	59	6,33	8,02	19,74	177
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	120	0,48	0,48	11,76	56,4
	Итого	571	23,03	26,43	49,06	524,40		Итого	579	23,89	27,77	51,53	549,40
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							**Обед**						
32	Кукуруза консервированная отварная	60	1,32	0,24	6,72	34,80	32	Кукуруза консервированная отварная	100	2,20	0,40	11,20	58,00
33/34	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	6,15	5,96	14,09	153,00	33/34	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	6,15	5,96	14,09	153,00
44	Рыба, тушенная в сметанном соусе	100	10,87	11,34	3,21	160,00	44	Рыба, тушенная в сметанном соусе	100	10,87	11,34	3,21	160,00
26	Рис отварной	150	3,6	5,4	30,04	209	26	Рис отварной	180	4,43	6,31	36,15	249
18	Компот из сухофруктов	200	0,51	0,00	25,23	106,00	18	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,00	28,35	117,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	780	25,03	23,44	96,27	744,40		Итого	890	28,18	24,76	118,47	859,40
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							**Полдник**						
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4	ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	40	1,56	12,24	25	216,8
9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00	9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7
	Итого	330	6,82	12,96	31,48	278,10		Итого	350	7,60	19,08	43,98	386,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		54,88	62,83	176,81	1546,90		**Итого за день**		59,67	71,61	213,98	1795,30
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		71,27	79,53	52,78	65,83		**Процент удовлетворения суточной потребности**		66,30	77,84	55,87	66,00

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 5							**День 5**						
№ ТК	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**	**№ ТК**	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**
			Б	**Ж**	**У**					**Б**	**Ж**	**У**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Завтрак							**Завтрак**						
17	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,99	6,14	27,73	178,00	17	Макаронные изделия отварные с овощами	180	5,99	7,37	33,28	213,60
15	Котлеты или биточки из птицы	100	11,00	15,37	14,80	241,53	15	Котлеты или биточки из птицы	100	11,00	15,37	14,80	241,53
16	Соус красный основной	30	0,42	1,31	1,89	19,80	16	Соус красный основной	30	0,42	1,31	1,89	19,80
29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00	29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,6	16,04	83,2
	Итого	500	18,01	23,12	67,41	537,93		Итого	550	20,61	24,65	80,98	615,13
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							**Обед**						
41	Сельдь с луком репчатым и зеленым горошком	60	4,95	10,17	1,84	118,83	41	Сельдь с луком репчатым и зеленым горошком	100	8,25	16,95	3,07	198,05
42	Щи с мясом (тушенкой), со сметаной	250	3,61	5,05	8,55	94,09	42	Щи с мясом (тушенкой), со сметаной	250	3,61	5,05	8,55	94,09
11	Тефтели из говядины с рисом	100	9,00	13,34	11,45	201,86	11	Тефтели из говядины с рисом	100	9,00	13,34	11,45	201,86
7	Пюре картофельное	150	3,13	4,65	14,52	137,5	7	Пюре картофельное	180	3,76	5,58	17,42	165
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	800	24,27	33,91	73,54	708,88		Итого	890	29,49	41,87	86,16	856,40
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							**Полдник**						
ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5	ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5
19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00	19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47
	Итого	350	10,60	7,90	44,35	295,50		Итого	350	10,60	7,90	44,35	295,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		52,88	64,93	185,30	1542,31		**Итого за день**		60,70	74,42	211,49	1767,03
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		68,68	82,19	55,31	65,63		**Процент удовлетворения суточной потребности**		67,44	80,89	55,22	64,96

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 6							День 6						
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
			Б	Ж	У					Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак							Завтрак						
37	Макаронные изделия отварные с сыром	200	10,22	10,23	27,41	230,63	37	Макаронные изделия отварные с сыром	200	13,63	13,64	36,54	307,50
30	Батон с маслом	39	2,69	3,14	17,27	108	30	Батон с маслом	45	3,08	3,89	19,74	126
12	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	151,80	12	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	151,80
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5
	Итого	589	17,09	16,65	87,72	560,93		Итого	595	20,89	20,81	99,32	655,80
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							Обед						
4	Зеленый горошек консервированный отварной	60	1,86	0,12	0,00	24,00	4	Зеленый горошек консервированный отварной	100	3,10	0,20	0,00	40,00
5	Рассольник ленинградский, с мясом (тушенкой),со сметаной	250	4,03	5,22	15,95	126,86	5	Рассольник ленинградский, с мясом (тушенкой),со сметаной	250	4,03	5,22	15,95	126,86
24	Котлеты, биточки, шницели	100	9,00	12,86	15,53	213,86	24	Котлеты, биточки, шницели	100	9,00	12,86	15,53	213,86
43	Капуста тушеная	150	8,13	10,31	13	185	43	Капуста тушеная	180	9,76	12,38	15,6	222
18	Компот из сухофруктов	200	0,51	0,00	25,23	106,00	18	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,00	28,35	117,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	800	26,11	29,01	86,69	737,32		Итого	890	30,42	31,41	100,90	842,12
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							Полдник						
ГП	Творожная масса промышленного производства в мелкоштучной упаковке	110	14,30	9,90	16,50	212,30	ГП	Творожная масса промышленного производства в мелкоштучной упаковке	110	14,30	9,90	16,50	212,30
27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00	27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7
	Итого	420	14,90	10,50	46,17	343,00		Итого	420	14,90	10,50	46,17	343,00
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	Ж	У	Эн/ц				Б	Ж	У	Эн/ц
	Итого за день		58,10	56,16	220,58	1641,25		**Итого за день**		66,21	62,72	246,39	1840,92
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		75,45	71,09	65,84	69,84		**Процент удовлетворения суточной потребности**		73,57	68,17	64,33	67,68

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 7							День 7						
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
			Б	Ж	У					Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак							Завтрак						
1	Каша пшенная молочная жидкая	170	7,23	9,15	32,47	240,55	1	Каша пшенная молочная жидкая	200	8,51	10,77	38,2	283
29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00	29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5
2	Батон с маслом и сыром	51	5,47	6,68	17,27	152	2	Батон с маслом и сыром	59	6,33	8,02	19,74	177
	Итого	571	13,30	16,43	79,41	520,05		Итого	609	15,44	19,39	87,61	587,5
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							Обед						
45	Фасоль консервированная отварная	60	2,40	0,12	4,50	34,80	45	Фасоль консервированная отварная	100	4,00	0,20	7,50	58,00
14	Борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной	250	3,45	5,02	8,80	94,29	14	Борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной	250	3,45	5,02	8,80	94,29
6	Рыба, тушеная с овощами	100	19,45	9,94	88,26	211,00	6	Рыба, тушеная с овощами	120	23,34	11,93	105,91	253,20
26	Рис отварной	150	3,6	5,4	30,04	209	26	Рис отварной	180	4,43	6,31	36,15	249
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	800	32,48	21,18	168,78	705,69		Итого	910	40,09	24,41	204,03	851,89
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							Полдник						
ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5	ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5
9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00	9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47
	Итого	350	10,40	7,90	43,15	293,50		Итого	350	10,40	7,90	43,15	293,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	Ж	У	Эн/ц				Б	Ж	У	Эн/ц
	Итого за день		56,18	45,51	291,34	1519,24		**Итого за день**		65,93	51,70	334,79	1732,89
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		72,96	57,61	86,97	64,65		**Процент удовлетворения суточной потребности**		73,26	56,20	87,41	63,71

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 8							**День 8**						
№ ТК	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**	**№ ТК**	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**
			Б	**Ж**	**У**					**Б**	**Ж**	**У**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Завтрак							**Завтрак**						
36	Блинчики с джемом или повидлом	165	11,75	10,24	60,51	379,27	36	Блинчики с джемом или повидлом	220	15,67	13,65	80,68	505,70
3	Чай с молоком	200	2,32	2,56	16,73	100,00	3	Чай с молоком	200	2,32	2,56	16,73	100,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	150	0,6	0,6	14,7	70,5
	Итого	515	14,67	13,4	91,94	549,77		Итого	570	18,59	16,81	112,11	676,20
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							**Обед**						
22	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	22	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	4,70	7,70	78,00
33/34	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	6,15	5,96	14,09	153,00	33/34	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	6,15	5,96	14,09	153,00
47	Капуста тушеная с куриным фаршем	320	19,02	17,1	19,14	326,4	47	Капуста тушеная с куриным фаршем	350	20,81	18,71	20,93	357
18	Компот из сухофруктов	200	0,51	0,00	25,23	106,00	18	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,00	28,35	117,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	870	28,98	26,38	80,06	713,80		Итого	780	32,69	30,12	96,54	827,40
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							**Полдник**						
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4	ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	40	1,56	12,24	25	216,8
19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00	19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7
	Итого	330	7,02	12,96	32,68	280,10		Итого	350	7,80	19,08	45,18	388,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.							Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.						
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		50,67	52,74	204,68	1543,67		**Итого за день**		59,08	66,01	253,83	1892,10
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		65,81	66,76	61,10	65,69		**Процент удовлетворения суточной потребности**		65,64	71,75	66,27	69,56

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 9							**День 9**						
№ ТК	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**	**№ ТК**	**Наименование блюда**	**Масса порции**	**Пищевые вещества (г)**			**Эн/ц (ккал)**
			Б	**Ж**	**У**					**Б**	**Ж**	**У**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Завтрак							**Завтрак**						
11	Тефтели из говядины с рисом	100	9,00	13,34	11,45	201,86	11	Тефтели из говядины с рисом	100	9,00	13,34	11,45	201,86
16	Соус красный основной	30	0,42	1,31	1,89	19,80	16	Соус красный основной	30	0,42	1,31	1,89	19,80
25	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,43	6,11	36,55	233,33	25	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,92	7,33	43,86	280,00
29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00	29	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	14,97	57,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,6	16,04	83,2
	Итого	500	18,45	21,06	72,88	553,59		Итого	550	21,54	22,58	88,21	641,86
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							**Обед**						
46	Консервы овощные закусочные порциями (томаты в собственном соку)	60	0,47	0,08	2,40	10,20	46	Консервы овощные закусочные порциями (томаты в собственном соку)	100	0,78	0,13	4,00	17,00
42	Щи с мясом (тушенкой), со сметаной	250	3,61	5,05	8,55	94,09	42	Щи с мясом (тушенкой), со сметаной	250	3,61	5,05	8,55	94,09
44	Рыба, тушенная в сметанном соусе	100	10,87	11,34	3,21	160,00	44	Рыба, тушенная в сметанном соусе	100	10,87	11,34	3,21	160,00
10	Картофель отварной	180	3,52	6,41	27,43	182,00	10	Картофель отварной	180	3,52	6,41	27,43	182,00
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4	ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	40	1,56	12,24	25	216,8
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,45	12,03	62,40
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	850	22,83	29,70	91,27	711,29		Итого	930	25,21	36,12	113,86	867,29
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							**Полдник**						
ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5	ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5
27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00	27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00
ГП	Банан, или апельсин, или яблоко, или груша, или др.	100	1,5	0,5	21	96	ГП	Банан, или апельсин, или яблоко, или груша, или др.	100	1,5	0,5	21	96
	Итого	350	6,06	1,76	65,04	303,50		Итого	350	6,06	1,76	65,04	303,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		47,34	52,52	229,19	1568,38		**Итого за день**		52,81	60,46	267,11	1812,65
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		61,48	66,48	68,41	66,74		**Процент удовлетворения суточной потребности**		58,68	65,72	69,74	66,64

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 10							День 10						
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
			Б	Ж	У					Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак							Завтрак						
20	Омлет натуральный	200	17,08	19,27	5,06	259,00	20	Омлет натуральный	200	17,08	19,27	5,06	259,00
2	Батон с маслом и сыром	51	5,47	6,68	17,27	152	2	Батон с маслом и сыром	59	6,33	8,02	19,74	177
21	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,18	59	21	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,18	59
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	120	0,48	0,48	11,76	56,4
	Итого	571	23,09	26,44	49,27	526,40		Итого	579	23,95	27,78	51,74	551,40
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							Обед						
32	Кукуруза консервированная отварная	60	1,32	0,24	6,72	34,80	32	Кукуруза консервированная отварная	100	2,20	0,40	11,20	58,00
23	Суп-уха (с рыбной консервой)	250	7,52	3,77	36,05	135,00	23	Суп-уха (с рыбной консервой)	250	7,52	3,77	36,05	135,00
15	Котлеты или биточки из птицы	100	11,00	15,37	14,80	241,53	15	Котлеты или биточки из птицы	100	11,00	15,37	14,80	241,53
17	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4,99	6,14	27,73	178,00	17	Макаронные изделия отварные с овощами	180	5,99	7,37	33,28	213,60
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	800	28,41	26,22	122,48	745,93		Итого	890	31,58	27,86	141,00	845,53
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							Полдник						
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4	ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	40	1,56	12,24	25	216,8
9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00	9	Кисломолочный продукт (бифидок, или ряженка, или снежок или др.)	200	5,60	6,40	8,20	118,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7
	Итого	330	6,82	12,96	31,48	278,10		Итого	350	7,60	19,08	43,98	386,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.							Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.						
			Б	Ж	У	Эн/ц				Б	Ж	У	Эн/ц
	Итого за день		58,32	65,62	203,23	1550,43		**Итого за день**		63,13	74,72	236,72	1783,43
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		75,74	83,06	60,67	65,98		**Процент удовлетворения суточной потребности**		70,14	81,22	61,81	65,57

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 11							День 11						
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
			Б	Ж	У					Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак							Завтрак						
38	Капуста тушеная с куриным фаршем	200	11,89	10,69	11,96	204	38	Капуста тушеная с куриным фаршем	200	11,89	10,69	11,96	204
12	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	151,80	12	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	151,80
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4	ГП	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,75	20,05	104,00
ГП	Банан, или апельсин, или яблоко, или груша, или др.	100	1,5	0,5	21	96	ГП	Банан, или апельсин, или яблоко, или груша, или др.	100	1,5	0,5	21	96
	Итого	530	19,37	14,32	73,33	514,20		Итого	550	20,97	14,62	81,35	555,80
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							Обед						
4	Зеленый горошек консервированный отварной	60	1,86	0,12	0,00	24,00	4	Зеленый горошек консервированный отварной	100	3,10	0,20	0,00	40,00
14	Борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной	250	3,45	5,02	8,80	94,29	14	Борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной	250	3,45	5,02	8,80	94,29
24	Котлеты, биточки, шницели	100	9,00	12,86	15,53	213,86	24	Котлеты, биточки, шницели	100	9,00	12,86	15,53	213,86
7	Пюре картофельное	150	3,13	4,65	14,52	137,5	7	Пюре картофельное	180	3,76	5,58	17,42	165
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4	ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, конфеты)	20	0,78	6,12	12,5	108,4
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	820	21,80	29,47	88,53	734,65		Итого	910	24,96	30,73	99,92	818,95
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							Полдник						
ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5	ГП	Булочка (промышленного производства) в ассортименте	50	4,4	1,1	25,15	128,5
19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00	19	Молоко кипяченое	200	5,80	6,40	9,40	120,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	100	0,4	0,4	9,8	47
	Итого	350	10,60	7,90	44,35	295,50		Итого	350	10,60	7,90	44,35	295,50
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.								Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.					
			Б	Ж	У	Эн/ц				Б	Ж	У	Эн/ц
	Итого за день		51,77	51,69	206,21	1544,35		**Итого за день**		56,53	53,25	225,62	1670,25
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		67,23	65,43	61,56	65,72		**Процент удовлетворения суточной потребности**		62,81	57,88	58,91	61,41

Дети 6-11 лет							Дети 12 лет и старше						
День 12							День 12						
№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)	№ ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
			Б	Ж	У					Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак							Завтрак						
37	Макаронные изделия отварные с сыром	200	10,22	10,23	27,41	230,63	37	Макаронные изделия отварные с сыром	200	13,63	13,64	36,54	307,50
30	Батон с маслом	39	2,69	3,14	17,27	108	30	Батон с маслом	45	3,08	3,89	19,74	126
40	Какао с молоком	200	5,56	5,55	22,53	164	40	Какао с молоком	200	5,56	5,55	22,53	164
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	120	0,48	0,48	11,76	56,4
	Итого	559	18,95	19,40	78,97	559,03		Итого	565	22,75	23,56	90,57	653,90
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5		Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680
Обед							Обед						
13	Овощи натуральные свежие (соленые)	80	0,64	0,08	1,28	10,4	13	Овощи натуральные свежие (соленые)	100	0,8	0,1	1,6	13
33/34	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	6,15	5,96	14,09	153,00	33/34	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	6,15	5,96	14,09	153,00
11	Тефтели из говядины с рисом	100	9,00	13,34	11,45	201,86	11	Тефтели из говядины с рисом	100	9,00	13,34	11,45	201,86
25	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,43	6,11	36,55	233,33	25	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,92	7,33	43,86	280,00
8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00	8	Сок	200	1,00	0,20	20,20	75,00
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	8,02	41,6	ГП	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,45	12,03	62,4
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	40,00	ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	60,00
	Итого	820	26,80	26,19	100,55	755,19		Итого	890	29,74	27,68	116,67	845,26
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5		Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952
Полдник							Полдник						
ГП	Творожная масса промышленного производства в мелкоштучной упаковке	110	14,30	9,90	16,50	212,30	ГП	Творожная масса промышленного производства в мелкоштучной упаковке	110	14,30	9,90	16,50	212,30
27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00	27	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	79,00
ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7	ГП	Яблоко, или апельсин, или банан, или груша, или др.	110	0,44	0,44	10,78	51,7
	Итого	420	14,90	10,50	46,17	343,00		Итого	420	14,90	10,50	46,17	343,00
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5		Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408
Норма соли 1,5 гр., специй 1 гр.							Норма соли 2,5 гр., специй 1 гр.						
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**				**Б**	**Ж**	**У**	**Эн/ц**
	Итого за день		60,65	56,09	225,69	1657,22		**Итого за день**		67,39	61,74	253,41	1842,16
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00		**Суточная потребность**		90,00	92,00	383,00	2720,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		78,77	71,00	67,37	70,52		**Процент удовлетворения суточной потребности**		74,88	67,11	66,16	67,73

Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 6-11 лет					Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 12 лет и старше				
	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)		Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
	Б	Ж	У			Б	Ж	У	
Итого за 12 дней	648,7	652,6	2767,7	18696,6	**Итого за 12 дней**	731,5	743,4	3185,3	21369,0
Итого за 1 дней	54,1	54,4	230,6	1558,1	**Итого за 1 дней**	61,0	61,9	265,4	1780,7
Суточная потребность	77,0	79,0	335,0	2350,0	**Суточная потребность**	90,0	92,0	383,0	2720,0
Процент удовлетворения суточной потребности	70,2	68,8	68,8	66,3	**Процент удовлетворения суточной потребности**	67,7	67,3	69,3	65,5

Примечание: ГП - готовый продукт.

Примечание: ГП - готовый продукт.

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
1 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
завтраки				
1 день	11,09	15,98	74,00	485,90
2 день	12,68	13,54	75,83	491,50
3 день	25,43	16,81	142,90	514,40
4 день	23,03	26,43	49,06	524,40
5 день	18,01	23,12	67,41	537,93
6 день	17,09	16,65	87,72	560,93
Итого согласно меню	107,33	112,53	496,92	3115,06
Ср.знач. согласно меню	17,89	18,76	82,82	519,18
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**23**	**24**	**25**	**22**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			**Эн/ц**
2 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
завтраки				
7 день	13,30	16,43	79,41	520,05
8 день	14,67	13,40	91,94	549,77
9 день	18,45	21,06	72,88	553,59
10 день	23,09	26,44	49,27	526,40
11 день	19,37	14,32	73,33	514,20
12 день	18,95	19,40	78,97	559,03
Итого согласно меню	107,83	111,05	445,80	3223,04
Ср.знач. согласно меню	17,97	18,51	74,30	537,17
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**23**	**23**	**22**	**23**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
1 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
завтраки				
1 день	13,20	19,49	83,24	562,50
2 день	14,87	16,02	88,78	577,72
3 день	30,92	19,10	168,57	598,20
4 день	23,89	27,77	51,53	549,40
5 день	20,61	24,65	80,98	615,13
6 день	20,89	20,81	99,32	655,80
Итого согласно меню	124,38	127,84	572,42	3558,75
Ср.знач. согласно меню	20,73	21,31	95,40	593,13
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**23**	**23**	**25**	**22**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			**Эн/ц**
2 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
завтраки				
7 день	15,44	19,39	87,61	587,50
8 день	18,59	16,81	112,11	676,20
9 день	21,54	22,58	88,21	641,86
10 день	23,95	27,78	51,74	551,40
11 день	20,97	14,62	81,35	555,80
12 день	22,75	23,56	90,57	653,90
Итого согласно меню	123,24	124,74	511,59	3666,66
Ср.знач. согласно меню	20,54	20,79	85,27	611,11
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**23**	**23**	**22**	**22**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
1 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
обеды				
1 день	32,85	20,68	169,43	727,76
2 день	24,16	31,36	95,02	737,02
3 день	28,17	23,52	126,59	749,19
4 день	25,03	23,44	96,27	744,40
5 день	24,27	33,91	73,54	708,88
6 день	26,11	29,01	86,69	737,32
Итого согласно меню	160,59	161,92	647,54	4404,57
Ср.знач. согласно меню	26,77	26,99	107,92	734,10
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**35**	**34**	**32**	**31**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
1 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
обеды				
1 день	38,76	23,68	193,10	824,46
2 день	26,93	34,72	112,14	844,62
3 день	31,11	25,01	142,71	839,26
4 день	28,18	24,76	118,47	859,40
5 день	29,49	41,87	86,16	856,40
6 день	30,42	31,41	100,90	842,12
Итого согласно меню	184,89	181,45	753,48	5066,26
Ср.знач. согласно меню	30,82	30,24	125,58	844,38
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**34**	**33**	**33**	**31**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
2 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
обеды				
7 день	32,48	21,18	168,78	705,69
8 день	28,98	26,38	80,06	713,80
9 день	22,83	29,70	91,27	711,29
10 день	28,41	26,22	122,48	745,93
11 день	21,80	29,47	88,53	734,65
12 день	26,80	26,19	100,55	755,19
Итого согласно меню	161,30	159,14	651,67	4366,55
Ср.знач. согласно меню	26,88	26,52	108,61	727,76
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**35**	**34**	**32**	**31**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
2 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
обеды				
7 день	40,09	24,41	204,03	851,89
8 день	32,69	30,12	96,54	827,40
9 день	25,21	36,12	113,86	867,29
10 день	31,58	27,86	141,00	845,53
11 день	24,96	30,73	99,92	818,95
12 день	29,74	27,68	116,67	845,26
Итого согласно меню	184,27	176,92	772,02	5056,32
Ср.знач. согласно меню	30,71	29,49	128,67	842,72
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**34**	**32**	**34**	**31**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
1 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
полдники				
1 день	10,40	7,90	43,15	293,50
2 день	7,02	12,96	32,68	280,10
3 день	6,06	1,76	65,04	303,50
4 день	6,82	12,96	31,48	278,10
5 день	10,60	7,90	44,35	295,50
6 день	14,90	10,50	46,17	343,00
Итого согласно меню	55,80	53,98	262,87	1793,70
Ср.знач. согласно меню	9,30	9,00	43,81	298,95
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**12**	**11**	**13**	**13**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	10-15%	10-15%	10-15%	10-15%
	Пищевые вещества (г)			**Эн/ц**
2 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
полдники				
7 день	10,40	7,90	43,15	293,50
8 день	7,02	12,96	32,68	280,10
9 день	6,06	1,76	65,04	303,50
10 день	6,82	12,96	31,48	278,10
11 день	10,60	7,90	44,35	295,50
12 день	14,90	10,50	46,17	343,00
Итого согласно меню	55,80	53,98	262,87	1793,70
Ср.знач. согласно меню	9,30	9,00	43,81	298,95
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**12**	**11**	**13**	**13**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	10-15%	10-15%	10-15%	10-15%

	Пищевые вещества (г)			Эн/ц
1 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
полдники				
1 день	10,40	7,90	43,15	293,50
2 день	7,80	19,08	45,18	388,50
3 день	6,06	1,76	65,04	303,50
4 день	7,60	19,08	43,98	386,50
5 день	10,60	7,90	44,35	295,50
6 день	14,90	10,50	46,17	343,00
Итого согласно меню	57,36	66,22	287,87	2010,50
Ср.знач. согласно меню	9,56	11,04	47,98	335,08
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**11**	**12**	**13**	**12**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	10-15%	10-15%	10-15%	10-15%
	Пищевые вещества (г)			**Эн/ц**
2 неделя	**Б**	**Ж**	**У**	**(ккал)**
полдники				
7 день	10,40	7,90	43,15	293,50
8 день	7,80	19,08	45,18	388,50
9 день	6,06	1,76	65,04	303,50
10 день	7,60	19,08	43,98	386,50
11 день	10,60	7,90	44,35	295,50
12 день	14,90	10,50	46,17	343,00
Итого согласно меню	57,36	66,22	287,87	2010,50
Ср.знач. согласно меню	9,56	11,04	47,98	335,08
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	**11**	**12**	**13**	**12**
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	10-15%	10-15%	10-15%	10-15%

154	128,33
154	128,33
154	128,33
154	128,33
28	23,33
27	22,50
6	5,00
180	150,00
9	7,50
9	7,50
1,7	1,42
4	7,00
150	262,50
200	350,00
3	5,25
38	66,50
192	336,00
240	420,00

7,25	5,80
10,87	8,70
32,74	26,19
257	205,60

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	33	33	3,3	3,3
Вода	17	17	1,7	1,7
Молоко	119	119	11,9	11,9
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		164		16,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход с маслом		170		17,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	7,23
Жиры (г):	9,15
Углеводы (г):	32,4
Эн. ценность (ккал)	240,55

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	39	39	3,9	3,9
Вода	20	20	2,0	2,0
Молоко	140	140	14,0	14,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		193		19,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход с маслом		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	8,51
Жиры (г):	10,77
Углеводы (г):	38,22
Эн. ценность (ккал)	283

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разварившиеся, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: желтый.

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): батон с маслом и с сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Батон	35	35	3,5	3,5
Сыр	13	12	1,3	1,2
Выход		35/4/12		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	5,47
Жиры (г):	6,68
Углеводы (г):	17,27
Эн. ценность (ккал)	152

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Батон	40	40	4,0	4,0
Сыр	15	14	1,5	1,4
Выход		40/5/14		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	6,33
Жиры (г):	8,02
Углеводы (г):	19,74
Эн. ценность (ккал)	177

Технология приготовления

Батон сверху намазывают маслом и сверху укладывают ломтик сыра.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом, с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: батона, масла, сыра.

Вкус: батона, масла, сыра.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с молоком

Номер рецептуры: 298

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	40	40	4,0	4,0
Чай-заварка		40		4,0
Сахар	13	13	1,3	1,3
Молоко	80	80	8,0	8,0
Вода	67	67	6,7	6,7
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	2,32
Жиры (г):	2,56
Углеводы (г):	16,73
Эн. ценность (ккал)	100

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	40	40	4,0	4,0
Чай-заварка		40		4,0
Сахар	13	13	1,3	1,3

Молоко	80	80	8,0	8,0
Вода	67	67	6,7	6,7
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	2,32
Жиры (г):	2,56
Углеводы (г):	16,73
Эн. ценность (ккал)	100

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): зеленый горошек консервированный отварной

Номер рецептуры:131

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	92	92	9,2	9,2
Масса отварного горошка (без жидкой части)		60		60,0
Выход		60		60,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	1,86
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	0
Эн. ценность (ккал)	24

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	168	168	16,8	16,8
Масса отварного горошка (без жидкой части)		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	3,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	0
Эн. ценность (ккал)	40

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Охлаждают, отвар сливают и порционируют.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус: отварного зеленого горошка.

Запах: зеленого горошка.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник ленинградский с мясом (тушенкой) и со сметаной

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	17	17	1,7	1,7
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	245	245	24,5	245
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	97	73	9,7	7,3
С 1-ноября-31 декабря	104	73	10,4	7,3
С 1 января-28-29 февраля	112	73	11,2	73
С 1 марта	122	73	12,2	7,3
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	27	15	2,7	1,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Или консервированная	52	49	5,2	4,9

заправка для рассольника				
Бульон или вода	183	183	18,3	18,3
Выход супа		235		23,5
Говядина тушеная (консервы)		10		1,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа с мясом (тушенкой) и со сметаной		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	4,03
Жиры (г):	5,22
Углеводы (г):	15,95
Эн. ценность (ккал)	126,86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	17	17	1,7	1,7
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	245	245	24,5	245
Варка супа				
Картофель	97	73	9,7	7,3
С 1 сентября-31 октября	104	73	10,4	7,3
С 1-ноября-31 декабря	112	73	11,2	73
С 1 января-28-29 февраля	122	73	12,2	7,3

С 1 марта	5	5	0,5	0,5
Крупа перловая				
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
До 1 января	13,3	10	1,33	1,0
С 1 января	6	5	0,6	0,5
Лук репчатый	27	15	2,7	1,5
Огурцы соленые	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Или консервированная заправка для рассольника	52	49	5,2	4,9
Бульон или вода	183	183	18,3	18,3
Выход супа		235		23,5
Говядина тушеная (консервы)		10		1,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа с мясом (тушенкой) и со сметаной		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	4,03
Жиры (г):	5,22
Углеводы (г):	15,95
Эн. ценность (ккал)	126,86

Технология приготовления

Банки с консервами обмывают проточной водой и протирают ветошью, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

В прогретых консервах отделяют жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

В кипящий бульон или воду кладут количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же

бульоне при температуре 75° С в закрытой подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

При приготовление рассольника из консервированной заправки: в кипящий бульон или воду кладу нашинкованный картофель и варят до полуготовности (15-20 минут). Затем добавляют консервированную заправку для рассольника, доводят до кипения и варят еще 10-12 минут при слабом кипении. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом (тушенкой).

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушенная с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	64	61	6,4	6,1
Или горбуша потрошенная без головы	78	61	7,8	6,1
Или минтай потрошенный без головы	94	61	9,4	6,1
Вода или бульон	19	19	1,9	1,9
Морковь				
До 1 января	28	22	2,8	2,2
С 1 января	29	22	2,9	2,2
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	10,87
Жиры (г):	11,34
Углеводы (г):	3,21
Эн. ценность (ккал)	150

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	76	73	7,6	7,3
Или горбуша потрошенная без головы	93	73	9,3	7,3
Или минтай потрошенный без головы	112	73	11,2	7,3
Вода или бульон	23	23	2,3	2,3
Морковь				
До 1 января	33	26	3,3	2,6
С 1 января	35	26	3,5	2,6
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
Раствор лимонной кислоты	3	3	0,3	0,3
Масса тушеной рыбы		60		6,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		120		12,0
Выход		120		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	23,24
Жиры (г):	11,93
Углеводы (г):	105,91
Эн. ценность (ккал)	253,2

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

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

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	170	128	17,0	12,8
С 1-ноября-31 декабря	183	128	18,3	12,8
С 1 января-28-29 февраля	197	128	19,7	12,8
С 1 марта	214	128	21,4	12,8
Молоко	23	23	2,3	2,3
Молоко кипяченое		22		2,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	3,13
Жиры (г):	4,65
Углеводы (г):	14,52
Эн. ценность (ккал)	137,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	204	154	20,4	15,4

С 1-ноября-31 декабря	220	154	22,0	15,4
С 1 января-28-29 февраля	238	154	23,8	15,4
С 1 марта	258	154	25,8	15,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Молоко кипяченое		27		2,7
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	3,76
Жиры (г):	5,58
Углеводы (г):	17,42
Эн. ценность (ккал)	165

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): сок

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	20,2
Эн. ценность (ккал)	75

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	20,2
Эн. ценность (ккал)	75

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сок, выпускаемый промышленность, разливают в стаканы порциями, непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): кисломолочный продукт

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.)	206	200	206	200
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,6	6,4	8,2	118,0
дети с 12 лет и старше			
5,6	6,4	8,2	118,0

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 20ºС.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофель отварной

Номер рецептуры:239

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	237	178	23,7	17,8
С 1 ноября по 31 декабря	255	178	25,5	17,8
С 1 января по 28-29 февраля	274	178	27,4	17,8
С 1 марта	297	178	29,7	17,8
Масса картофеля вареного		173		17,3
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	3,52
Жиры (г):	6,41
Углеводы (г):	27,43
Эн. ценность (ккал)	182

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	237	178	23,7	17,8
С 1 ноября по 31 декабря	255	178	25,5	17,8

С 1 января по 28-29 февраля	274	178	27,4	17,8
С 1 марта	297	178	29,7	17,8
Масса картофеля вареного		173		17,3
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	3,52
Жиры (г):	6,41
Углеводы (г):	27,43
Эн. ценность (ккал)	182

Технология приготовления

Очищенный картофель отваривают.

Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на мене горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней картофеля сохранена, клубни политы сливочным маслом.

Консистенция: мягкая, рыхлая.

Цвет: от белого до желтоватого.

Вкус и запах: отварного картофеля в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели из говядины с рисом

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката промышленного производства		115		11,5
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	9,00
Жиры (г):	13,34
Углеводы (г):	11,45
Эн. ценность (ккал)	201,86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката промышленного производства		115		11,5
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	9,00
Жиры (г):	13,34
Углеводы (г):	11,45
Эн. ценность (ккал)	201,86

Технология приготовления

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Цвет: мяса - серый.

Вкус: мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	5	5	5	5
Молоко	100	100	100	100
Вода	120	120	120	120
Сахар	20	20	20	20
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
3,58	2,68	28,34	151,80
дети с 12 лет и старше			
3,58	2,68	28,34	151,80

Технология приготовления кофейного

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

Температура подачи 75º С.

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 (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные соленые (или свежие)

Номер рецептуры: 70,71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	127	70	12,7	7,0
Или огурцы соленые	127	70	12,7	7,0
Или помидоры свежие	71	70	7,1	7,0
Или огурцы свежие	71	70	7,1	7,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0,64
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	1,28
Эн. ценность (ккал)	10,4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	182	100	18,2	10,0
Или огурцы соленые	182	100	18,2	10,0
Или помидоры свежие	102	100	10,2	10,0
Или огурцы свежие	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,6
Эн. ценность (ккал)	13

Технология приготовления

Соленые огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы и помидоры, промывают небольшими партиям. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском У свежих помидоров вырезают место прикрепления. Нарезают или используют в целом виде.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая; помидоров – мягкая.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №14

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с мясом (тушенкой) и со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	17	17	1,7	1,7
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	245	245	24,5	245
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	48	38	4,8	3,8
С 1 января	51	38	5,1	3,8
Капуста свежая	24	19	2,4	1,9
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	27	19	2,4	1,9
С 1-ноября-31 декабря	27	19	2,7	1,9
С 1 января-28-29 февраля	29	19	2,9	1,9
С 1 марта	32	19	3,2	1,9
Морковь				
До 1 января	15	12	1,5	1,2
С 1 января	16	12	1,6	1,2
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9

Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	3	3	0,3	0,3
Или борщевая консервированная заправка	39	37	3,9	3,7
Бульон или вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		235		23,5
Говядина тушеная (консервы)		10		1,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа с мясом (тушенкой) и со сметаной		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	3,5
Жиры (г):	5,02
Углеводы (г):	8,80
Эн. ценность (ккал)	94,29

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	17	17	1,7	1,7
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	245	245	24,5	245
Варка супа				
Свекла				

До 1 января	48	38	4,8	3,8
С 1 января	51	38	5,1	3,8
Капуста свежая	24	19	2,4	1,9
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	27	19	2,4	1,9
С 1-ноября-31 декабря	27	19	2,7	1,9
С 1 января-28-29 февраля	29	19	2,9	1,9
С 1 марта	32	19	3,2	1,9
Морковь				
До 1 января	15	12	1,5	1,2
С 1 января	16	12	1,6	1,2
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	3	3	0,3	0,3
Или борщевая консервированная заправка	39	37	3,9	3,7
Бульон или вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		235		23,5
Говядина тушеная (консервы)		10		1,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа с мясом (тушенкой) и со сметаной		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	3,5
Жиры (г):	5,02
Углеводы (г):	8,80
Эн. ценность (ккал)	94,29

Технология приготовления

Банки с консервами обмывают проточной водой и протирают ветошью, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

В прогретых консервах отделяют жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

При приготовлении борща с консервированной заправкой: в кипящий бульон или воду кладу нашинкованный картофель и варят до полуготовности (15-20 минут). Затем добавляют борщевую заправку, доводят до кипения и варят еще 10-12 минут при слабом кипении. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом (тушенкой).

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки из птицы

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката панированного		133		13,3
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	15,37
Углеводы (г):	14,8
Эн. ценность (ккал)	241,53

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката панированного		133		13,3
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	15,37
Углеводы (г):	14,8
Эн. ценность (ккал)	241,53

Технология приготовления

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты – овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе- серый.

Вкус: жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус красный основной

Номер рецептуры: 528

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. В. Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон или вода		30		3,0
Масло сливочное	0,6	0,6	0,06	0,06
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	3,1	2,5	0,31	0,25
С 1 января	3,3	2,5	0,33	2,55
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,6
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход		30		3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	1,31
Углеводы (г):	1,89
Эн. ценность (ккал)	19,8

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон или вода		30		3,0
Масло сливочное	0,6	0,6	0,06	0,06
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	3,1	2,5	0,31	0,25
С 1 января	3,3	2,5	0,33	2,55
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,6
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход		30		3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	1,31
Углеводы (г):	1,89
Эн. ценность (ккал)	19,8

Технология приготовления

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

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

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с овощами

Номер рецептуры: 228

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	37	37	3,7	3,7
Масса отварных макаронных изделий		105		10,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	40	32	4,0	3,2
С 1 января	43	32	4,3	3,2
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Томат-пюре	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное для пассерования	5	5	0,5	0,5
Масса пассерованных овощей		45		4,5
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	4,99
Жиры (г):	6,14
Углеводы (г):	27,73
Эн. ценность (ккал)	178

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	44	44	4,4	4,4
Масса отварных макаронных изделий		126		12,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Морковь				
До 1 января	48	38	4,8	3,8
С 1 января	51	38	5,1	3,8
Лук репчатый	26	22	2,6	2,2
Томат-пюре	10	10	1,0	1,0
Масло сливочное для пассерования	6	6	0,6	0,6
Масса пассерованных овощей		54		5,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	5,9
Жиры (г):	7,37
Углеводы (г):	33,28
Эн. ценность (ккал)	213,6

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. Морковь шинкуют соломкой, лук репчатый шинкуют или нарезают полукольцами, затем ошпаривают. Овощи пассеруют на сливочном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 минут.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 23-4 см, заправляют растопленным и доеденным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные овощи с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 40-160ºС 5 минут

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. На тарелочку уложены вместе с овощами

Консистенция: мягкая.

Цвет: овощей – оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с овощами, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 283

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	23	23	2,3	2,3
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0,51
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	25,23
Эн. ценность (ккал)	106

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	30	30	3,0	3,0
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	28,35
Эн. ценность (ккал)	117

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): молоко кипяченое

Номер рецептуры: 385

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	211	211	211	211
Масса молока кипяченого		200		200
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
5,8	6,4	9,4	120,0
дети с 12 лет и старше			
5,8	6,4	9,4	120,0

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца	3 шт.	120	3 шт.	120
Молоко	86	86	86	86
Масса омлетной смеси		200		200
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса готового омлета		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
17,08	19,27	5,06	259,00
дети с 12 лет и старше			
17,08	19,27	5,06	259,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.
Консистенция: пышная, сочная.
Цвет: желтый.
Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.
Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с лимоном
Номер рецептуры: 376
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	50	50	5,0	5,0
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	128	128	12,8	12,8
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	15,18
Эн. ценность (ккал)	59

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54	54	5,4	5,4
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7

Вода	128	128	12,8	12,8
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	15,18
Эн. ценность (ккал)	59

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая (промышленного производства)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	63	60	6,3	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	2,82
Углеводы (г):	4,62
Эн. ценность (ккал)	46,8

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	105	100	10,5	10
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	4,7
Углеводы (г):	7,7
Эн. ценность (ккал)	78

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: кабачков.
Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп – уха (с рыбной консервой)

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Рыбная консервы	40	38	4,0	3,8
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
Бульон или вода	163	163	16,3	16,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	80	60	8,0	6,0
С 1-ноября-31 декабря	86	60	8,6	6,0
С 1 января-28-29 февраля	92	60	9,2	6,0
С 1 марта	100	60	10,0	6,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	7,52
Жиры (г):	3,77
Углеводы (г):	36,05
Эн. ценность (ккал)	135

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Рыбная консервы	40	38	4,0	3,8
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
Бульон или вода	163	163	16,3	16,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	80	60	8,0	6,0
С 1-ноября-31 декабря	86	60	8,6	6,0
С 1 января-28-29 февраля	92	60	9,2	6,0
С 1 марта	100	60	10,0	6,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	7,52
Жиры (г):	3,77
Углеводы (г):	36,05
Эн. ценность (ккал)	135

Технология приготовления

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

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

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката промышленного производства		125		12,5
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	9,00
Жиры (г):	12,86
Углеводы (г):	15,53
Эн. ценность (ккал)	213,86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката промышленного производства		125		12,5
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	9,00
Жиры (г):	12,86
Углеводы (г):	15,53
Эн. ценность (ккал)	213,86

Технология приготовления

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	69	69	6,9	69
Масса каши		145		14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	7,43
Жиры (г):	6,11
Углеводы (г):	36,55
Эн. ценность (ккал)	233,33

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	82	82	8,2	8,2
Масса каши		174		17,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход с маслом		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	8,92
Жиры (г):	7,33
Углеводы (г):	43,86
Эн. ценность (ккал)	280

Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

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 (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Вода	324	324	32,4	32,4
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	30,04
Эн. ценность (ккал)	209

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	65	65	6,5	6,5
Вода	390	390	39,0	39,0
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	4,43
Жиры (г):	6,31
Углеводы (г):	36,15
Эн. ценность (ккал)	249

Технология приготовления

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки готовый отварной рис при отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса.

Запах: отварного риса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
№ 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из свежих плодов (яблок)

Номер рецептуры: 507

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	45,4	40	45,4	40
Сахар	15	15	15	15
Вода	172	172	172	172
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
0,16	0,16	18,89	79,00
дети с 12 лет и старше			
0,16	0,16	18,89	79,00

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок.
Запах: яблок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная рисовая

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	24	24	2,4	2,4
Вода	16	16	1,6	1,6
Молоко	120	120	12,0	12,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		154		15,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход с маслом		160		16,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	5,02
Жиры (г):	8,7
Углеводы (г):	27,06
Эн. ценность (ккал)	206,4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	30	30	3,0	3,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Молоко	150	150	15,0	15,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		193		19,3

Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход с маслом		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	6,27
Жиры (г):	10,87
Углеводы (г):	33,83
Эн. ценность (ккал)	258

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разварившиеся, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный виду каши.

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	50	50	5,0	5,0
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	135	135	13,5	13,5
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	14,97
Эн. ценность (ккал)	57

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54	54	5,4	5,4
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	135	135	13,5	13,5
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	14,97
Эн. ценность (ккал)	57

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75º С.

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 (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): батон с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Батон	35	35	3,5	3,5
Выход		35/4		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	2,69
Жиры (г):	3,14
Углеводы (г):	17,27
Эн. ценность (ккал)	108

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Батон	40	40	4,0	4,0
Выход		40/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	3,08
Жиры (г):	3,89
Углеводы (г):	19,74
Эн. ценность (ккал)	126

Технология приготовления

Батон сверху намазывают маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: батона, масла.

Вкус: батона, масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйцо отварное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	100 шт.	4
Выход		1 шт.		100 шт.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	5,1
Жиры (г):	4,6
Углеводы (г):	0,3
Эн. ценность (ккал)	63

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	100 шт.	4
Выход		1 шт.		100 шт.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	5,1
Жиры (г):	4,6
Углеводы (г):	0,3
Эн. ценность (ккал)	63

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке:

I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

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 (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): кукуруза консервированная отварная

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кукуруза консервированная	100	100	10,0	10,0
Масса отварной кукурузы (без жидкой части)		60		60,0
Выход		60		60,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	1,32
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	6,72
Эн. ценность (ккал)	34,80

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кукуруза консервированная	168	168	16,8	16,8
Масса отварной кукурузы (без жидкой части)		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	2,2
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	11,2
Эн. ценность (ккал)	58

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кукурузу консервированную кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Охлаждают, отвар сливают и порционируют.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: отварной кукурузы.

Запах: кукурузы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 104,105

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	122	92	12,2	9,2
С 1-ноября-31 декабря	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	154	92	15,4	9,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	161	161	16,1	16,1
Выход		230		23
Масса полуфабриката промышленного производства		40		4
Фрикадельки мясные готовые		20		2
Выход с мясными фрикадельками		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	6,15
Жиры (г):	5,96

Углеводы (г):	14,09
Эн. ценность (ккал)	153

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	122	92	12,2	9,2
С 1-ноября-31 декабря	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	154	92	15,4	9,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	161	161	16,1	16,1
Выход		230		23
Масса полуфабриката промышленного производства		40		4
Фрикадельки мясные готовые		20		2
Выход с мясными фрикадельками		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	6,15
Жиры (г):	5,96
Углеводы (г):	14,09
Эн. ценность (ккал)	153

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): мясные фрикадельки

Номер рецептуры: 105

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката промышленного производства		40		4
Фрикадельки мясные готовые		20		2

Технология приготовления

Фрикадельки промышленного производства припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек – серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): вареники с картофелем отварные с маслом сливочным

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вареники полуфабрикат (промышленного производства)		132		176
Масса вареных вареников		150		200
Масло сливочное (без содержания растительных жиров)	5	5	7	7
Выход с маслом сливочным		150/5		200/7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	6,52
Жиры (г):	7,39
Углеводы (г):	38,60
Эн. ценность (ккал)	257,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	8,71
Жиры (г):	9,87
Углеводы (г):	51,55
Эн. ценность (ккал)	343,22

Технология приготовления

Вареники промышленного производства отпускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Подают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы растопленным сливочным малом.

Консистенция: фарша-мягкая, теста-слегка плотная.

Цвет: светло-желтый или светло-кремовый.

Вкус: солоноватый, свойственный для пресного теста и фарша.

Запах: свойственный для пресного теста и фарша.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): блинчики с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масса блинчиков (полуфабрикат промышленного производства)		150		200
Масло сливочное	5	5	7	7
Масса готовых блинчиков		150		200
Джем или повидло	15	15	20	20
Выход готовых блинчиков с джемом (или повидлом)		150/15		200/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	11,75
Жиры (г):	10,24
Углеводы (г):	60,51
Эн. ценность (ккал)	379,27

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	15,67
Жиры (г):	13,65
Углеводы (г):	80,68
Эн. ценность (ккал)	505,70

Технология приготовления

Блинчики (полуфабрикат промышленного производства) подогревают со сливочным маслом. Отпускают готовые блинчики с джемом (или повидлом).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: блинчики уложены на тарелочку с джемом (или повидлом). *Консистенция:* эластичная, мягкая, пористая.

Цвет: поверхности-золотистый, на разрезе-желтоватый.

Вкус: блинчиков в сочетании с джемом (или повидлом), сладковатый.

Запах: блинчиков в сочетании с джемом (или повидлом).

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия (макароны)	43	43	58	58
Вода	258	258	348	348
Масса макаронных изделий		124		165
Масло сливочное (без содержания растительных жиров)	4	4	5	5
Сыр	25	23	32	30
Выход		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	10,22
Жиры (г):	10,23
Углеводы (г):	27,41
Эн. ценность (ккал)	230,63

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	13,63
Жиры (г):	13,64
Углеводы (г):	36,54
Эн. ценность (ккал)	307,5

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли)

без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным и посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным и сыром, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная с куриным фаршем

Номер рецептуры:423, 404

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Фарш куриный	69	69	69	69
Масса отварного куриного фарша		50		50
Капуста свежая	199	159	199	159
Масло сливочное	7	7	7	7
Томатное пюре	12	12	12	12
Или томатная паста	4,8	4,8	4,8	4,8
Морковь				
До 1 января	11	9	11	9
С 1 января	12	9	12	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Мука пшеничная	1,7	1,7	1,7	1,7
Сахар	4	4	4	4
Выход капусты тушеной		150		150
Выход капусты тушеной с куриным фаршем		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
11,89	10,69	11,96	204
дети с 12 лет и старше			
11,89	10,69	11,96	204

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Фарш куриный предварительно отваривают.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды, добавляют предварительно подготовленный фарш куриный.

Капусту тушеную отпускают с куриным фаршем.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом птицы.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и мяса птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	24	24	2,4	2,4
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода	16	16	1,6	1,6
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		154		15,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		160		16,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	5,80
Жиры (г):	8,70
Углеводы (г):	26,19
Эн. ценность (ккал)	205,60

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	30	30	3,0	3,0
Молоко	150	150	15,0	15,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		193		19,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (лет и старше)

Белки (г):	7,25
Жиры (г):	10,87
Углеводы (г):	32,74
Эн. ценность (ккал)	257

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65º С

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао с молоком

Номер рецептуры:269, 270

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	5	5	0,5	0,5
Молоко	150	150	15,0	15,0
Вода	65	65	6,5	6,5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	5,56
Жиры (г):	5,55
Углеводы (г):	22,53
Эн. ценность (ккал)	164

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	5	5	0,5	0,5
Молоко	130	130	13,0	13,0
Вода	80	80	8,0	8,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	4,98
Жиры (г):	4,91
Углеводы (г):	26,58
Эн. ценность (ккал)	172

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): сельдь с луком репчатым и зеленым горошком

Номер рецептуры: 76

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь соленая	52	25	5,2	2,5
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Зеленый горошек	31	31	3,1	3,1
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		20		2,0
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	4,95
Жиры (г):	0,17
Углеводы (г):	1,84
Эн. ценность (ккал)	118,83

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь соленая	87	42	8,7	4,2
Лук репчатый	12	13	1,2	1,3
Зеленый горошек	51	51	5,1	5,1
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		33		3,3
Масло растительное	13	13	1,3	1,3
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	8,25
Жиры (г):	16,95
Углеводы (г):	3,07
Эн. ценность (ккал)	198,05

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, добавляют предварительно бланшированный репчатый лук, кипяченный в собственном соку зеленый горошек (зеленый горошек кипятят с момента закипания в течении 5 минут) и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствующих продуктов.

Вкус и запах: сельди соленой в сочетании с зеленым горошком и луком репчатым.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): щи с мясом (тушенкой) и со сметаной

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	17	17	1,7	1,7
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	245	245	24,5	245
Варка супа				
Капуста белокочанная свежая	61	49	6,1	4,9
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	39	29	3,9	2,9
С 1-ноября-31 декабря	41	29	4,1	2,9
С 1 января-28-29 февраля	45	29	4,5	2,9
С 1 марта	48	29	4,8	2,9
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4

Или заправка консервированная для щей	39	37	3,9	3,7
Бульон или вода	196	196	19,6	19,6
Выход супа		235		23,5
Говядина тушеная (консервы)		10		1,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа с мясом (тушенкой) и со сметаной		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	3,61
Жиры (г):	5,05
Углеводы (г):	8,55
Эн. ценность (ккал)	94,09

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина тушеная (консервы)	17	17	1,7	1,7
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	245	245	24,5	245
Варка супа				
Капуста белокочанная свежая	61	49	6,1	4,9
Картофель				
С 1 сентября-31	39	29	3,9	2,9

октября				
С 1-ноября-31 декабря	41	29	4,1	2,9
С 1 января-28-29 февраля	45	29	4,5	2,9
С 1 марта	48	29	4,8	2,9
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Или заправка консервированная для щей	39	37	3,9	3,7
Бульон или вода	196	196	19,6	19,6
Выход супа		235		23,5
Говядина тушеная (консервы)		10		1,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа с мясом (тушенкой) и со сметаной		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	3,61
Жиры (г):	5,05
Углеводы (г):	8,55
Эн. ценность (ккал)	94,09

Технология приготовления

Банки с консервами обмывают проточной водой и протирают ветошью, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

В прогретых консервах отделяют жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

При приготовление щей из консервированной заправки: в кипящий бульон или воду кладу нашинкованный картофель и варят до полуготовности (15-20 минут). Затем добавляют консервированную заправку для щей, доводят до кипения и варят еще 10-12 минут при слабом кипении. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом (тушенкой).

Температура подачи не ниже 75º С.

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 (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	214	171	21,4	17,1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Морковь				
До 1 января	5	4	0,5	0,4
С 1 января	5,3	4	0,53	0,4
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	8,13
Жиры (г):	10,31
Углеводы (г):	13,0
Эн. ценность (ккал)	185

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	256	205	25,6	20,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5

Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Морковь				
До 1 января	6	5	0,6	0,5
С 1 января	7	5	0,7	0,5
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7
Лавровый лист	0,0144	0,0144	0,00144	0,00144
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	9,76
Жиры (г):	12,38
Углеводы (г):	15,6
Эн. ценность (ккал)	222

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушенная в сметанном соусе

Номер рецептуры: 171,263

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	64	61	6,4	6,1
Или горбуша потрошенная без головы	78	61	7,8	6,1
Или минтай потрошенный без головы	94	61	9,4	6,1
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь				
До 1 января	21	17	2,1	1,7
С 1 января	23	17	2,3	1,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соус сметанный		29		2,9
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Вода	16	16	1,6	1,6
Масса соуса		15		1,5
Сметана	15	15	1,5	1,5
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	16,04
Жиры (г):	8,65
Углеводы (г):	49,47
Эн. ценность (ккал)	161

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	64	61	6,4	6,1
Или горбуша потрошенная без головы	78	61	7,8	6,1
Или минтай потрошенный без головы	94	61	9,4	6,1
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь				
До 1 января	21	17	2,1	1,7
С 1 января	23	17	2,3	1,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соус сметанный		29		2,9
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Вода	16	16	1,6	1,6
Масса соуса		15		1,5
Сметана	15	15	1,5	1,5
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	16,04
Жиры (г):	8,65
Углеводы (г):	49,47
Эн. ценность (ккал)	161

Технология приготовления

Рыбу разделывают на чистое филе (без кожи и костей), нарезают порционными кусочками под углом 90ºС, укладывают на лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон или воду на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе (или воде) готовят соус сметанный.

Заливают рыбу сметанным соусом, тушат 10 минут, за 3 минуты до готовности кладут лавровый лист.

Для приготовления соуса сметанного: муку подсушивают при температуре 10-120ºС, охлаждают до 60-70ºС, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона или воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживаю и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: рыба с овощами в сметанном соусе уложена на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе - белый. Соуса сметанного, лука репчатого-белый, моркови-оранжевый.

Вкус и запах: рыбы в сочетании с овощами в сметанном соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): фасоль консервированная отварная

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фасоль консервированная	100	100	10,0	10,0
Масса фасоли консервированной (без жидкой части)		60		6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	2,1
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	4,5
Эн. ценность (ккал)	34,80

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фасоль консервированная	168	168	16,8	16,8
Масса фасоли консервированной (без жидкой части)		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	4
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	7,5
Эн. ценность (ккал)	58

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Фасоль консервированную кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Охлаждают, отвар сливают и порционируют.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый - белой фасоли, красный - красной фасоли.

Вкус: отварной фасоли.

Запах: фасоли.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): консервы овощные закусочные порциями (томаты в собственном соку)

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общ. ред. В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 6-11 лет)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Томаты в собственном соку	64	60	6,4	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	0,47
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	2,40
Эн. ценность (ккал)	10,2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 проц.		100 проц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Томаты в собственном соку	106	100	10,6	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	0,78
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	4
Эн. ценность (ккал)	17

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томаты в собственном соку (промышленного производства) порционируют непосредственно пред раздачей

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: солоноватый, томатов в собственном соку.

Запах: томатов в собственном соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная с куриным фаршем

Номер рецептуры:423, 404

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 6-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Фарш куриный	109	109	119	119
Масса отварного куриного фарша		80		87
Капуста свежая	318	254	348	278
Масло сливочное	22	22	12	12
Томатное пюре	19	19	21	21
Или томатная паста	7,6	7,6	8,4	8,4
Морковь				
До 1 января	18	14	20	16
С 1 января	19	14	21	16
Лук репчатый	17	14	19	16
Мука пшеничная	2,7	2,7	3	3
Сахар	6	6	7	7
Выход капусты тушеной		240		263
Выход капусты тушеной с фаршем куриным		320		350

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 6-11 лет			
19,02	17,1	19,14	326,4
дети с 12 лет и старше			
20,81	18,71	20,93	357,0

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Фарш куриный предварительно отваривают.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды, добавляют предварительно подготовленный фарш куриный.

Капусту тушеную отпускают с куриным фаршем.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом и с куриным фаршем.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и и куриного фарша.