Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москвы.

(Изменение № 1)

Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москвы, **в части организации питания детей в возрасте 1,5 – 3 года.**

(Изменение № 1)

Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг	№ ТК
							B 1, мг	C, мг	A, мкг	E мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг			
		г	г	г	г	ккал											
День 1 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	130	5,06	4,75	24,87	162,43	0,14	0,30	15,21	0,12	69,93	117,83	32,68	0,91	0,08	6,07	120201
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	8,99	35,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,39	5,19	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,30**	**11,25**	**43,86**	**321,85**	**0,17**	**0,44**	**67,21**	**0,56**	**278,02**	**247,82**	**42,28**	**1,37**	**0,15**	**6,07**	
Завтрак 2																	
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
Обед																	
1	Салат из моркови с растительным маслом	45	0,55	3,19	2,92	42,58	0,03	2,12	0,00	1,56	11,42	23,33	16,07	0,30	0,03	2,12	100301
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	180	2,80	3,94	11,19	91,44	0,10	4,68	0,00	1,72	59,87	77,94	21,34	0,97	0,05	3,47	110329-1
3	Гуляш из отварного мяса	60	9,73	8,95	1,78	126,53	0,04	0,67	4,14	0,26	7,44	96,51	12,60	1,40	0,08	3,74	120549
4	Изделия макаронные отварные	110	4,06	3,20	25,85	148,41	0,06	0,00	9,90	0,58	9,38	32,91	5,98	0,61	0,02	0,85	130401
5	Сок фруктовый в асортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**20,96**	**20,28**	**78,11**	**578,76**	**0,28**	**11,06**	**14,04**	**4,81**	**155,41**	**310,08**	**70,80**	**6,65**	**0,21**	**12,16**	
Полдник																	
1	Оладьи	50	3,70	3,49	21,73	133,09	0,05	0,09	2,13	1,54	25,77	41,22	6,91	0,42	0,04	2,00	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230117
	Итого:		**7,90**	**7,54**	**40,33**	**260,74**	**0,10**	**1,07**	**17,13**	**1,55**	**212,37**	**184,57**	**29,76**	**0,63**	**0,26**	**15,50**	
Ужин																	
1	Биточки рубленные куриные	70	11,65	10,74	9,41	180,92	0,05	0,90	33,95	0,91	29,62	102,81	12,50	0,96	0,09	3,99	120611
2	Соус сметанный	30	1,00	3,98	2,94	51,54	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106
2	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	130	2,96	3,80	23,91	141,73	0,18	14,65	11,70	0,19	23,64	85,96	33,77	1,34	0,12	7,68	130105
3	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	7,57	30,85	0,01	5,04	0,00	0,03	5,26	2,77	1,51	0,10	0,00	0,00	160213
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,32**	**19,14**	**53,83**	**456,84**	**0,27**	**20,67**	**68,15**	**1,58**	**181,21**	**222,24**	**52,50**	**2,71**	**0,24**	**13,11**	
Ужин 2																	
1	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160242
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:	**200**	**0,39**	**0,05**	**27,45**	**111,86**	**0,02**	**0,00**	**0,05**	**0,05**	**13,80**	**16,33**	**5,74**	**0,62**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**58,27**	**58,55**	**253,88**	**1775,55**	**0,85**	**38,23**	**166,59**	**8,95**	**859,82**	**997,05**	**213,07**	**14,28**	**0,90**	**47,84**	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,66	16,85	2,93	226,02	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	15,90	108,76	0,02	0,65	16,20	0,00	130,95	98,28	15,12	0,14	0,14	9,72	160104
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,23**	**24,49**	**47,24**	**498,32**	**0,15**	**0,92**	**34,06**	**1,75**	**259,52**	**390,88**	**41,60**	**3,67**	**0,71**	**36,54**	
Завтрак 2																	
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
Обед																	
1	Винегрет	45	0,72	4,58	4,09	60,50	0,03	3,74	0,00	2,04	17,18	21,30	9,33	0,40	0,02	2,15	100501
2	Суп-пюре из разных овощей	170	3,85	3,78	8,86	84,85	0,05	8,48	14,03	0,21	75,00	56,34	19,13	0,52	0,07	5,15	110340
2	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601

3	Рагу из мяса птицы	160	13,52	12,44	18,32	239,29	0,15	11,49	33,60	1,66	29,90	145,41	36,22	1,79	0,15	8,03	120609
4	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	13,61	57,31	0,02	46,80	0,04	0,31	10,24	10,51	4,25	0,45	0,03	0,00	160238
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**22,56**	**22,19**	**70,23**	**570,86**	**0,31**	**70,52**	**47,66**	**4,98**	**190,39**	**312,37**	**78,39**	**4,19**	**0,29**	**17,33**	
	Полдник																
1	Творог для детского питания	100	21,00	4,00	3,00	132,00	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
3	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
2	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,50	4,80	6,00	85,20	0,05	1,05	30,00	0,00	180,00	142,50	21,00	0,15	0,26	13,50	2301031
	Итого:		**27,62**	**11,53**	**23,09**	**306,59**	**0,12**	**1,55**	**89,00**	**0,52**	**348,99**	**380,24**	**47,18**	**0,80**	**0,54**	**14,06**	
	Ужин																
1	Рыба (филе) запеченная	70	13,67	3,35	2,94	96,55	0,08	0,83	8,26	2,04	291,14	425,19	25,53	0,47	0,06	123,96	120408
2	Картофель отварной	130	2,96	3,80	23,91	141,73	0,18	14,65	11,70	0,19	23,64	85,96	33,77	1,34	0,12	7,68	130105-1
3	Сок фруктовый в асортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	**1**
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**20,73**	**8,53**	**65,03**	**419,81**	**0,32**	**19,08**	**19,96**	**3,08**	**336,78**	**557,35**	**71,70**	**4,81**	**0,21**	**131,64**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	180	5,40	5,76	8,46	107,28	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:	**200**	**5,54**	**5,76**	**23,41**	**167,66**	**0,04**	**1,08**	**27,00**	**0,00**	**222,80**	**166,20**	**26,40**	**0,46**	**0,24**	**16,20**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**100,19**	**73,00**	**250,00**	**2057,74**	**0,97**	**103,14**	**217,68**	**10,73**	**1366,47**	**1835,05**	**307,27**	**14,52**	**2,04**	**215,77**	
	День 3 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	130	4,73	5,17	20,26	146,54	0,05	0,53	21,06	0,33	112,53	98,20	16,05	0,31	0,13	8,19	120205
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	17,53	111,30	2,18	0,54	13,50	0,00	127,17	103,36	27,00	1,56	0,12	15,30	160103
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**9,97**	**17,08**	**62,82**	**444,90**	**2,25**	**1,07**	**64,56**	**0,77**	**250,60**	**222,65**	**46,85**	**2,41**	**0,26**	**24,39**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Сельдь с растительным маслом	45	7,27	5,88	0,00	82,00	0,01	0,00	8,55	1,46	64,13	248,00	17,10	0,47	0,06	34,20	100602
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	180	8,86	8,31	9,73	149,18	0,09	10,09	12,80	0,27	62,23	102,40	24,93	1,52	0,10	6,27	110207
3	Печень тушеная (говяжья)	70	17,80	4,37	0,01	110,56	0,30	32,80	4773,72	0,90	200,19	348,32	17,97	14,92	2,18	13,10	**120515**
4	Соус сметанный	30	1,00	3,98	2,94	51,54	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106
5	Пюре картофельное	120	2,68	5,05	17,29	125,31	0,12	10,09	17,64	0,15	43,86	78,79	26,06	0,95	0,11	7,36	130101
6	Компот из плодов сухих	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**40,78**	**28,47**	**60,66**	**661,95**	**0,59**	**53,06**	**4835,26**	**3,47**	**551,90**	**872,14**	**100,32**	**19,14**	**2,49**	**64,36**	
	Полдник																
1	Каша рисовая молочная жидкая	130	3,73	5,34	21,19	147,71	0,03	0,46	21,26	0,11	96,29	100,74	20,83	0,30	0,11	7,48	120225
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230116
	Итого:		**7,95**	**9,40**	**53,77**	**331,52**	**0,08**	**1,36**	**36,26**	**0,11**	**283,01**	**243,42**	**43,69**	**0,52**	**0,34**	**38,98**	
	Ужин																
1	Шницель рубленый куриный	70	15,69	15,21	5,62	222,10	0,05	1,20	45,68	0,97	28,18	130,80	13,74	1,21	0,14	7,25	120615
2	Свекла тушеная	130	2,29	4,33	12,15	96,68	0,03	13,46	18,20	0,19	93,60	62,69	30,20	1,91	0,06	10,21	130209
3	Напиток смородина	180	0,11	0,04	7,98	32,75	0,00	10,80	0,00	0,08	4,10	3,56	3,35	0,16	0,00	0,11	160207
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**21,28**	**20,78**	**45,75**	**455,12**	**0,13**	**25,45**	**63,88**	**1,91**	**135,29**	**230,66**	**52,49**	**3,76**	**0,22**	**17,56**	
	Ужин2																
1	Кисель абрикосовый	180	0,47	0,03	13,67	56,83	0,01	0,36	0,00	0,50	18,03	16,61	9,45	1,01	0,02	0,00	160219

2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
	Итого:		**2,88**	**1,97**	**27,04**	**137,42**	**0,04**	**0,42**	**5,19**	**0,81**	**37,28**	**47,63**	**14,47**	**1,33**	**0,05**	**1,83**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**83,26**	**78,10**	**259,84**	**2075,31**	**3,11**	**91,36**	**5005,15**	**7,27**	**1274,09**	**1627,50**	**266,83**	**29,35**	**3,38**	**149,12**	
	День 4 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша "Дружба"	130	3,55	7,82	17,48	154,44	0,05	0,40	29,45	0,13	84,97	93,10	20,16	0,39	0,10	7,01	120222
3	Какао на молоке	180	3,30	3,13	11,37	86,88	0,02	0,49	12,15	0,01	102,83	97,29	26,64	0,89	0,11	7,29	160101
4	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,70**	**13,80**	**40,59**	**337,37**	**0,11**	**1,13**	**66,60**	**0,58**	**274,50**	**317,19**	**60,90**	**1,72**	**0,35**	**14,30**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
	Обед																
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	45	0,32	5,43	0,99	54,14	0,01	3,96	0,00	2,42	9,52	16,82	5,57	0,24	0,02	1,19	100507
2	Суп из овощей на курином бульоне	180	3,60	6,00	8,68	103,10	0,06	12,82	25,20	0,19	121,80	44,37	17,29	0,64	0,06	4,30	110326
3	Гуляш из отварной птицы	60	8,48	7,13	0,96	101,96	0,03	1,37	27,00	0,04	8,01	62,58	7,89	0,64	0,06	2,32	120601-1
4	Изделия макаронные отварные	110	4,06	3,20	25,85	148,41	0,06	0,00	9,90	0,58	9,38	32,91	5,98	0,61	0,02	0,85	130401
5	Напиток вишневый	180	0,09	0,02	6,54	26,70	0,00	1,62	0,00	0,03	4,16	3,24	2,81	0,07	0,00	0,22	160204
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,46**	**22,60**	**61,22**	**526,16**	**0,21**	**19,76**	**62,10**	**3,77**	**207,57**	**226,73**	**47,15**	**3,06**	**0,17**	**10,87**	
	Полдник																
1	Оладьи	50	3,70	3,49	21,73	133,09	0,05	0,09	2,13	1,54	25,77	41,22	6,91	0,42	0,04	2,00	120702
3	Соус клюквенный	5	0,00	0,00	2,14	8,60	0,00	0,09	0,00	0,01	0,26	0,18	0,09	0,01	0,00	0,00	140208
4	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	5,85	3,75	6,30	82,35	0,00	0,45	30,00	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,20	0,00	230102
	Итого:		**9,55**	**7,24**	**30,17**	**224,04**	**0,05**	**0,63**	**32,13**	**1,54**	**212,03**	**179,40**	**28,00**	**0,57**	**0,23**	**2,00**	
	Ужин																
1	Котлеты рубленные из мяса (говядина)	70	10,51	10,46	8,75	171,22	0,05	0,00	0,00	1,42	10,48	107,26	13,17	1,55	0,08	3,43	**120523**
2	Рагу из овощей	130	2,25	6,70	14,23	126,19	0,10	10,05	0,00	3,06	23,42	61,49	28,30	0,94	0,08	4,83	130203
3	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,87**	**18,54**	**61,16**	**478,95**	**0,21**	**13,65**	**0,00**	**5,33**	**55,90**	**214,95**	**53,87**	**5,49**	**0,18**	**8,26**	
	Ужин 2																
1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	8,88	50,23	0,01	0,22	5,40	0,00	46,89	37,95	5,04	0,06	0,05	3,24	160108
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**1,22**	**1,15**	**23,84**	**110,60**	**0,01**	**0,22**	**5,40**	**0,00**	**51,89**	**40,35**	**6,24**	**0,34**	**0,05**	**3,24**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**60,20**	**63,63**	**227,28**	**1722,62**	**0,62**	**40,39**	**166,23**	**11,63**	**820,90**	**994,62**	**208,16**	**13,48**	**1,02**	**39,67**	
	День 5 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	130	3,98	6,04	16,67	136,95	0,10	0,30	19,21	0,36	71,91	111,60	32,81	0,79	0,09	6,00	120224
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	8,99	35,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,39	5,19	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,51**	**17,74**	**47,49**	**395,66**	**0,16**	**0,55**	**74,21**	**1,24**	**167,90**	**262,30**	**49,51**	**1,52**	**0,25**	**6,90**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																

1	Икра из уваренных кабачков	45	0,56	2,46	3,92	40,09	0,03	11,31	0,00	1,02	13,06	13,35	7,67	0,36	0,02	0,23	100518 100502
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	180	1,89	4,60	9,98	88,84	0,05	11,27	5,40	1,77	100,39	53,35	15,81	0,58	0,04	2,63	110322
3	Рыба, запеченная с картофелем, по-русски	160	13,55	6,72	20,57	196,92	0,16	8,02	11,04	2,87	272,89	398,02	41,25	1,12	0,15	100,58	120409
4	Напиток из цитрусовых	180	0,11	0,02	7,81	31,85	0,01	4,93	0,00	0,03	4,99	2,50	1,46	0,07	0,00	0,00	**160234**
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**20,35**	**14,83**	**68,68**	**489,62**	**0,31**	**35,53**	**16,44**	**6,38**	**496,03**	**584,02**	**78,79**	**3,60**	**0,23**	**107,44**	
	Полдник																
1	Макароны, запеченные с яйцом	130	6,96	5,62	25,15	178,97	0,08	0,15	11,52	0,65	49,74	90,30	11,35	1,08	0,13	6,86	120213-1
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,50	4,80	6,00	85,20	0,05	1,05	30,00	0,00	180,00	142,50	21,00	0,15	0,26	13,50	2301031
	Итого:		**11,46**	**10,42**	**31,15**	**264,17**	**0,12**	**1,20**	**41,52**	**0,65**	**229,74**	**232,80**	**32,35**	**1,23**	**0,39**	**20,36**	
	Ужин																
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Рагу из мяса птицы	180	15,21	14,00	20,61	269,20	0,17	12,92	37,80	1,86	33,64	163,59	40,75	2,01	0,17	9,04	120609
3	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	13,61	57,31	0,02	46,80	0,04	0,31	10,24	10,51	4,25	0,45	0,03	0,00	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,55**	**14,79**	**45,35**	**384,74**	**0,23**	**67,22**	**37,84**	**2,72**	**52,78**	**198,70**	**53,60**	**2,97**	**0,22**	**9,64**	
	Ужин 2																
1	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	7,57	30,85	0,01	5,04	0,00	0,03	5,26	2,77	1,51	0,10	0,00	0,00	160213
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**0,26**	**0,01**	**22,52**	**91,23**	**0,01**	**5,04**	**0,00**	**0,03**	**10,26**	**5,17**	**2,71**	**0,38**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**62,62**	**58,29**	**236,20**	**1719,91**	**0,86**	**119,54**	**170,01**	**11,42**	**964,70**	**1310,99**	**258,96**	**10,29**	**1,14**	**144,34**	
	Итого за 5 дней		**72,91**	**66,32**	**245,44**	**1870,23**	**1,28**	**78,53**	**1145,13**	**10,00**	**1057,20**	**1353,04**	**250,86**	**16,39**	**1,70**	**119,35**	
	День 6 (понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,66	16,85	2,93	226,02	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	17,53	111,30	2,18	0,54	13,50	0,00	127,17	103,36	27,00	1,56	0,12	15,30	160103
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,13**	**24,09**	**48,87**	**500,86**	**2,30**	**0,81**	**31,36**	**1,75**	**255,74**	**395,96**	**53,48**	**5,09**	**0,69**	**42,12**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,90	0,20	8,10	37,80	0,04	60,00	0,00	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30	0,03	2,00	210102
	Итого:		**0,90**	**0,20**	**8,10**	**37,80**	**0,04**	**60,00**	**0,00**	**0,20**	**34,00**	**23,00**	**13,00**	**0,30**	**0,03**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из моркови с растительным маслом	45	0,55	3,19	2,92	42,58	0,03	2,12	0,00	1,56	11,42	23,33	16,07	0,30	0,03	2,12	100301
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	180	3,58	2,15	6,00	57,64	0,04	14,07	9,00	0,14	99,15	32,43	14,95	0,52	0,04	2,95	**110111**
3	Азу из мяса отварного	60	9,99	9,64	2,63	137,24	0,04	1,54	0,00	1,06	9,34	99,34	13,33	1,46	0,08	3,74	120532
4	Каша гречневая рассыпчатая	110	4,64	3,93	20,94	137,72	0,16	0,00	9,90	0,33	8,73	109,99	73,32	5,88	0,08	2,16	130309
5	Компот из плодов сухих	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,93**	**19,78**	**63,19**	**518,52**	**0,33**	**17,72**	**18,96**	**3,65**	**192,15**	**345,81**	**129,81**	**9,35**	**0,25**	**12,96**	
	Полдник																
1	Каша рисовая молочная жидкая	130	3,73	5,34	21,19	147,71	0,03	0,46	21,26	0,11	96,29	100,74	20,83	0,30	0,11	7,48	120225
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
4	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230116
	Итого:		**10,05**	**12,11**	**50,58**	**351,55**	**0,11**	**1,36**	**45,26**	**0,43**	**287,28**	**260,98**	**46,51**	**0,70**	**0,35**	**21,54**	
	Ужин																
2	Запеканка картофельная с печенью	180	19,50	8,59	30,37	276,80	0,45	45,61	4163,40	1,02	203,97	405,71	53,38	14,51	2,02	20,86	**120545**
3	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,60**	**9,97**	**68,55**	**458,34**	**0,51**	**49,21**	**4163,40**	**1,88**	**225,97**	**451,91**	**65,78**	**17,51**	**2,05**	**20,86**	
	Ужин2																

1	Молоко ультрапастеризованное	180	5,40	5,76	8,46	107,28	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
	Итого:		**5,42**	**5,78**	**25,74**	**176,63**	**0,04**	**1,08**	**27,00**	**0,00**	**218,52**	**163,98**	**25,56**	**0,25**	**0,23**	**34,20**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**84,03**	**71,94**	**265,04**	**2043,71**	**3,33**	**130,19**	**4285,97**	**7,91**	**1213,65**	**1641,64**	**334,15**	**33,20**	**3,60**	**133,68**	
	День 7 (вторник)																
	Завтрак 1																
1	Каша молочная пшеничная жидкая	130	4,97	5,10	22,68	156,49	0,09	0,39	19,50	0,50	90,93	127,92	24,79	1,23	0,11	6,14	120250
3	Чай с лимоном	180	0,03	0,00	7,30	29,37	0,00	1,44	0,00	0,01	4,77	5,98	0,43	0,04	0,00	0,00	160106
4	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
5	Сыр полутвердый	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,17**	**10,90**	**41,73**	**317,73**	**0,14**	**2,15**	**70,50**	**1,00**	**282,41**	**314,70**	**42,82**	**1,82**	**0,29**	**6,14**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из сборных овощей	45	0,62	4,54	2,13	51,86	0,02	8,21	0,00	2,07	47,61	16,19	9,54	0,27	0,02	1,46	100509
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	180	5,23	4,02	13,49	111,07	0,16	4,86	0,00	1,75	25,00	71,72	25,96	1,31	0,06	3,10	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	70	9,31	3,80	7,87	102,89	0,06	1,23	16,28	0,73	187,39	273,77	18,51	0,50	0,05	75,09	120403
5	Изделия макаронные отварные	110	4,06	3,20	25,85	148,41	0,06	0,00	9,90	0,58	9,38	32,91	5,98	0,61	0,02	0,85	130401
6	Напиток вишневый	180	0,09	0,02	6,54	26,70	0,00	1,62	0,00	0,03	4,16	3,24	2,81	0,07	0,00	0,22	160204
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,38**	**16,83**	**81,22**	**569,83**	**0,36**	**15,92**	**26,18**	**5,94**	**331,59**	**476,64**	**72,26**	**3,79**	**0,16**	**82,71**	
	Полдник																
1	Каша пшенная молочная	130	5,06	4,75	24,87	162,43	0,14	0,30	15,21	0,12	69,93	117,83	32,68	0,91	0,08	6,07	120201
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	5,85	3,75	6,30	82,35	0,00	0,45	30,00	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,20	0,00	230102
	Итого:		**13,65**	**10,23**	**45,81**	**329,94**	**0,18**	**0,80**	**49,35**	**0,47**	**273,62**	**287,46**	**58,51**	**1,38**	**0,31**	**7,91**	
	Ужин																
2	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,23	0,01	3,00	0,00	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519
1	Плов мясной	180	19,62	21,10	35,43	410,15	0,10	4,08	24,84	0,71	21,21	242,04	48,10	3,07	0,17	8,11	**120550**
4	Компот из плодов свежих	180	0,05	0,05	6,63	27,17	0,00	1,26	0,00	0,03	2,18	1,39	1,13	0,29	0,00	0,25	160209-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**21,51**	**21,78**	**52,81**	**493,35**	**0,14**	**8,34**	**24,84**	**1,11**	**34,99**	**272,83**	**56,03**	**3,78**	**0,19**	**9,27**	
	Ужин2																
1	Напиток абрикосовый	180	0,00	0,00	18,57	74,28	0,00	0,52	0,00	0,17	2,75	3,89	1,94	0,10	0,00	0,00	160233
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**0,14**	**0,00**	**33,52**	**134,66**	**0,00**	**0,52**	**0,00**	**0,17**	**7,75**	**6,29**	**3,14**	**0,38**	**0,01**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,25**	**60,14**	**264,90**	**1889,91**	**0,85**	**37,73**	**170,87**	**8,89**	**946,36**	**1368,92**	**241,77**	**13,35**	**0,98**	**108,02**	
	День 8 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	130	3,98	6,04	16,67	136,95	0,10	0,30	19,21	0,36	71,91	111,60	32,81	0,79	0,09	6,00	120224
3	Какао на молоке	180	3,30	3,13	11,37	86,88	0,02	0,49	12,15	0,01	102,83	97,29	26,64	0,89	0,11	7,29	160101
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,56**	**18,62**	**48,12**	**402,32**	**0,16**	**0,78**	**61,36**	**1,15**	**185,34**	**244,39**	**64,65**	**2,19**	**0,22**	**14,19**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
	Обед																
1	Салат из капусты с растительным маслом	45	0,74	4,54	4,33	61,12	0,01	11,55	0,00	2,04	72,68	14,35	7,78	0,27	0,02	1,36	100201

2	Борщ с капустой и картофелем	180	1,48	2,73	7,30	59,70	0,04	10,71	5,40	0,93	80,92	38,40	17,34	0,80	0,04	4,12	**110101**
3	Биточки рубленные куриные	60	9,98	9,21	8,06	155,07	0,05	0,77	29,10	0,78	25,39	88,12	10,72	0,82	0,08	3,42	120611
4	Рагу из овощей	120	2,08	6,18	13,13	116,48	0,09	9,28	0,00	2,82	21,62	56,76	26,12	0,86	0,07	4,45	130203
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**18,10**	**23,66**	**69,22**	**562,18**	**0,26**	**35,92**	**34,50**	**7,27**	**267,91**	**277,03**	**76,75**	**6,14**	**0,24**	**15,35**	
	Полдник																
1	Каша молочная кукурузная жидкая	130	4,13	5,07	23,49	156,15	0,05	0,39	19,50	0,21	85,73	88,40	16,99	0,79	0,11	6,14	120247
1	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
2	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,50	4,80	6,00	85,20	0,05	1,05	30,00	0,00	180,00	142,50	21,00	0,15	0,26	13,50	2301031
	Итого:		**11,05**	**11,81**	**42,86**	**321,94**	**0,13**	**1,50**	**54,69**	**0,53**	**284,99**	**261,93**	**43,01**	**1,26**	**0,40**	**21,48**	
	Ужин																
1	Рыба (филе) припущенная	70	13,68	0,52	0,11	59,83	0,08	0,99	8,54	0,77	300,62	436,61	25,89	0,45	0,06	128,14	120405
2	Картофель отварной	130	2,76	5,90	22,09	152,51	0,16	13,52	19,50	0,20	23,45	80,14	31,24	1,25	0,11	7,35	130103
3	Кисель из смородины	180	0,10	0,04	11,22	45,58	0,00	9,00	0,00	0,06	8,25	7,82	2,79	0,13	0,00	0,09	160203
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**21,20**	**11,23**	**71,84**	**473,26**	**0,30**	**23,51**	**30,04**	**2,41**	**347,53**	**576,17**	**69,12**	**2,73**	**0,20**	**135,58**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	8,88	50,23	0,01	0,22	5,40	0,00	46,89	37,95	5,04	0,06	0,05	3,24	160108
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**1,22**	**1,15**	**23,84**	**110,60**	**0,01**	**0,22**	**5,40**	**0,00**	**51,89**	**40,35**	**6,24**	**0,34**	**0,05**	**3,24**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**62,53**	**66,78**	**266,17**	**1915,80**	**0,87**	**66,93**	**185,99**	**11,76**	**1156,66**	**1415,88**	**271,78**	**14,96**	**1,14**	**190,84**	
	День 9 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	130	4,64	6,15	14,54	132,03	0,08	0,56	23,79	0,15	117,76	128,65	41,78	2,40	0,15	9,44	120221
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	8,99	35,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,39	5,19	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,56**	**21,50**	**43,61**	**418,15**	**0,13**	**0,70**	**105,79**	**1,03**	**331,75**	**277,34**	**53,98**	**3,13**	**0,24**	**10,34**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат из помидоров с растительным маслом	45	0,43	6,82	1,53	69,22	0,02	9,47	0,00	3,23	6,06	10,71	7,68	0,35	0,02	0,79	100506
2	Суп из овощей на мясном бульоне	180	2,36	5,22	12,02	104,53	0,10	15,97	9,00	1,75	131,55	60,30	23,44	0,82	0,08	4,72	110305-1
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	160	15,65	15,07	28,30	311,40	0,22	16,00	14,40	0,48	35,84	217,03	49,62	3,18	0,22	13,36	120534
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	180	0,05	0,02	12,69	51,13	0,00	1,35	0,00	0,09	6,33	5,84	1,35	0,08	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,41**	**27,95**	**72,74**	**628,15**	**0,39**	**42,79**	**23,40**	**6,07**	**234,48**	**360,69**	**89,69**	**5,29**	**0,33**	**20,86**	
	Полдник																
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,66	16,85	2,93	226,02	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	13,29	81,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,73	27,71	4,21	0,29	0,03	1,61	190102 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230116
	Итого:		**22,31**	**23,01**	**31,52**	**422,39**	**0,17**	**1,22**	**36,49**	**1,03**	**318,80**	**428,01**	**46,60**	**3,32**	**0,81**	**41,93**	
	Ужин																
2	Капуста, тушеная с мясом	180	15,16	18,82	5,73	252,89	0,08	24,75	0,00	3,64	152,93	173,70	36,00	2,66	0,15	8,16	120517-1
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160242
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**18,94**	**20,13**	**39,37**	**414,39**	**0,16**	**32,25**	**0,05**	**4,58**	**175,34**	**229,03**	**51,74**	**3,75**	**0,19**	**8,76**	

	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	180	5,40	5,76	8,46	107,28	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	22,76	115,71	0,04	0,27	1,20	0,72	16,96	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1 190217
	Итого:		**7,86**	**7,40**	**31,22**	**222,99**	**0,07**	**1,35**	**28,20**	**0,72**	**234,76**	**193,63**	**30,52**	**0,63**	**0,26**	**17,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**84,58**	**100,49**	**239,46**	**2200,57**	**0,96**	**88,30**	**193,94**	**13,83**	**1303,12**	**1516,70**	**314,52**	**16,72**	**1,88**	**99,50**	
	День 10 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша рисовая молочная жидкая	130	3,73	5,34	21,19	147,71	0,03	0,46	21,26	0,11	96,29	100,74	20,83	0,30	0,11	7,48	120225
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	15,90	108,76	0,02	0,65	16,20	0,00	130,95	98,28	15,12	0,14	0,14	9,72	160104
4	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,09**	**11,64**	**48,84**	**352,52**	**0,09**	**1,36**	**62,46**	**0,55**	**313,94**	**325,82**	**50,05**	**0,88**	**0,39**	**17,20**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	45	0,79	3,30	6,03	56,96	0,05	4,39	0,00	1,44	8,58	23,68	9,83	0,37	0,03	2,12	100544
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	180	8,86	8,31	9,73	149,18	0,09	10,09	12,80	0,27	62,23	102,40	24,93	1,52	0,10	6,27	110207
3	Печень тушеная (говяжья)	70	17,80	4,37	0,01	110,56	0,30	32,80	4773,72	0,90	200,19	348,32	17,97	14,92	2,18	13,10	**120515**
4	Соус сметанный	30	1,00	3,98	2,94	51,54	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106
5	Изделия макаронные отварные	110	4,06	3,20	25,85	148,41	0,06	0,00	9,90	0,58	9,38	32,91	5,98	0,61	0,02	0,85	130401
6	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**36,33**	**24,16**	**80,93**	**686,46**	**0,57**	**50,95**	**4818,92**	**4,02**	**465,68**	**600,62**	**75,63**	**20,88**	**2,38**	**25,76**	
	Полдник																
1	Оладьи	50	3,70	3,49	21,73	133,09	0,05	0,09	2,13	1,54	25,77	41,22	6,91	0,42	0,04	2,00	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	5,85	3,75	6,30	82,35	0,00	0,45	30,00	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,20	0,00	230102
	Итого:		**9,55**	**7,24**	**31,33**	**228,64**	**0,05**	**0,62**	**32,13**	**1,55**	**212,37**	**180,07**	**28,26**	**0,63**	**0,23**	**2,00**	
	Ужин																
1	Гуляш из отварной птицы	70	9,90	8,32	1,12	118,95	0,03	1,60	31,50	0,04	9,35	73,01	9,21	0,75	0,07	2,71	120601-1
2	Свекла тушеная	130	2,29	4,33	12,15	96,68	0,03	13,46	18,20	0,19	93,60	62,69	30,20	1,91	0,06	10,21	130209
3	Компот из плодов свежих	180	0,05	0,05	6,63	27,17	0,00	1,26	0,00	0,03	2,18	1,39	1,13	0,29	0,00	0,25	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,43**	**13,90**	**39,90**	**346,40**	**0,11**	**16,31**	**49,70**	**0,94**	**114,53**	**170,69**	**45,74**	**3,43**	**0,15**	**13,17**	
	Ужин2																
1	Напиток вишневый	180	0,09	0,02	6,54	26,70	0,00	1,62	0,00	0,03	4,16	3,24	2,81	0,07	0,00	0,22	160204
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
	Итого:		**2,83**	**1,76**	**21,18**	**111,86**	**0,04**	**1,68**	**4,14**	**0,38**	**21,85**	**34,87**	**7,64**	**0,39**	**0,04**	**2,05**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**77,62**	**59,10**	**231,97**	**1770,28**	**0,90**	**80,92**	**4967,35**	**7,64**	**1144,37**	**1323,07**	**216,33**	**28,40**	**3,21**	**62,17**	
	Итого за 5 дней		**76,20**	**71,69**	**253,51**	**1964,06**	**1,38**	**80,81**	**1950,42**	**10,01**	**1112,83**	**1431,64**	**274,31**	**21,29**	**2,16**	**118,84**	
	День 11 (понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Каша пшенная молочная	130	5,06	4,75	24,87	162,43	0,14	0,30	15,21	0,12	69,93	117,83	32,68	0,91	0,08	6,07	120201
2	Какао на молоке	180	3,30	3,13	11,37	86,88	0,02	0,49	12,15	0,01	102,83	97,29	26,64	0,89	0,11	7,29	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,65**	**17,329**	**56,313**	**427,793**	**0,204**	**0,782**	**57,360**	**0,910**	**183,368**	**250,621**	**64,522**	**2,302**	**0,214**	**14,262**	
	Завтрак 2																

1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,300**	**10,300**	**45,500**	**0,020**	**5,000**	**0,000**	**0,400**	**19,000**	**16,000**	**12,000**	**2,300**	**0,030**	**1,000**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	45	0,56	2,46	3,92	40,09	0,03	11,31	0,00	1,02	13,06	13,35	7,67	0,36	0,02	0,23	100518 100502
2	Уха ростовская	180	5,00	4,00	10,22	96,92	0,10	11,03	2,25	1,98	93,48	156,31	24,11	0,84	0,07	37,08	110316
3	Голубцы ленивые	160	10,78	13,44	16,07	228,35	0,07	35,31	8,00	2,83	275,29	136,55	35,26	1,97	0,12	7,00	**120542**
4	Компот из плодов сухих	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160209-2
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,52**	**20,777**	**60,912**	**508,708**	**0,260**	**57,646**	**10,304**	**6,405**	**445,332**	**386,943**	**79,173**	**4,367**	**0,234**	**46,305**	
	Полдник																
1	Макароны, запеченные с яйцом	130	6,96	5,62	25,15	178,97	0,08	0,15	11,52	0,65	49,74	90,30	11,35	1,08	0,13	6,86	120213-1
2	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,50	4,80	6,00	85,20	0,05	1,05	30,00	0,00	180,00	142,50	21,00	0,15	0,26	13,50	2301031
	Итого:		**11,46**	**10,417**	**31,147**	**264,170**	**0,121**	**1,198**	**41,525**	**0,650**	**229,738**	**232,805**	**32,349**	**1,227**	**0,389**	**20,364**	
	Ужин																
1	Фрикадельки мясные паровые	70	11,17	8,93	8,75	159,99	0,05	0,00	0,00	0,51	10,13	113,66	13,90	1,64	0,08	3,68	120540
2	Рагу из овощей	130	2,25	6,70	14,23	126,19	0,10	10,05	0,00	3,06	23,42	61,49	28,30	0,94	0,08	4,83	130203
3	Напиток яблочный	180	0,05	0,05	6,63	27,17	0,00	1,26	0,00	0,03	2,18	1,39	1,13	0,29	0,00	0,25	160217
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,67**	**16,870**	**49,608**	**416,947**	**0,200**	**11,309**	**0,002**	**4,268**	**45,127**	**210,135**	**48,533**	**3,348**	**0,174**	**8,753**	
	Ужин 2																
1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	8,88	50,23	0,01	0,22	5,40	0,00	46,89	37,95	5,04	0,06	0,05	3,24	160108
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
	Итого:		**3,20**	**3,881**	**22,975**	**139,617**	**0,041**	**0,216**	**14,401**	**0,320**	**51,880**	**55,692**	**8,221**	**0,305**	**0,058**	**3,804**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**62,887**	**69,574**	**231,255**	**1802,735**	**0,845**	**76,151**	**123,591**	**12,953**	**974,445**	**1152,195**	**244,798**	**13,849**	**1,099**	**94,487**	
	День 12 (вторник)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,66	16,85	2,93	226,02	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301
2	Творог для детского питания	50	10,50	2,00	1,50	66,00	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	17,53	111,30	2,18	0,54	13,50	0,00	127,17	103,36	27,00	1,56	0,12	15,30	160103
4	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**32,63**	**26,093**	**50,373**	**566,862**	**2,324**	**1,060**	**56,363**	**1,845**	**337,735**	**505,957**	**64,983**	**5,291**	**0,825**	**42,120**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,500**	**21,000**	**94,500**	**0,040**	**10,000**	**0,000**	**0,400**	**8,000**	**28,000**	**42,000**	**0,600**	**0,050**	**0,000**	
	Обед																
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	45	0,32	5,43	0,99	54,14	0,01	3,96	0,00	2,42	9,52	16,82	5,57	0,24	0,02	1,19	100507
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	180	3,38	3,63	7,25	75,23	0,04	10,71	14,40	0,17	69,65	37,95	17,18	0,80	0,05	4,32	110109
3	Гуляш из отварного мяса	60	9,73	8,95	1,78	126,53	0,04	0,67	4,14	0,26	7,44	96,51	12,60	1,40	0,08	3,74	120549
4	Пюре картофельное	120	2,68	5,05	17,29	125,31	0,12	10,09	17,64	0,15	43,86	78,79	26,06	0,95	0,11	7,36	130101
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,92**	**24,061**	**63,688**	**551,007**	**0,273**	**29,022**	**36,180**	**3,689**	**197,776**	**309,470**	**76,210**	**6,764**	**0,283**	**18,600**	
	Полдник																
1	Каша молочная кукурузная жидкая	130	4,13	5,07	23,49	156,15	0,05	0,39	19,50	0,21	85,73	88,40	16,99	0,79	0,11	6,14	**120247**
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	22,76	115,71	0,04	0,27	1,20	0,72	16,96	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230116
	Итого:		**10,80**	**10,768**	**61,553**	**386,312**	**0,128**	**1,556**	**35,703**	**0,930**	**288,695**	**260,729**	**44,809**	**1,390**	**0,361**	**21,041**	
	Ужин																

1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Капуста, тушеная с мясом	180	15,16	18,82	5,73	252,89	0,08	24,75	0,00	3,64	152,93	173,70	36,00	2,66	0,15	8,16	120517-1
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	180	0,24	0,05	9,38	38,98	0,01	16,20	0,00	0,05	9,40	6,21	3,51	0,10	0,01	0,54	160212
4	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**18,95**	**20,147**	**53,526**	**471,239**	**0,156**	**48,450**	**0,000**	**4,582**	**176,649**	**221,490**	**51,074**	**3,580**	**0,187**	**27,303**	
	Ужин 2																
1	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	13,61	57,31	0,02	46,80	0,04	0,31	10,24	10,51	4,25	0,45	0,03	0,00	160238
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	13,29	81,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,73	27,71	4,21	0,29	0,03	1,61	190102 190217
	Итого:		**2,86**	**2,242**	**26,900**	**139,227**	**0,049**	**46,845**	**5,664**	**0,639**	**24,974**	**38,222**	**8,461**	**0,742**	**0,058**	**1,613**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**86,672**	**83,811**	**277,040**	**2209,146**	**2,970**	**136,933**	**133,910**	**12,085**	**1033,830**	**1363,869**	**287,536**	**18,368**	**1,764**	**110,677**	
	День 13 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	130	3,98	6,04	16,67	136,95	0,10	0,30	19,21	0,36	71,91	111,60	32,81	0,79	0,09	6,00	120224
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	8,99	35,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,39	5,19	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,51**	**17,740**	**47,494**	**395,656**	**0,164**	**0,546**	**74,210**	**1,239**	**167,895**	**262,296**	**49,513**	**1,520**	**0,245**	**6,898**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,400**	**9,800**	**44,400**	**0,030**	**10,000**	**0,000**	**0,200**	**16,000**	**11,000**	**9,000**	**2,200**	**0,020**	**2,000**	
	Обед																
1	Салат из капусты с растительным маслом	45	0,74	4,54	4,33	61,12	0,01	11,55	0,00	2,04	72,68	14,35	7,78	0,27	0,02	1,36	100201
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	170	4,94	3,80	12,74	104,90	0,15	4,59	0,00	1,66	23,61	67,74	24,52	1,24	0,05	2,92	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рыба (филе) запеченная	70	13,67	3,35	2,94	96,55	0,08	0,83	8,26	2,04	291,14	425,19	25,53	0,47	0,06	123,96	120408
5	Изделия макаронные отварные	110	4,06	3,20	25,85	148,41	0,06	0,00	9,90	0,58	9,38	32,91	5,98	0,61	0,02	0,85	130401
6	Напиток вишневый	180	0,09	0,02	6,54	26,70	0,00	1,62	0,00	0,03	4,16	3,24	2,81	0,07	0,00	0,22	160204
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**27,56**	**16,152**	**77,745**	**566,579**	**0,367**	**18,588**	**18,160**	**7,108**	**459,028**	**622,240**	**76,071**	**3,689**	**0,168**	**131,307**	
	Полдник																
1	Оладьи	50	3,70	3,49	21,73	133,09	0,05	0,09	2,13	1,54	25,77	41,22	6,91	0,42	0,04	2,00	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	5,85	3,75	6,30	82,35	0,00	0,45	30,00	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,20	0,00	230102
	Итого:		**9,55**	**7,239**	**31,326**	**228,639**	**0,054**	**0,615**	**32,132**	**1,546**	**212,370**	**180,072**	**28,259**	**0,625**	**0,233**	**1,995**	
	Ужин																
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята), запеченные с соусом молочным	70	8,59	7,89	8,14	137,95	0,04	0,66	30,95	0,25	46,28	86,55	10,48	0,70	0,08	3,58	120619
2	Капуста тушеная	130	2,78	5,36	8,35	92,76	0,06	41,86	0,00	2,52	252,85	55,60	28,57	1,02	0,07	4,86	130201
3	Кисель абрикосовый	180	0,47	0,03	13,67	56,83	0,01	0,36	0,00	0,50	18,03	16,61	9,45	1,01	0,02	0,00	160219
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,04**	**14,478**	**50,171**	**391,141**	**0,151**	**42,885**	**30,947**	**3,945**	**326,557**	**192,357**	**53,697**	**3,213**	**0,176**	**8,440**	
	Ужин 2																
1	Молоко ультрапастеризованное	180	5,40	5,76	8,46	107,28	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**5,54**	**5,760**	**23,412**	**167,656**	**0,036**	**1,080**	**27,000**	**0,000**	**222,800**	**166,200**	**26,400**	**0,460**	**0,238**	**16,200**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**69,589**	**61,769**	**239,949**	**1794,071**	**0,802**	**73,714**	**182,449**	**14,038**	**1404,650**	**1434,164**	**242,939**	**11,708**	**1,081**	**166,841**	
	День 14 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	130	4,73	5,17	20,26	146,54	0,05	0,53	21,06	0,33	112,53	98,20	16,05	0,31	0,13	8,19	120205
2	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	8,88	50,23	0,01	0,22	5,40	0,00	46,89	37,95	5,04	0,06	0,05	3,24	160108

3	Сыр полутвердый	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,33**	**10,476**	**49,143**	**336,194**	**0,101**	**0,816**	**52,460**	**1,056**	**268,829**	**223,750**	**29,791**	**0,947**	**0,214**	**11,430**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,300**	**10,300**	**45,500**	**0,020**	**5,000**	**0,000**	**0,400**	**19,000**	**16,000**	**12,000**	**2,300**	**0,030**	**1,000**	
	Обед																
1	Сельдь с растительным маслом	45	7,27	5,88	0,00	82,00	0,01	0,00	8,55	1,46	64,13	248,00	17,10	0,47	0,06	34,20	100602
2	Суп с клецками на мясном бульоне	180	6,66	1,38	17,55	109,25	0,07	3,10	0,01	0,40	16,60	54,02	14,22	0,76	0,08	3,91	110332-2
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	160	15,65	15,07	28,30	311,40	0,22	16,00	14,40	0,48	35,84	217,03	49,62	3,18	0,22	13,36	120534
4	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**33,39**	**23,330**	**82,230**	**672,452**	**0,364**	**22,696**	**22,959**	**3,036**	**183,869**	**598,450**	**95,741**	**7,795**	**0,380**	**53,466**	
	Полдник																
1	Каша рисовая молочная жидкая	130	3,73	5,34	21,19	147,71	0,03	0,46	21,26	0,11	96,29	100,74	20,83	0,30	0,11	7,48	120225
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,50	4,80	6,00	85,20	0,05	1,05	30,00	0,00	180,00	142,50	21,00	0,15	0,26	13,50	2301031
	Итого:		**8,25**	**10,154**	**44,475**	**302,268**	**0,076**	**1,510**	**51,255**	**0,113**	**277,012**	**243,417**	**42,194**	**0,523**	**0,366**	**38,976**	
	Ужин																
1	Тефтели рубленные из говядины	70	8,75	12,59	6,59	174,70	0,05	2,35	9,14	1,91	28,42	106,01	14,71	1,40	0,08	4,65	**120519**
2	Рагу из овощей	130	2,25	6,70	14,23	126,19	0,10	10,05	0,00	3,06	23,42	61,49	28,30	0,94	0,08	4,83	130203
3	Напиток яблочный	180	0,05	0,05	6,63	27,17	0,00	1,26	0,00	0,03	2,18	1,39	1,13	0,29	0,00	0,25	160217
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**14,25**	**20,539**	**47,449**	**431,660**	**0,196**	**13,661**	**9,137**	**5,674**	**63,426**	**202,483**	**49,340**	**3,109**	**0,174**	**9,729**	
	Ужин2																
1	Кисель из смородины	180	0,10	0,04	11,22	45,58	0,00	9,00	0,00	0,06	8,25	7,82	2,79	0,13	0,00	0,09	160203
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
	Итого:		**2,51**	**1,978**	**24,585**	**126,172**	**0,036**	**9,063**	**5,186**	**0,374**	**27,509**	**38,849**	**7,813**	**0,456**	**0,039**	**1,924**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**70,135**	**66,776**	**258,181**	**1914,246**	**0,793**	**52,747**	**140,997**	**10,653**	**839,645**	**1322,948**	**236,879**	**15,130**	**1,202**	**116,525**	
	День 15 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,66	16,85	2,93	226,02	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	15,90	108,76	0,02	0,65	16,20	0,00	130,95	98,28	15,12	0,14	0,14	9,72	160104
3	Творог для детского питания	100	21,00	4,00	3,00	132,00	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**43,37**	**25,511**	**41,822**	**570,381**	**0,193**	**1,418**	**82,063**	**1,585**	**422,415**	**609,681**	**63,203**	**3,889**	**0,979**	**36,540**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,500**	**21,000**	**94,500**	**0,040**	**10,000**	**0,000**	**0,400**	**8,000**	**28,000**	**42,000**	**0,600**	**0,050**	**0,000**	
	Обед																
1	Салат Мозаика	45	1,29	3,32	4,57	53,30	0,04	3,16	0,00	1,30	16,63	30,81	11,35	0,42	0,05	2,82	100515-1
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	180	3,58	2,15	6,00	57,64	0,04	14,07	9,00	0,14	99,15	32,43	14,95	0,52	0,04	2,95	110111
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	60	9,97	9,47	5,12	145,62	0,05	0,11	2,71	0,85	35,18	118,37	13,63	1,46	0,14	6,84	120537
4	Свекла тушеная	120	2,11	3,99	11,21	89,24	0,03	12,42	16,80	0,18	86,40	57,87	27,88	1,76	0,06	9,42	130209
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160242
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**20,12**	**19,808**	**57,600**	**489,142**	**0,216**	**29,757**	**28,571**	**3,037**	**300,864**	**320,216**	**79,941**	**5,373**	**0,308**	**24,032**	
	Полдник																
1	Каша молочная кукурузная жидкая	130	4,13	5,07	23,49	156,15	0,05	0,39	19,50	0,21	85,73	88,40	16,99	0,79	0,11	6,14	**120247**

2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230116
	Итого:		**11,08**	**10,858**	**53,433**	**355,767**	**0,129**	**1,348**	**38,644**	**0,567**	**289,424**	**262,531**	**44,316**	**1,264**	**0,366**	**21,478**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	70	9,31	3,80	7,87	102,89	0,06	1,23	16,28	0,73	187,39	273,77	18,51	0,50	0,05	75,09	120403
2	Пюре картофельное	130	2,90	5,47	18,73	135,76	0,13	10,93	19,11	0,16	47,52	85,35	28,24	1,02	0,12	7,97	130101
3	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	**1**
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,31**	**10,647**	**64,774**	**420,183**	**0,261**	**15,758**	**35,387**	**1,751**	**256,902**	**405,318**	**59,147**	**4,522**	**0,203**	**83,055**	
	Ужин 2																
1	Кисель из клюквы быстрозамороженной	180	0,05	0,02	12,69	51,13	0,00	1,35	0,00	0,09	6,33	5,84	1,35	0,08	0,00	0,00	160203-1
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**0,19**	**0,018**	**27,644**	**111,510**	**0,002**	**1,350**	**0,000**	**0,090**	**11,327**	**8,241**	**2,550**	**0,356**	**0,006**	**0,000**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**92,574**	**67,343**	**266,273**	**2041,482**	**0,841**	**59,630**	**184,664**	**7,430**	**1288,931**	**1633,987**	**291,157**	**16,005**	**1,912**	**165,105**	
	Итого за 5 дней		**76,37**	**69,85**	**254,54**	**1952,34**	**1,25**	**79,83**	**153,12**	**11,43**	**1108,30**	**1381,43**	**260,66**	**15,01**	**1,41**	**130,73**	
	День 16 (Понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Каша пшенная молочная	130	5,06	4,75	24,87	162,43	0,14	0,30	15,21	0,12	69,93	117,83	32,68	0,91	0,08	6,07	120201
2	Чай с лимоном	180	0,03	0,00	7,30	29,37	0,00	1,44	0,00	0,01	4,77	5,98	0,43	0,04	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**8,37**	**14,200**	**52,247**	**370,283**	**0,185**	**1,736**	**45,210**	**0,906**	**85,308**	**159,314**	**38,314**	**1,450**	**0,102**	**6,972**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,90	0,20	8,10	37,80	0,04	60,00	0,00	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30	0,03	2,00	210102
	Итого:		**0,90**	**0,200**	**8,100**	**37,800**	**0,040**	**60,000**	**0,000**	**0,200**	**34,000**	**23,000**	**13,000**	**0,300**	**0,030**	**2,000**	
	Обед																
1	Салат из моркови с сахаром	45	0,53	3,19	4,17	47,52	0,02	2,05	0,00	1,55	11,10	22,59	15,56	0,29	0,03	2,05	100302
2	Рассольник Ленинградский	180	1,85	2,89	12,43	83,12	0,08	6,68	5,40	0,95	50,91	55,08	19,15	0,71	0,06	3,87	110201
3	Котлеты мясные рубленые, запеченные с соусом молочным	60	6,40	7,28	7,22	119,97	0,03	0,06	3,33	1,11	18,77	71,00	9,13	0,90	0,06	2,90	120535
4	Каша гречневая рассыпчатая	110	4,64	3,93	20,94	137,72	0,16	0,00	9,90	0,33	8,73	109,99	73,32	5,88	0,08	2,16	130309
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**17,24**	**18,284**	**81,151**	**558,122**	**0,357**	**12,390**	**18,630**	**4,639**	**156,804**	**338,054**	**131,961**	**11,158**	**0,252**	**12,976**	
	Полдник																
1	Каша молочная пшеничная жидкая	130	4,97	5,10	22,68	156,49	0,09	0,39	19,50	0,50	90,93	127,92	24,79	1,23	0,11	6,14	120250
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	5,85	3,75	6,30	82,35	0,00	0,45	30,00	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,20	0,00	230102
	Итого:		**12,93**	**11,578**	**43,073**	**328,230**	**0,124**	**0,840**	**58,501**	**0,820**	**281,919**	**283,661**	**48,967**	**1,631**	**0,320**	**6,706**	
	Ужин																
1	Печень тушеная (говяжья)	70	17,80	4,37	0,01	110,56	0,30	32,80	4773,72	0,90	200,19	348,32	17,97	14,92	2,18	13,10	**120515**
2	Соус сметанный	30	1,00	3,98	2,94	51,54	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106
2	Изделия макаронные отварные	120	4,42	3,49	28,20	161,91	0,07	0,00	10,80	0,64	10,23	35,90	6,53	0,66	0,02	0,92	130401
3	Компот из плодов свежих (яблоки)	180	0,11	0,11	8,04	33,57	0,01	2,70	0,00	0,05	4,48	2,97	2,43	0,61	0,01	0,54	160209
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**24,93**	**12,545**	**49,185**	**409,378**	**0,407**	**35,574**	**4807,020**	**2,046**	**337,599**	**417,893**	**31,641**	**16,513**	**2,229**	**16,000**	
	Ужин 2																
1	Молоко ультрапастеризованное	180	5,40	5,76	8,46	107,28	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	13,29	81,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,73	27,71	4,21	0,29	0,03	1,61	190102 190217
	Итого:		**7,85**	**7,865**	**21,750**	**189,195**	**0,069**	**1,125**	**32,628**	**0,329**	**232,532**	**191,510**	**29,413**	**0,474**	**0,265**	**17,813**	

1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,234**	**64,672**	**255,505**	**1893,007**	**1,182**	**111,666**	**4961,989**	**8,941**	**1128,162**	**1413,431**	**293,296**	**31,525**	**3,199**	**62,468**	
	День 17 (Вторник)																
	Завтрак 1																
1	Каша "Дружба"	130	3,55	7,82	17,48	154,44	0,05	0,40	29,45	0,13	84,97	93,10	20,16	0,39	0,10	7,01	120222
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	17,53	111,30	2,18	0,54	13,50	0,00	127,17	103,36	27,00	1,56	0,12	15,30	160103
4	Сыр полутвердый	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,13**	**16,678**	**46,753**	**397,622**	**2,275**	**1,258**	**93,945**	**0,615**	**398,838**	**377,252**	**64,763**	**2,482**	**0,387**	**22,310**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,400**	**9,800**	**44,400**	**0,030**	**10,000**	**0,000**	**0,200**	**16,000**	**11,000**	**9,000**	**2,200**	**0,020**	**2,000**	
	Обед																
1	Салат из помидоров свежих и яблок	45	0,26	4,63	3,16	55,34	0,02	6,08	0,00	2,13	6,71	6,67	5,16	0,72	0,01	0,81	100526-1
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	180	3,38	3,63	7,25	75,23	0,04	10,71	14,40	0,17	69,65	37,95	17,18	0,80	0,05	4,32	110109
3	Бефстроганов из мяса отварного	60	9,84	9,63	2,29	135,18	0,04	0,21	8,98	0,25	50,27	109,73	14,23	1,38	0,10	5,16	120548
4	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	120	2,73	3,51	22,07	130,82	0,16	13,52	10,80	0,17	21,82	79,35	31,17	1,23	0,11	7,09	130105
5	Компот из плодов сухих	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**19,39**	**22,273**	**65,477**	**539,912**	**0,316**	**30,519**	**34,236**	**3,296**	**211,956**	**314,441**	**79,877**	**5,337**	**0,288**	**19,379**	
	Полдник																
1	Оладьи	50	3,70	3,49	21,73	133,09	0,05	0,09	2,13	1,54	25,77	41,22	6,91	0,42	0,04	2,00	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230117
	Итого:		**7,90**	**7,539**	**40,326**	**260,739**	**0,099**	**1,065**	**17,132**	**1,546**	**212,370**	**184,572**	**29,759**	**0,625**	**0,263**	**15,495**	
	Ужин																
1	Фрикадельки мясные паровые	70	11,17	8,93	8,75	159,99	0,05	0,00	0,00	0,51	10,13	113,66	13,90	1,64	0,08	3,68	120540
2	Капуста тушеная	130	2,78	5,36	8,35	92,76	0,06	41,86	0,00	2,52	252,85	55,60	28,57	1,02	0,07	4,86	130201
3	Напиток смородина	180	0,11	0,04	7,98	32,75	0,00	10,80	0,00	0,08	4,10	3,56	3,35	0,16	0,00	0,11	160207
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,25**	**15,527**	**45,085**	**389,091**	**0,154**	**52,660**	**0,000**	**3,780**	**276,480**	**206,424**	**51,018**	**3,303**	**0,168**	**8,645**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	8,88	50,23	0,01	0,22	5,40	0,00	46,89	37,95	5,04	0,06	0,05	3,24	160108
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**1,22**	**1,152**	**23,837**	**110,603**	**0,007**	**0,216**	**5,400**	**0,000**	**51,895**	**40,351**	**6,240**	**0,338**	**0,051**	**3,240**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**61,285**	**63,569**	**231,277**	**1742,367**	**2,881**	**95,718**	**150,714**	**9,437**	**1167,538**	**1134,040**	**240,656**	**14,285**	**1,177**	**71,069**	
	День 18 (Среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	130	3,98	6,04	16,67	136,95	0,10	0,30	19,21	0,36	71,91	111,60	32,81	0,79	0,09	6,00	120224
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	8,99	35,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,39	5,19	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**11,90**	**21,390**	**45,744**	**423,066**	**0,152**	**0,436**	**101,210**	**1,239**	**285,895**	**260,296**	**45,013**	**1,520**	**0,170**	**6,898**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,300**	**10,300**	**45,500**	**0,020**	**5,000**	**0,000**	**0,400**	**19,000**	**16,000**	**12,000**	**2,300**	**0,030**	**1,000**	
	Обед																
1	Винегрет	45	0,72	4,58	4,09	60,50	0,03	3,74	0,00	2,04	17,18	21,30	9,33	0,40	0,02	2,15	100501

2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	180	4,16	3,29	11,20	91,07	0,03	1,08	13,25	0,30	8,73	24,22	6,23	0,42	0,02	0,90	110333
3	Рагу из мяса птицы	160	13,52	12,44	18,32	239,29	0,15	11,49	33,60	1,66	29,90	145,41	36,22	1,79	0,15	8,03	120609
5	Кисель из клюквы быстрозамороженной	180	0,05	0,02	12,69	51,13	0,00	1,35	0,00	0,09	6,33	5,84	1,35	0,08	0,00	0,00	160203-1
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**21,37**	**21,156**	**64,497**	**533,857**	**0,261**	**17,662**	**46,848**	**4,605**	**116,842**	**263,573**	**60,734**	**3,547**	**0,211**	**13,078**	
	Полдник																
1	Макароны, запеченные с яйцом	130	6,96	5,62	25,15	178,97	0,08	0,15	11,52	0,65	49,74	90,30	11,35	1,08	0,13	6,86	120213-1
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,50	4,80	6,00	85,20	0,05	1,05	30,00	0,00	180,00	142,50	21,00	0,15	0,26	13,50	2301031
	Итого:		**11,46**	**10,417**	**31,147**	**264,170**	**0,121**	**1,198**	**41,525**	**0,650**	**229,738**	**232,805**	**32,349**	**1,227**	**0,389**	**20,364**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	70	9,31	3,80	7,87	102,89	0,06	1,23	16,28	0,73	187,39	273,77	18,51	0,50	0,05	75,09	120403
2	Картофель отварной	130	2,76	5,90	22,09	152,51	0,16	13,52	19,50	0,20	23,45	80,14	31,24	1,25	0,11	7,35	130103
3	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	7,19	28,77	0,00	0,00	0,00	0,00	0,22	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	**160117**
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,27**	**10,900**	**57,148**	**387,770**	**0,271**	**14,747**	**35,777**	**1,612**	**220,455**	**387,505**	**54,950**	**2,249**	**0,178**	**82,431**	
	Ужин 2																
1	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	13,61	57,31	0,02	46,80	0,04	0,31	10,24	10,51	4,25	0,45	0,03	0,00	160238
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**0,55**	**0,137**	**28,562**	**117,688**	**0,016**	**46,800**	**0,036**	**0,310**	**15,242**	**12,912**	**5,448**	**0,728**	**0,031**	**0,000**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**60,940**	**64,300**	**237,398**	**1772,051**	**0,840**	**85,844**	**225,396**	**8,815**	**887,172**	**1173,090**	**210,494**	**11,571**	**1,009**	**123,771**	
	День 19 (Четверг)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,66	16,85	2,93	226,02	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301
2	Какао на молоке	180	3,30	3,13	11,37	86,88	0,02	0,49	12,15	0,01	102,83	97,29	26,64	0,89	0,11	7,29	160101
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,03**	**24,165**	**42,714**	**476,440**	**0,146**	**0,756**	**30,013**	**1,756**	**231,399**	**389,891**	**53,123**	**4,429**	**0,685**	**34,110**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,500**	**21,000**	**94,500**	**0,040**	**10,000**	**0,000**	**0,400**	**8,000**	**28,000**	**42,000**	**0,600**	**0,050**	**0,000**	
	Обед																
1	Салат витаминный с растительным маслом	45	0,65	4,54	2,50	53,40	0,01	9,18	0,00	2,05	57,28	14,57	8,18	0,25	0,02	1,34	100504
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	180	5,23	4,02	13,49	111,07	0,16	4,86	0,00	1,75	25,00	71,72	25,96	1,31	0,06	3,10	110327-2
4	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
3	Рыба (филе) припущенная	70	13,68	0,52	0,11	59,83	0,08	0,99	8,54	0,77	300,62	436,61	25,89	0,45	0,06	128,14	120405
4	Рис отварной	110	2,72	3,11	30,06	159,08	0,03	0,00	9,90	0,19	4,49	58,58	19,31	0,40	0,02	0,84	130301
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	180	0,90	0,18	18,18	77,94	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	1
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**30,17**	**14,428**	**107,885**	**682,077**	**0,400**	**18,634**	**18,440**	**6,221**	**512,749**	**739,705**	**103,601**	**6,817**	**0,199**	**137,415**	
	Полдник																
1	Каша рассыпчатая пшенная с фруктами	130	4,86	3,05	35,46	188,77	0,18	2,22	5,87	0,36	25,20	105,42	44,86	1,87	0,03	2,32	120246
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	4,20	4,05	15,30	114,45	0,05	0,90	15,00	0,00	186,00	142,50	22,50	0,15	0,23	13,50	230116
	Итого:		**11,47**	**9,045**	**64,127**	**383,816**	**0,255**	**3,186**	**26,052**	**0,667**	**230,455**	**278,951**	**72,380**	**2,341**	**0,293**	**17,654**	
	Ужин																
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	1,50	0,00	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	100503
2	Капуста, тушеная с мясом	180	15,16	18,82	5,73	252,89	0,08	24,75	0,00	3,64	152,93	173,70	36,00	2,66	0,15	8,16	120517-1
3	Компот из плодов свежих	180	0,05	0,05	6,63	27,17	0,00	1,26	0,00	0,03	2,18	1,39	1,13	0,29	0,00	0,25	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**18,65**	**20,096**	**32,865**	**386,930**	**0,137**	**27,510**	**0,000**	**4,373**	**171,411**	**215,886**	**46,538**	**3,609**	**0,175**	**9,315**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	180	5,40	5,76	8,46	107,28	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	

	Итого:		**5,42**	**5,778**	**25,740**	**176,634**	**0,036**	**1,080**	**27,000**	**0,000**	**218,520**	**163,980**	**25,560**	**0,252**	**0,234**	**34,200**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**89,242**	**74,012**	**294,331**	**2200,397**	**1,013**	**61,166**	**101,505**	**13,417**	**1372,535**	**1816,414**	**343,201**	**18,048**	**1,636**	**232,694**	
	День 20 (Пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	130	4,73	5,17	20,26	146,54	0,05	0,53	21,06	0,33	112,53	98,20	16,05	0,31	0,13	8,19	120205
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	17,53	111,30	2,18	0,54	13,50	0,00	127,17	103,36	27,00	1,56	0,12	15,30	160103
4	Сыр полутвердый	10	2,32	2,95	0,00	35,83	0,00	0,07	26,00	0,05	100,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,32**	**14,034**	**49,534**	**389,714**	**2,270**	**1,390**	**85,560**	**0,816**	**426,405**	**382,355**	**60,651**	**2,406**	**0,414**	**23,490**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,400**	**9,800**	**44,400**	**0,030**	**10,000**	**0,000**	**0,200**	**16,000**	**11,000**	**9,000**	**2,200**	**0,020**	**2,000**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	45	0,56	2,46	3,92	40,09	0,03	11,31	0,00	1,02	13,06	13,35	7,67	0,36	0,02	0,23	100518 100502
2	Щи из капусты свежей с мясом	180	8,95	6,87	5,33	118,94	0,06	12,51	8,00	0,25	91,30	87,18	20,13	1,31	0,09	4,79	**110111-1**
3	Суфле из печени	60	9,95	4,50	7,16	108,93	0,16	14,96	2162,70	1,35	116,37	187,69	12,50	6,96	1,03	8,25	120538
4	Соус сметанный	30	1,00	3,98	2,94	51,54	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106
5	Пюре картофельное	120	2,68	5,05	17,29	125,31	0,12	10,09	17,64	0,15	43,86	78,79	26,06	0,95	0,11	7,36	130101
6	Компот из плодов сухих	180	0,25	0,05	12,50	51,48	0,02	0,00	0,05	0,05	8,80	13,93	4,54	0,34	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**26,31**	**23,736**	**67,331**	**588,168**	**0,433**	**48,937**	**2210,897**	**3,451**	**446,087**	**461,629**	**80,614**	**10,847**	**1,288**	**24,070**	
	Полдник																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	130	4,64	6,15	14,54	132,03	0,08	0,56	23,79	0,15	117,76	128,65	41,78	2,40	0,15	9,44	120221
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	150	5,85	3,75	6,30	82,35	0,00	0,45	30,00	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,20	0,00	230102
	Итого:		**10,50**	**9,916**	**38,119**	**283,737**	**0,080**	**1,012**	**53,790**	**0,147**	**304,481**	**266,831**	**63,136**	**2,625**	**0,349**	**27,444**	
	Ужин																
1	Котлеты мясные рубленые, запеченные с соусом молочным	70	7,47	8,49	8,42	139,96	0,04	0,07	3,89	1,30	21,89	82,83	10,66	1,05	0,07	3,38	120535
2	Рагу из овощей	130	2,25	6,70	14,23	126,19	0,10	10,05	0,00	3,06	23,42	61,49	28,30	0,94	0,08	4,83	130203
3	Кисель из смородины	180	0,10	0,04	11,22	45,58	0,00	9,00	0,00	0,06	8,25	7,82	2,79	0,13	0,00	0,09	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,02**	**16,420**	**53,870**	**415,334**	**0,187**	**19,120**	**3,887**	**5,099**	**62,970**	**185,738**	**46,944**	**2,600**	**0,160**	**8,296**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	8,88	50,23	0,01	0,22	5,40	0,00	46,89	37,95	5,04	0,06	0,05	3,24	160108
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
	Итого:		**3,82**	**2,887**	**23,529**	**135,392**	**0,044**	**0,274**	**9,544**	**0,352**	**64,584**	**69,582**	**9,871**	**0,381**	**0,082**	**5,075**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**70,369**	**67,393**	**242,182**	**1856,745**	**3,044**	**80,733**	**2363,678**	**10,065**	**1320,527**	**1377,135**	**270,215**	**21,059**	**2,312**	**90,375**	
	Итого за 5 дней		**70,81**	**66,79**	**252,14**	**1892,91**	**1,79**	**87,03**	**1560,66**	**10,14**	**1174,56**	**1371,15**	**270,20**	**19,13**	**1,87**	**116,08**	
	Итого за 20 дней		**74,07**	**68,66**	**251,41**	**1919,88**	**1,43**	**81,55**	**1202,33**	**10,39**	**1113,22**	**1384,32**	**264,01**	**17,95**	**1,78**	**121,25**	

Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москвы, **в части организации питания детей в возрасте 3 – 7 лет.**

(Изменение № 1)

Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 3 - 7 лет

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг	№ ТК
							B 1, мг	C, мг	A, мкг	E мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг			
		г	г	г	г	ккал											
День 1 (понедельник)																	
1	Каша пшенная молочная	180	7,01	6,57	34,43	224,90	0,19	0,41	21,06	0,16	96,83	163,15	45,25	1,26	0,11	8,41	120201
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,25**	**13,07**	**54,42**	**388,32**	**0,22**	**0,55**	**73,06**	**0,60**	**305,30**	**293,72**	**54,85**	**1,73**	**0,18**	**8,41**	
Завтрак 2																	
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
Обед																	
1	Салат из моркови с растительным маслом	65	0,79	4,61	4,22	61,50	0,04	3,06	0,00	2,25	16,50	33,70	23,22	0,43	0,04	3,06	100301
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	200	3,12	4,38	12,43	101,60	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110329-1
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,35	10,44	2,08	147,62	0,04	0,78	4,83	0,30	8,68	112,59	14,70	1,63	0,09	4,36	120549
4	Изделия макаронные отварные	130	4,79	3,78	30,55	175,40	0,07	0,00	11,70	0,69	11,09	38,89	7,07	0,72	0,02	1,00	130401
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,97**	**24,22**	**87,67**	**664,57**	**0,32**	**13,03**	**16,53**	**5,86**	**171,49**	**352,58**	**84,30**	**7,51**	**0,24**	**14,26**	
Полдник																	
1	Оладьи	80	5,91	5,58	34,76	212,94	0,09	0,14	3,41	2,46	41,23	65,95	11,05	0,66	0,06	3,19	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	7,20	101,52	0,05	1,26	36,00	0,00	216,00	171,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
	Итого:		**11,13**	**11,34**	**45,26**	**327,66**	**0,14**	**1,48**	**39,41**	**2,47**	**257,83**	**237,80**	**36,60**	**0,90**	**0,37**	**19,39**	
Ужин																	
1	Биточки рубленные куриные	80	13,31	12,28	10,75	206,76	0,06	1,03	38,80	1,04	33,85	117,49	14,29	1,10	0,10	4,56	120611
2	Соус сметанный	40	1,34	5,30	3,92	68,73	0,01	0,10	30,00	0,15	157,33	18,54	2,82	0,10	0,03	1,92	140106
3	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	150	3,42	4,39	27,59	163,53	0,20	16,91	13,50	0,21	27,28	99,19	38,96	1,54	0,14	8,86	130105
4	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	8,41	34,28	0,01	5,60	0,00	0,03	5,84	3,08	1,68	0,11	0,00	0,00	160213
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**21,39**	**23,18**	**70,67**	**576,90**	**0,33**	**23,63**	**82,30**	**2,12**	**233,70**	**271,89**	**62,95**	**3,33**	**0,29**	**15,34**	
Ужин 2																	
1	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160242
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**0,56**	**0,93**	**21,48**	**96,59**	**0,02**	**0,02**	**3,66**	**0,08**	**24,34**	**26,56**	**7,55**	**0,46**	**0,02**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**70,70**	**73,06**	**289,80**	**2099,54**	**1,05**	**43,71**	**214,96**	**11,53**	**1011,65**	**1198,55**	**258,26**	**16,23**	**1,13**	**58,40**	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	160	16,71	17,98	3,12	241,09	0,09	0,29	16,92	0,75	125,94	274,99	21,21	3,07	0,59	28,61	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	17,66	120,84	0,02	0,72	18,00	0,00	145,50	109,20	16,80	0,15	0,16	10,80	160104
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**25,27**	**26,60**	**59,20**	**577,27**	**0,18**	**1,01**	**36,92**	**2,13**	**286,64**	**435,79**	**47,21**	**4,12**	**0,77**	**39,41**	
Завтрак 2																	
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
Обед																	
1	Винегрет	65	1,04	6,62	5,91	87,39	0,04	5,41	0,00	2,95	24,82	30,77	13,48	0,58	0,03	3,10	100501
2	Суп-пюре из разных овощей	190	4,31	4,22	9,90	94,83	0,06	9,48	15,68	0,24	83,82	62,97	21,38	0,58	0,08	5,76	110340
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рагу из мяса птицы	180	15,21	14,00	20,61	269,20	0,17	12,92	37,80	1,86	33,64	163,59	40,75	2,01	0,17	9,04	120609
5	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	15,12	63,68	0,02	52,00	0,04	0,34	11,38	11,68	4,72	0,50	0,03	0,00	160238
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103

	Итого:		**25,07**	**26,24**	**76,89**	**644,01**	**0,35**	**79,81**	**53,52**	**6,16**	**211,73**	**347,81**	**89,79**	**4,70**	**0,33**	**19,89**	
						Полдник											
1	Творог для детского питания	100	21,00	4,00	3,00	132,00	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	6,84	100,08	0,07	1,44	36,00	0,00	216,00	176,40	27,00	0,18	0,29	16,20	230101
	Итого:		**28,34**	**12,49**	**23,93**	**321,47**	**0,15**	**1,94**	**95,00**	**0,52**	**384,99**	**414,14**	**53,18**	**0,83**	**0,57**	**16,76**	
						Ужин											
1	Рыба (филе) запеченная	80	15,62	3,83	3,36	110,34	0,09	0,94	9,44	2,33	332,74	485,93	29,18	0,54	0,07	141,67	120408
2	Картофель отварной	150	3,42	4,39	27,59	163,53	0,20	16,91	13,50	0,21	27,28	99,19	38,96	1,54	0,14	8,86	130105-1
3	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,24**	**9,61**	**71,15**	**464,07**	**0,36**	**21,85**	**22,94**	**3,42**	**383,41**	**632,72**	**81,34**	**5,36**	**0,24**	**150,53**	
						Ужин2											
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**6,14**	**6,40**	**24,35**	**179,58**	**0,04**	**1,20**	**30,00**	**0,00**	**247,00**	**184,40**	**29,20**	**0,48**	**0,26**	**18,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**109,56**	**81,84**	**276,52**	**2280,90**	**1,11**	**115,81**	**238,38**	**12,64**	**1521,76**	**2042,86**	**342,72**	**16,09**	**2,23**	**244,59**	
						День 3 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	6,56	7,16	28,05	202,90	0,06	0,73	29,16	0,45	155,82	135,97	22,22	0,43	0,17	11,34	120205
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,63**	**20,01**	**67,60**	**505,05**	**2,53**	**1,33**	**74,16**	**1,23**	**307,72**	**286,31**	**57,42**	**2,66**	**0,33**	**29,24**	
						Завтрак 2											
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
						Обед											
1	Сельдь с растительным маслом	65	10,50	8,50	0,00	118,45	0,01	0,00	12,35	2,11	92,63	358,22	24,70	0,68	0,08	49,40	100602
2	Рассольник домашний с мясом	200	9,25	8,73	10,94	159,37	0,10	11,35	14,40	0,29	69,62	107,91	27,19	1,61	0,11	6,78	110207
3	Печень тушеная (говяжья)	80	20,34	5,00	0,01	126,36	0,34	37,49	5455,68	1,03	228,79	398,08	20,54	17,05	2,49	14,97	120515
4	Соус сметанный	40	1,34	5,30	3,92	68,73	0,01	0,10	30,00	0,15	157,33	18,54	2,82	0,10	0,03	1,92	140106
5	Пюре картофельное	150	3,35	6,31	21,61	156,64	0,15	12,61	22,05	0,18	54,83	98,48	32,58	1,18	0,14	9,20	130101
6	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**50,89**	**35,54**	**86,77**	**870,46**	**0,73**	**61,55**	**5534,54**	**4,87**	**722,36**	**1130,30**	**128,07**	**22,72**	**2,88**	**86,26**	
						Полдник											
1	Каша рисовая молочная жидкая	150	4,30	6,16	24,46	170,44	0,04	0,53	24,53	0,13	111,11	116,24	24,04	0,35	0,13	8,63	120225
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	7,02	4,50	7,56	98,82	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
	Итого:		**11,34**	**10,67**	**49,30**	**338,61**	**0,04**	**1,07**	**60,53**	**0,13**	**335,03**	**282,02**	**49,60**	**0,60**	**0,36**	**26,63**	
						Ужин											
1	Шницель рубленый куриный	80	17,93	17,38	6,42	253,83	0,06	1,37	52,21	1,10	32,21	149,49	15,71	1,38	0,16	8,28	120615
2	Свекла тушеная	150	2,64	4,99	14,02	111,55	0,03	15,53	21,00	0,22	108,00	72,34	34,85	2,20	0,07	11,78	130209
3	Напиток смородина	200	0,12	0,05	8,87	36,38	0,00	12,00	0,00	0,08	4,56	3,96	3,72	0,18	0,00	0,12	160207
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,89**	**23,62**	**49,30**	**505,36**	**0,14**	**28,89**	**73,21**	**2,09**	**154,17**	**259,39**	**59,47**	**4,24**	**0,25**	**20,18**	
						Ужин2											
1	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	15,19	63,15	0,01	0,40	0,00	0,55	20,03	18,45	10,50	1,12	0,02	0,00	160219
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
	Итого:		**2,94**	**1,97**	**28,56**	**143,74**	**0,04**	**0,46**	**5,19**	**0,86**	**39,29**	**49,48**	**15,52**	**1,44**	**0,06**	**1,83**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**103,08**	**92,22**	**291,33**	**2407,63**	**3,50**	**103,31**	**5747,62**	**9,38**	**1574,56**	**2018,49**	**319,09**	**33,86**	**3,89**	**166,14**	
						День 4 (четверг)											

Завтрак 1																
1	Каша "Дружба"	180	4,91	10,82	24,20	213,85	0,07	0,55	40,77	0,17	117,65	128,90	27,92	0,53	0,14	9,71	120222
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	12,63	96,53	0,02	0,54	13,50	0,01	114,26	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101
3	Творог для детского питания	100	8,50	4,50	3,50	88,50	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**18,68**	**19,40**	**50,33**	**450,67**	**0,15**	**1,59**	**104,27**	**0,73**	**400,61**	**473,80**	**83,12**	**2,17**	**0,54**	**17,81**	
Завтрак 2																	
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
Обед																	
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	65	0,46	7,85	1,43	78,20	0,02	5,72	0,00	3,49	13,75	24,30	8,04	0,35	0,02	1,72	100507
2	Суп из овощей на курином бульоне	200	4,00	6,66	9,65	114,56	0,07	14,24	28,00	0,21	135,34	49,31	19,21	0,71	0,07	4,78	110326
3	Гуляш из отварной птицы	70	9,90	8,32	1,12	118,95	0,03	1,60	31,50	0,04	9,35	73,01	9,21	0,75	0,07	2,71	120601-1
4	Изделия макаронные отварные	130	4,79	3,78	30,55	175,40	0,07	0,00	11,70	0,69	11,09	38,89	7,07	0,72	0,02	1,00	130401
5	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	7,27	29,66	0,00	1,80	0,00	0,04	4,62	3,60	3,12	0,08	0,00	0,24	160204
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**23,48**	**27,68**	**76,41**	**648,68**	**0,26**	**23,36**	**71,20**	**5,16**	**278,84**	**305,91**	**59,26**	**4,09**	**0,20**	**14,45**	
Полдник																	
1	Оладьи	80	5,91	5,58	34,76	212,94	0,09	0,14	3,41	2,46	41,23	65,95	11,05	0,66	0,06	3,19	120702
2	Соус клюквенный	10	0,01	0,00	4,29	17,19	0,00	0,18	0,00	0,01	0,52	0,36	0,18	0,02	0,00	0,00	140208
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	7,20	101,52	0,05	1,26	36,00	0,00	216,00	171,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
	Итого:		**11,14**	**11,35**	**46,25**	**331,65**	**0,14**	**1,58**	**39,41**	**2,47**	**257,75**	**237,32**	**36,43**	**0,86**	**0,37**	**19,39**	
Ужин																	
1	Котлеты рубленные из мяса (говядина)	80	12,02	11,96	10,00	195,68	0,06	0,00	0,00	1,62	11,98	122,58	15,05	1,77	0,09	3,92	120523
2	Рагу из овощей	150	2,60	7,73	16,42	145,60	0,12	11,60	0,00	3,53	27,03	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203
3	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**18,82**	**21,08**	**66,62**	**531,49**	**0,24**	**15,60**	**0,00**	**6,03**	**62,40**	**241,13**	**60,90**	**6,13**	**0,21**	**9,49**	
Ужин 2																	
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	9,87	55,81	0,01	0,24	6,00	0,00	52,11	42,17	5,60	0,06	0,05	3,60	160108
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**1,49**	**2,15**	**17,46**	**95,19**	**0,01**	**0,26**	**9,60**	**0,02**	**66,67**	**53,25**	**8,11**	**0,15**	**0,07**	**3,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**74,01**	**81,97**	**267,37**	**2103,19**	**0,82**	**47,38**	**224,48**	**14,81**	**1085,27**	**1327,41**	**259,83**	**15,69**	**1,41**	**65,73**	
День 5 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	23,09	189,63	0,14	0,41	26,60	0,50	99,56	154,53	45,43	1,10	0,12	8,31	120224
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,03**	**20,06**	**54,91**	**452,33**	**0,20**	**0,66**	**81,60**	**1,38**	**195,93**	**305,80**	**62,13**	**1,83**	**0,28**	**9,21**	
Завтрак 2																	
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
Обед																	
1	Икра из уваренных кабачков	65	0,81	3,56	5,66	57,91	0,04	16,33	0,00	1,47	18,86	19,28	11,08	0,52	0,03	0,33	100518 100502
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	200	2,10	5,11	11,09	98,71	0,05	12,52	6,00	1,97	111,55	59,28	17,57	0,64	0,05	2,92	110322
3	Рыба, запеченная с картофелем, по-русски	180	15,24	7,55	23,14	221,53	0,18	9,02	12,42	3,22	307,00	447,77	46,41	1,26	0,16	113,16	120409
4	Напиток из цитрусовых	200	0,12	0,02	8,68	35,39	0,01	5,48	0,00	0,03	5,54	2,78	1,62	0,08	0,00	0,00	160234
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**24,12**	**17,88**	**84,97**	**597,26**	**0,36**	**43,36**	**18,42**	**7,73**	**552,35**	**662,71**	**91,87**	**4,21**	**0,27**	**120,41**	
Полдник																	
1	Макароны, запеченные с яйцом	150	8,03	6,48	29,02	206,50	0,09	0,17	13,30	0,75	57,39	104,20	13,10	1,24	0,15	7,92	120213-1
2	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	6,84	100,08	0,07	1,44	36,00	0,00	216,00	176,40	27,00	0,18	0,29	16,20	230101

	Итого:		**13,25**	**12,24**	**35,86**	**306,58**	**0,16**	**1,61**	**49,30**	**0,75**	**273,39**	**280,60**	**40,10**	**1,42**	**0,44**	**24,12**	
						Ужин											
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Рагу из мяса птицы	220	18,59	17,11	25,18	329,03	0,21	15,80	46,20	2,28	41,12	199,94	49,80	2,46	0,21	11,05	120609
3	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	15,12	63,68	0,02	52,00	0,04	0,34	11,38	11,68	4,72	0,50	0,03	0,00	160238
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,57**	**18,52**	**61,45**	**502,73**	**0,29**	**75,30**	**46,24**	**3,51**	**66,10**	**253,02**	**65,72**	**3,70**	**0,27**	**11,65**	
						Ужин 2											
1	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	8,41	34,28	0,01	5,60	0,00	0,03	5,84	3,08	1,68	0,11	0,00	0,00	160213
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**0,41**	**0,89**	**16,00**	**73,66**	**0,01**	**5,62**	**3,60**	**0,05**	**20,40**	**14,16**	**4,19**	**0,19**	**0,02**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**74,88**	**70,09**	**274,18**	**2027,06**	**1,07**	**136,54**	**199,16**	**13,82**	**1116,17**	**1544,28**	**306,02**	**11,95**	**1,33**	**165,38**	
	Итого за 5 дней		**86,45**	**79,83**	**279,84**	**2183,66**	**1,51**	**89,35**	**1324,92**	**12,44**	**1261,88**	**1626,32**	**297,18**	**18,77**	**2,00**	**140,05**	
						День 6 (понедельник)											
						Завтрак 1											
1	Омлет натуральный, запеченный	160	16,71	17,98	3,12	241,09	0,09	0,29	16,92	0,75	125,94	274,99	21,21	3,07	0,59	28,61	120301
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,56**	**25,56**	**51,02**	**528,30**	**2,55**	**0,89**	**33,92**	**1,79**	**277,74**	**424,63**	**57,81**	**5,46**	**0,74**	**45,61**	
						Завтрак 2											
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,90	0,20	8,10	37,80	0,04	60,00	0,00	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30	0,03	2,00	210102
	Итого:		**0,90**	**0,20**	**8,10**	**37,80**	**0,04**	**60,00**	**0,00**	**0,20**	**34,00**	**23,00**	**13,00**	**0,30**	**0,03**	**2,00**	
						Обед											
1	Салат из моркови с растительным маслом	65	0,79	4,61	4,22	61,50	0,04	3,06	0,00	2,25	16,50	33,70	23,22	0,43	0,04	3,06	100301
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	200	3,98	2,39	6,66	64,05	0,05	15,64	10,00	0,16	110,17	36,03	16,61	0,58	0,05	3,28	110111
3	Азу из мяса отварного	70	11,66	11,25	3,07	160,12	0,05	1,79	0,00	1,23	10,89	115,89	15,55	1,70	0,09	4,36	120532
4	Каша гречневая рассыпчатая	130	5,49	4,65	24,75	162,76	0,19	0,00	11,70	0,39	10,32	129,99	86,65	6,94	0,09	2,55	130309
5	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**25,11**	**23,77**	**70,79**	**597,48**	**0,38**	**20,48**	**21,76**	**4,60**	**212,36**	**397,88**	**154,67**	**10,89**	**0,30**	**15,25**	
						Полдник											
1	Каша рисовая молочная жидкая	150	4,30	6,16	24,46	170,44	0,04	0,53	24,53	0,13	111,11	116,24	24,04	0,35	0,13	8,63	120225
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	7,02	4,50	7,56	98,82	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
	Итого:		**13,44**	**13,39**	**46,11**	**358,65**	**0,07**	**1,07**	**69,53**	**0,45**	**339,29**	**299,58**	**52,42**	**0,77**	**0,37**	**9,19**	
						Ужин											
1	Запеканка картофельная с печенью	220	23,83	10,50	37,12	338,31	0,55	55,75	5088,60	1,25	249,29	495,87	65,24	17,73	2,47	25,49	120545
2	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**28,03**	**11,90**	**77,32**	**528,51**	**0,62**	**59,75**	**5088,60**	**2,13**	**272,69**	**543,47**	**78,44**	**21,01**	**2,51**	**25,49**	
						Ужин2											
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
	Итого:		**6,02**	**6,42**	**26,68**	**188,55**	**0,04**	**1,20**	**30,00**	**0,00**	**242,72**	**182,18**	**28,36**	**0,27**	**0,26**	**36,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**97,05**	**81,23**	**280,01**	**2239,29**	**3,70**	**143,39**	**5243,81**	**9,17**	**1378,80**	**1870,74**	**384,70**	**38,71**	**4,20**	**133,54**	
						День 7 (вторник)											
						Завтрак 1											
1	Каша молочная пшеничная жидкая	180	6,88	7,06	31,41	216,68	0,13	0,54	27,00	0,69	125,91	177,12	34,32	1,71	0,16	8,51	120250
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	8,11	32,63	0,00	1,60	0,00	0,01	5,31	6,65	0,48	0,05	0,00	0,00	160106
3	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
4	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102

	Итого:		**17,40**	**15,81**	**51,27**	**417,02**	**0,18**	**2,53**	**104,00**	**1,24**	**417,91**	**418,57**	**55,90**	**2,39**	**0,36**	**8,51**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из сборных овощей	65	0,90	6,56	3,08	74,91	0,02	11,86	0,00	3,00	68,76	23,38	13,79	0,39	0,03	2,11	100509
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,53	4,24	14,23	117,24	0,16	5,13	0,00	1,85	26,39	75,71	27,40	1,38	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	70	9,31	3,80	7,87	102,89	0,06	1,23	16,28	0,73	187,39	273,77	18,51	0,50	0,05	75,09	120403
5	Изделия макаронные отварные	130	4,79	3,78	30,55	175,40	0,07	0,00	11,70	0,69	11,09	38,89	7,07	0,72	0,02	1,00	130401
6	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	7,27	29,66	0,00	1,80	0,00	0,04	4,62	3,60	3,12	0,08	0,00	0,24	160204
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**24,69**	**19,65**	**88,34**	**629,00**	**0,39**	**20,02**	**27,98**	**7,07**	**356,30**	**494,16**	**79,35**	**4,10**	**0,18**	**83,71**	
	Полдник																
1	Каша пшенная молочная	150	5,84	5,48	28,69	187,42	0,16	0,34	17,55	0,14	80,69	135,96	37,71	1,05	0,09	7,01	120201
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	7,20	101,52	0,05	1,26	36,00	0,00	216,00	171,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
	Итого:		**13,80**	**12,97**	**50,54**	**374,10**	**0,25**	**1,66**	**57,69**	**0,49**	**314,38**	**338,59**	**67,74**	**1,55**	**0,43**	**25,04**	
	Ужин																
1	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,23	0,01	3,00	0,00	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519
2	Плов мясной	220	23,98	25,79	43,31	501,29	0,13	4,98	30,36	0,87	25,92	295,83	58,78	3,75	0,21	9,92	120550
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	7,37	30,19	0,00	1,40	0,00	0,03	2,42	1,54	1,26	0,33	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**27,48**	**27,08**	**71,42**	**639,31**	**0,19**	**9,38**	**30,36**	**1,61**	**44,64**	**343,57**	**69,44**	**4,73**	**0,24**	**11,10**	
	Ужин2																
1	Напиток абрикосовый	200	0,00	0,00	20,63	82,54	0,00	0,58	0,00	0,19	3,06	4,32	2,16	0,11	0,00	0,00	160233
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**0,29**	**0,87**	**28,22**	**121,92**	**0,00**	**0,60**	**3,60**	**0,21**	**17,62**	**15,40**	**4,67**	**0,20**	**0,02**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**84,06**	**76,79**	**299,60**	**2225,74**	**1,04**	**44,19**	**223,63**	**10,82**	**1166,86**	**1621,28**	**286,10**	**15,17**	**1,25**	**130,35**	
	День 8 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	23,09	189,63	0,14	0,41	26,60	0,50	99,56	154,53	45,43	1,10	0,12	8,31	120224
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	12,63	96,53	0,02	0,54	13,50	0,01	114,26	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**12,46**	**21,29**	**55,80**	**464,64**	**0,20**	**0,95**	**70,10**	**1,29**	**224,42**	**298,13**	**80,23**	**2,59**	**0,27**	**17,31**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
	Обед																
1	Салат из капусты с растительным маслом	65	1,07	6,55	6,26	88,29	0,02	16,69	0,00	2,94	104,98	20,73	11,23	0,39	0,03	1,96	100201
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,64	3,03	8,12	66,33	0,04	11,90	6,00	1,03	89,91	42,67	19,27	0,89	0,05	4,58	110101
3	Биточки рубленные куриные	70	11,65	10,74	9,41	180,92	0,05	0,90	33,95	0,91	29,62	102,81	12,50	0,96	0,09	3,99	120611
4	Рагу из овощей	150	2,60	7,73	16,42	145,60	0,12	11,60	0,00	3,53	27,03	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**22,48**	**29,68**	**88,60**	**711,40**	**0,32**	**45,09**	**39,95**	**9,47**	**324,94**	**334,76**	**93,85**	**7,22**	**0,29**	**18,10**	
	Полдник																
1	Каша молочная кукурузная жидкая	150	4,77	5,85	27,10	180,17	0,05	0,45	22,50	0,25	98,92	102,00	19,60	0,91	0,12	7,09	120247
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	6,84	100,08	0,07	1,44	36,00	0,00	216,00	176,40	27,00	0,18	0,29	16,20	230101
	Итого:		**12,40**	**13,56**	**47,31**	**360,85**	**0,16**	**1,95**	**63,69**	**0,56**	**334,18**	**309,43**	**51,62**	**1,42**	**0,45**	**25,12**	
	Ужин																

1	Рыба (филе) припущенная	80	15,64	0,59	0,13	68,38	0,09	1,14	9,76	0,88	343,57	498,99	29,59	0,51	0,07	146,45	120405
2	Картофель отварной	150	3,18	6,81	25,49	175,98	0,19	15,60	22,50	0,23	27,06	92,47	36,05	1,44	0,13	8,48	130103
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Кисель из смородины	200	0,11	0,04	12,46	50,64	0,00	10,00	0,00	0,07	9,17	8,69	3,10	0,15	0,00	0,10	160203
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,59**	**12,22**	**76,50**	**510,34**	**0,34**	**26,74**	**34,26**	**2,56**	**395,00**	**651,75**	**77,94**	**3,00**	**0,23**	**155,02**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	9,87	55,81	0,01	0,24	6,00	0,00	52,11	42,17	5,60	0,06	0,05	3,60	160108
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	0,14	0,00	14,95	60,38	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		**1,34**	**1,28**	**24,82**	**116,18**	**0,01**	**0,24**	**6,00**	**0,00**	**57,11**	**44,57**	**6,80**	**0,34**	**0,06**	**3,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**72,66**	**78,33**	**303,33**	**2208,92**	**1,05**	**79,97**	**214,00**	**14,28**	**1354,64**	**1654,63**	**322,44**	**16,87**	**1,32**	**220,15**	
	День 9 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	180	6,42	8,51	20,13	182,81	0,11	0,78	32,94	0,20	163,05	178,13	57,84	3,33	0,21	13,08	120221
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**14,34**	**23,86**	**50,20**	**472,92**	**0,16**	**0,92**	**114,94**	**1,08**	**377,42**	**327,40**	**70,04**	**4,06**	**0,29**	**13,98**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат из помидоров с растительным маслом	65	0,62	9,85	2,21	99,99	0,03	13,68	0,00	4,67	8,76	15,47	11,10	0,51	0,02	1,14	100506
2	Суп из овощей на мясном бульоне	200	2,63	5,80	13,36	116,15	0,11	17,74	10,00	1,94	146,17	67,00	26,05	0,92	0,09	5,24	110305-1
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	180	17,60	16,95	31,84	350,33	0,25	18,00	16,20	0,54	40,32	244,16	55,82	3,58	0,25	15,03	120534
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	14,10	56,82	0,00	1,50	0,00	0,10	7,03	6,49	1,50	0,08	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**26,75**	**34,26**	**97,91**	**807,00**	**0,48**	**50,92**	**26,20**	**8,29**	**311,67**	**466,73**	**109,66**	**6,81**	**0,38**	**25,41**	
	Полдник																
1	Омлет натуральный, запеченный	160	16,71	17,98	3,12	241,09	0,09	0,29	16,92	0,75	125,94	274,99	21,21	3,07	0,59	28,61	120301
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	13,29	81,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,73	27,71	4,21	0,29	0,03	1,61	190102 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	7,02	4,50	7,56	98,82	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
	Итого:		**26,18**	**24,58**	**23,97**	**421,83**	**0,13**	**0,87**	**58,55**	**1,08**	**363,87**	**468,30**	**50,62**	**3,54**	**0,86**	**30,22**	
	Ужин																
1	Капуста, тушеная с мясом	220	18,53	23,00	7,00	309,08	0,10	30,25	0,00	4,45	186,92	212,30	44,00	3,25	0,19	9,98	120517-1
2	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160242
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,34**	**24,32**	**42,03**	**476,31**	**0,18**	**37,75**	**0,06**	**5,40**	**210,30**	**269,18**	**60,24**	**4,37**	**0,22**	**10,58**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	22,76	115,71	0,04	0,27	1,20	0,72	16,96	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1 190217
	Итого:		**8,46**	**8,04**	**32,16**	**234,91**	**0,08**	**1,47**	**31,20**	**0,72**	**258,96**	**211,83**	**33,32**	**0,65**	**0,29**	**19,40**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**99,56**	**115,57**	**267,27**	**2507,47**	**1,07**	**101,93**	**230,95**	**16,97**	**1530,22**	**1771,43**	**365,89**	**20,03**	**2,10**	**99,58**	
	День 10 (пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша рисовая молочная жидкая	180	5,16	7,39	29,35	204,53	0,04	0,64	29,43	0,16	133,33	139,48	28,85	0,42	0,15	10,35	120225
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	17,66	120,84	0,02	0,72	18,00	0,00	145,50	109,20	16,80	0,15	0,16	10,80	160104
3	Творог для детского питания	100	8,50	4,50	3,50	88,50	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**19,16**	**16,33**	**60,51**	**465,67**	**0,13**	**1,86**	**97,43**	**0,70**	**447,53**	**485,48**	**71,25**	**1,21**	**0,59**	**21,15**	
	Завтрак 2																

1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	65	1,14	4,77	8,70	82,28	0,07	6,34	0,00	2,08	12,40	34,21	14,21	0,53	0,05	3,06	100544
2	Рассольник домашний с мясом	200	9,25	8,73	10,94	159,37	0,10	11,35	14,40	0,29	69,62	107,91	27,19	1,61	0,11	6,78	110207
3	Печень тушеная (говяжья)	80	20,34	5,00	0,01	126,36	0,34	37,49	5455,68	1,03	228,79	398,08	20,54	17,05	2,49	14,97	120515
4	Соус сметанный	40	1,34	5,30	3,92	68,73	0,01	0,10	30,00	0,15	157,33	18,54	2,82	0,10	0,03	1,92	140106
5	Изделия макаронные отварные	130	4,79	3,78	30,55	175,40	0,07	0,00	11,70	0,69	11,09	38,89	7,07	0,72	0,02	1,00	130401
6	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**40,78**	**28,60**	**92,52**	**790,58**	**0,66**	**59,28**	**5511,78**	**4,97**	**547,91**	**678,43**	**87,43**	**23,67**	**2,73**	**29,72**	
	Полдник																
1	Оладьи	80	5,91	5,58	34,76	212,94	0,09	0,14	3,41	2,46	41,23	65,95	11,05	0,66	0,06	3,19	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	7,20	101,52	0,05	1,26	36,00	0,00	216,00	171,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
	Итого:		**11,13**	**11,34**	**45,26**	**327,66**	**0,14**	**1,48**	**39,41**	**2,47**	**257,83**	**237,80**	**36,60**	**0,90**	**0,37**	**19,39**	
	Ужин																
1	Гуляш из отварной птицы	80	11,31	9,51	1,28	135,94	0,04	1,82	36,00	0,05	10,68	83,44	10,53	0,85	0,08	3,10	120601-1
2	Свекла тушеная	150	2,64	4,99	14,02	111,55	0,03	15,53	21,00	0,22	108,00	72,34	34,85	2,20	0,07	11,78	130209
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	7,37	30,19	0,00	1,40	0,00	0,03	2,42	1,54	1,26	0,33	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,20**	**15,76**	**42,66**	**381,29**	**0,12**	**18,75**	**57,00**	**0,98**	**130,50**	**190,92**	**51,83**	**3,86**	**0,17**	**15,15**	
	Ужин2																
1	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	7,27	29,66	0,00	1,80	0,00	0,04	4,62	3,60	3,12	0,08	0,00	0,24	160204
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
	Итого:		**2,84**	**1,76**	**21,91**	**114,83**	**0,04**	**1,86**	**4,14**	**0,39**	**22,31**	**35,23**	**7,95**	**0,40**	**0,04**	**2,08**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**91,52**	**74,19**	**272,66**	**2124,43**	**1,12**	**93,22**	**5709,77**	**9,70**	**1422,09**	**1638,86**	**264,06**	**32,25**	**3,90**	**89,49**	
	Итого за 5 дней		**88,97**	**85,22**	**284,58**	**2261,17**	**1,59**	**92,54**	**2324,43**	**12,19**	**1370,52**	**1711,39**	**324,64**	**24,61**	**2,56**	**134,62**	
	День 11 (понедельник)																
	Завтрак 1																
1	Каша пшенная молочная	180	7,01	6,57	34,43	224,90	0,19	0,41	21,06	0,16	96,83	163,15	45,25	1,26	0,11	8,41	120201
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	12,63	96,53	0,02	0,54	13,50	0,01	114,26	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,96**	**19,50**	**67,14**	**499,92**	**0,26**	**0,95**	**64,56**	**0,96**	**221,69**	**306,75**	**80,05**	**2,75**	**0,26**	**17,41**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	65	0,81	3,56	5,66	57,91	0,04	16,33	0,00	1,47	18,86	19,28	11,08	0,52	0,03	0,33	100518 100502
2	Уха ростовская	200	5,56	4,45	11,36	107,69	0,11	12,25	2,50	2,21	103,87	173,68	26,79	0,94	0,08	41,20	110316
3	Голубцы ленивые	180	12,13	15,12	18,08	256,89	0,08	39,73	9,00	3,18	309,70	153,62	39,66	2,21	0,14	7,87	120542
4	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160209-2
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**24,62**	**24,82**	**85,39**	**663,42**	**0,34**	**68,31**	**11,56**	**7,96**	**551,61**	**495,66**	**97,77**	**5,76**	**0,28**	**53,40**	
	Полдник																
1	Макароны, запеченные с яйцом	150	8,03	6,48	29,02	206,50	0,09	0,17	13,30	0,75	57,39	104,20	13,10	1,24	0,15	7,92	120213-1
2	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	6,84	100,08	0,07	1,44	36,00	0,00	216,00	176,40	27,00	0,18	0,29	16,20	230101
	Итого:		**13,25**	**12,24**	**35,86**	**306,58**	**0,16**	**1,61**	**49,30**	**0,75**	**273,39**	**280,60**	**40,10**	**1,42**	**0,44**	**24,12**	
	Ужин																
1	Фрикадельки мясные паровые	80	12,76	10,20	10,00	182,84	0,06	0,00	0,00	0,58	11,57	129,90	15,89	1,87	0,10	4,20	120540
2	Рагу из овощей	150	2,60	7,73	16,42	145,60	0,12	11,60	0,00	3,53	27,03	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203
3	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	7,37	30,19	0,00	1,40	0,00	0,03	2,42	1,54	1,26	0,33	0,00	0,28	160217

4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	60	4,80	1,80	30,00	155,40	0,07	0,00	0,00	1,02	14,10	50,40	7,80	0,72	0,02	0,00	200102
	Итого:		**20,22**	**19,78**	**63,78**	**514,04**	**0,25**	**13,00**	**0,00**	**5,15**	**55,12**	**252,79**	**57,60**	**4,00**	**0,20**	**10,05**	
	Ужин 2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	9,87	55,81	0,01	0,24	6,00	0,00	52,11	42,17	5,60	0,06	0,05	3,60	160108
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
	Итого:		**3,32**	**4,01**	**23,96**	**145,20**	**0,04**	**0,24**	**15,00**	**0,32**	**57,09**	**59,91**	**8,78**	**0,31**	**0,06**	**4,16**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**75,76**	**80,66**	**286,43**	**2174,65**	**1,06**	**89,11**	**140,42**	**15,54**	**1177,90**	**1411,70**	**296,30**	**16,55**	**1,28**	**110,14**	
	День 12 (вторник)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	160	16,71	17,98	3,12	241,09	0,09	0,29	16,92	0,75	125,94	274,99	21,21	3,07	0,59	28,61	120301
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Творог для детского питания	50	10,50	2,00	1,50	66,00	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**34,06**	**27,56**	**52,52**	**594,30**	**2,57**	**1,14**	**58,92**	**1,89**	**359,74**	**534,63**	**69,31**	**5.66**	**0,87**	**45,61**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	65	0,46	7,85	1,43	78,20	0,02	5,72	0,00	3,49	13,75	24,30	8,04	0,35	0,02	1,72	100507
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,76	4,04	8,06	83,58	0,04	11,90	16,00	0,19	77,39	42,17	19,09	0,89	0,05	4,80	110109
3	Гуляш из отварного мяса	70	11,35	10,44	2,08	147,62	0,04	0,78	4,83	0,30	8,68	112,59	14,70	1,63	0,09	4,36	120549
4	Пюре картофельное	150	3,35	6,31	21,61	156,64	0,15	12,61	22,05	0,18	54,83	98,48	32,58	1,18	0,14	9,20	130101
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**25,75**	**30,47**	**89,77**	**736,36**	**0,37**	**35,01**	**42,88**	**5,40**	**278,05**	**425,15**	**97,61**	**8,57**	**0,35**	**24,07**	
	Полдник																
1	Каша молочная кукурузная жидкая	150	4,77	5,85	27,10	180,17	0,05	0,45	22,50	0,25	98,92	102,00	19,60	0,91	0,12	7,09	120247
2	Ватрушка с повидлом	40	2,46	1,64	22,76	115,71	0,04	0,27	1,20	0,72	16,96	29,83	5,32	0,45	0,03	1,40	190301-1 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	7,02	4,50	7,56	98,82	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
	Итого:		**14,25**	**12,00**	**57,43**	**394,71**	**0,09**	**1,26**	**59,70**	**0,96**	**339,09**	**297,43**	**50,12**	**1,54**	**0,39**	**8,49**	
	Ужин																
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	6,42	0,02	7,50	0,00	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520
2	Капуста, тушеная с мясом	220	18,53	23,00	7,00	309,08	0,10	30,25	0,00	4,45	186,92	212,30	44,00	3,25	0,19	9,98	120517-1
3	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,27	0,06	10,42	43,31	0,01	18,00	0,00	0,06	10,44	6,90	3,90	0,11	0,01	0,60	160212
4	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**20,75**	**23,73**	**45,84**	**479,97**	**0,15**	**55,75**	**0,00**	**5,06**	**206,98**	**243,98**	**56,86**	**3,94**	**0,22**	**29,18**	
	Ужин 2																
1	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	15,12	63,68	0,02	52,00	0,04	0,34	11,38	11,68	4,72	0,50	0,03	0,00	160238
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	13,29	81,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,73	27,71	4,21	0,29	0,03	1,61	190102 190217
	Итого:		**2,91**	**2,26**	**28,41**	**145,59**	**0,05**	**52,05**	**5,67**	**0,67**	**26,11**	**39,39**	**8,93**	**0,79**	**0,06**	**1,61**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**99,22**	**96,52**	**294,97**	**2445,43**	**3,27**	**155,19**	**167,17**	**14,39**	**1217,96**	**1568,57**	**324,84**	**21,10**	**1,94**	**108,95**	
	День 13 (среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	23,09	189,63	0,14	0,41	26,60	0,50	99,56	154,53	45,43	1,10	0,12	8,31	120224
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Творог для детского питания	100	8,50	4,50	3,50	88,50	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,28**	**22,31**	**56,66**	**496,58**	**0,22**	**0,91**	**106,60**	**1,48**	**277,93**	**415,80**	**73,63**	**2,03**	**0,41**	**9,21**	
	Завтрак 2																

1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Салат из капусты с растительным маслом	65	1,07	6,55	6,26	88,29	0,02	16,69	0,00	2,94	104,98	20,73	11,23	0,39	0,03	1,96	100201
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,53	4,24	14,23	117,24	0,16	5,13	0,00	1,85	26,39	75,71	27,40	1,38	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Рыба (филе) запеченная	70	13,67	3,35	2,94	96,55	0,08	0,83	8,26	2,04	291,14	425,19	25,53	0,47	0,06	123,96	120408
5	Изделия макаронные отварные	130	4,79	3,78	30,55	175,40	0,07	0,00	11,70	0,69	11,09	38,89	7,07	0,72	0,02	1,00	130401
6	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	7,27	29,66	0,00	1,80	0,00	0,04	4,62	3,60	3,12	0,08	0,00	0,24	160204
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**30,53**	**19,42**	**94,80**	**676,10**	**0,42**	**24,44**	**19,96**	**8,50**	**546,27**	**692,93**	**88,81**	**4,69**	**0,19**	**134,43**	
	Полдник																
1	Оладьи	80	5,91	5,58	34,76	212,94	0,09	0,14	3,41	2,46	41,23	65,95	11,05	0,66	0,06	3,19	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,04	4,86	18,36	137,34	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230116
	Итого:		**10,95**	**10,44**	**56,42**	**363,48**	**0,14**	**1,30**	**21,41**	**2,47**	**265,03**	**237,80**	**38,40**	**0,90**	**0,33**	**19,39**	
	Ужин																
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята), запеченные с соусом молочным	80	9,81	9,02	9,31	157,66	0,05	0,76	35,37	0,29	52,89	98,92	11,98	0,80	0,09	4,09	120619
2	Капуста тушеная	150	3,21	6,18	9,64	107,03	0,06	48,30	0,00	2,90	291,75	64,15	32,96	1,18	0,08	5,61	130201
3	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	15,19	63,15	0,01	0,40	0,00	0,55	20,03	18,45	10,50	1,12	0,02	0,00	160219
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**16,74**	**16,43**	**54,14**	**431,43**	**0,17**	**49,46**	**35,37**	**4,42**	**374,07**	**215,12**	**60,64**	**3,58**	**0,20**	**9,70**	
	Ужин 2																
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**6,29**	**7,27**	**16,99**	**158,58**	**0,04**	**1,22**	**33,60**	**0,02**	**256,56**	**193,08**	**30,51**	**0,28**	**0,27**	**18,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**82,20**	**76,28**	**288,80**	**2170,57**	**1,02**	**87,33**	**216,94**	**17,09**	**1735,86**	**1765,73**	**301,00**	**13,69**	**1,43**	**192,73**	
	День 14 (четверг)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	6,56	7,16	28,05	202,90	0,06	0,73	29,16	0,45	155,82	135,97	22,22	0,43	0,17	11,34	120205
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	9,87	55,81	0,01	0,24	6,00	0,00	52,11	42,17	5,60	0,06	0,05	3,60	160108
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**15,60**	**15,54**	**57,92**	**433,96**	**0,12**	**1,11**	**87,16**	**1,23**	**417,32**	**319,74**	**40,02**	**1,17**	**0,30**	**14,94**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
	Обед																
1	Сельдь с растительным маслом	65	10,50	8,50	0,00	118,45	0,01	0,00	12,35	2,11	92,63	358,22	24,70	0,68	0,08	49,40	100602
2	Суп с клецками на мясном бульоне	200	7,40	1,53	19,50	121,39	0,08	3,44	0,01	0,44	18,45	60,03	15,81	0,84	0,08	4,34	110332-2
3	Запеканка картофельная с мясом отварным	180	17,60	16,95	31,84	350,33	0,25	18,00	16,20	0,54	40,32	244,16	55,82	3,58	0,25	15,03	120534
4	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**39,42**	**28,00**	**89,74**	**768,62**	**0,41**	**25,44**	**28,56**	**3,81**	**220,09**	**743,20**	**111,92**	**8,77**	**0,44**	**70,77**	
	Полдник																
1	Каша рисовая молочная жидкая	150	4,30	6,16	24,46	170,44	0,04	0,53	24,53	0,13	111,11	116,24	24,04	0,35	0,13	8,63	120225
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	7,20	101,52	0,05	1,26	36,00	0,00	216,00	171,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
	Итого:		**9,54**	**11,93**	**48,94**	**341,31**	**0,09**	**1,79**	**60,53**	**0,13**	**327,83**	**287,42**	**49,60**	**0,60**	**0,43**	**42,83**	
	Ужин																
1	Тефтели рубленные из говядины	80	10,00	14,39	7,53	199,66	0,05	2,69	10,44	2,19	32,49	121,15	16,81	1,60	0,09	5,32	120519
2	Рагу из овощей	150	2,60	7,73	16,42	145,60	0,12	11,60	0,00	3,53	27,03	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203
3	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	7,37	30,19	0,00	1,40	0,00	0,03	2,42	1,54	1,26	0,33	0,00	0,28	160217
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102

	Итого:		**15,86**	**23,37**	**51,32**	**479,05**	**0,22**	**15,68**	**10,44**	**6,42**	**71,33**	**227,24**	**55,92**	**3,49**	**0,20**	**11,16**	
						Ужин2											
1	Кисель из смородины	200	0,11	0,04	12,46	50,64	0,00	10,00	0,00	0,07	9,17	8,69	3,10	0,15	0,00	0,10	160203
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
	Итого:		**2,52**	**1,98**	**25,83**	**131,24**	**0,04**	**10,06**	**5,19**	**0,38**	**28,43**	**39,72**	**8,12**	**0,47**	**0,04**	**1,93**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**83,33**	**81,13**	**284,04**	**2199,69**	**0,89**	**59,09**	**191,87**	**12,37**	**1084,00**	**1633,31**	**277,59**	**16,79**	**1,44**	**142,63**	
						День 15 (пятница)											
						Завтрак 1											
1	Омлет натуральный, запеченный	160	16,71	17,98	3,12	241,09	0,09	0,29	16,92	0,75	125,94	274,99	21,21	3,07	0,59	28,61	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	17,66	120,84	0,02	0,72	18,00	0,00	145,50	109,20	16,80	0,15	0,16	10,80	160104
3	Творог для детского питания	100	8,50	4,50	3,50	88,50	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
4	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**32,17**	**30,50**	**52,70**	**613,97**	**0,20**	**1,51**	**86,92**	**1,99**	**445,94**	**638,99**	**67,61**	**4,28**	**1,04**	**39,41**	
						Завтрак 2											
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
						Обед											
1	Салат Мозаика	65	1,87	4,79	6,59	76,99	0,06	4,56	0,01	1,88	24,02	44,51	16,39	0,61	0,07	4,07	100515-1
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	200	3,98	2,39	6,66	64,05	0,05	15,64	10,00	0,16	110,17	36,03	16,61	0,58	0,05	3,28	110111
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	11,63	11,05	5,98	169,88	0,05	0,13	3,16	0,99	41,04	138,10	15,90	1,70	0,16	7,98	120537
4	Свекла тушеная	150	2,64	4,99	14,02	111,55	0,03	15,53	21,00	0,22	108,00	72,34	34,85	2,20	0,07	11,78	130209
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160242
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**24,63**	**24,33**	**73,54**	**611,60**	**0,28**	**35,85**	**34,23**	**4,00**	**397,71**	**423,26**	**101,39**	**6,96**	**0,38**	**31,11**	
						Полдник											
1	Каша молочная кукурузная жидкая	150	4,77	5,85	27,10	180,17	0,05	0,45	22,50	0,25	98,92	102,00	19,60	0,91	0,12	7,09	120247
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	6,84	100,08	0,07	1,44	36,00	0,00	216,00	176,40	27,00	0,18	0,29	16,20	230101
	Итого:		**12,73**	**13,35**	**48,59**	**365,42**	**0,16**	**1,95**	**62,64**	**0,60**	**332,61**	**310,03**	**51,43**	**1,42**	**0,45**	**25,12**	
						Ужин											
1	Тефтели рыбные	80	10,64	4,34	8,99	117,58	0,07	1,40	18,60	0,84	214,16	312,88	21,16	0,57	0,06	85,81	120403
2	Пюре картофельное	150	3,35	6,31	21,61	156,64	0,15	12,61	22,05	0,18	54,83	98,48	32,58	1,18	0,14	9,20	130101
3	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**18,19**	**12,05**	**70,80**	**464,43**	**0,29**	**18,01**	**40,65**	**1,90**	**292,38**	**458,96**	**66,94**	**5,03**	**0,23**	**95,01**	
						Ужин 2											
1	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	14,10	56,82	0,00	1,50	0,00	0,10	7,03	6,49	1,50	0,08	0,00	0,00	160203-1
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**0,34**	**0,89**	**21,69**	**96,20**	**0,00**	**1,52**	**3,60**	**0,12**	**21,59**	**17,57**	**4,01**	**0,17**	**0,02**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**89,56**	**81,62**	**288,32**	**2246,11**	**0,97**	**68,84**	**228,05**	**9,02**	**1498,23**	**1876,81**	**333,38**	**18,45**	**2,16**	**190,65**	
	Итого за 5 дней		**86,01**	**83,24**	**288,51**	**2247,29**	**1,45**	**91,91**	**188,89**	**13,68**	**1342,79**	**1651,23**	**306,62**	**17,32**	**1,65**	**149,02**	
						День 16 (Понедельник)											
						Завтрак 1											
1	Каша пшенная молочная	180	7,01	6,57	34,43	224,90	0,19	0,41	21,06	0,16	96,83	163,15	45,25	1,26	0,11	8,41	120201
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	8,11	32,63	0,00	1,60	0,00	0,01	5,31	6,65	0,48	0,05	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	20	0,16	16,50	0,16	149,78	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**10,40**	**24,28**	**62,70**	**510,91**	**0,24**	**2,01**	**81,06**	**1,05**	**113,94**	**207,20**	**50,93**	**1,82**	**0,14**	**10,21**	
						Завтрак 2											
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,90	0,20	8,10	37,80	0,04	60,00	0,00	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30	0,03	2,00	210102
	Итого:		**0,90**	**0,20**	**8,10**	**37,80**	**0,04**	**60,00**	**0,00**	**0,20**	**34,00**	**23,00**	**13,00**	**0,30**	**0,03**	**2,00**	

	Обед															
1	Салат из моркови с сахаром	65	0,77	4,60	6,03	68,63	0,04	2,96	0,00	2,24	16,03	32,62	22,48	0,42	0,04	2,96	100302
2	Рассольник Ленинградский	200	2,05	3,21	13,82	92,35	0,09	7,42	6,00	1,05	56,56	61,20	21,27	0,79	0,07	4,30	110201
3	Котлеты мясные рубленые, запеченные с соусом молочным	70	7,47	8,49	8,42	139,96	0,04	0,07	3,89	1,30	21,89	82,83	10,66	1,05	0,07	3,38	120535
4	Каша гречневая рассыпчатая	130	5,49	4,65	24,75	162,76	0,19	0,00	11,70	0,39	10,32	129,99	86,65	6,94	0,09	2,55	130309
5	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		**21,01**	**22,19**	**99,62**	**682,23**	**0,43**	**14,45**	**21,59**	**5,88**	**223,51**	**437,44**	**161,66**	**13,48**	**0,30**	**17,19**	
	Полдник															
1	Каша молочная пшеничная жидкая	150	5,73	5,88	26,17	180,56	0,11	0,45	22,50	0,58	104,92	147,60	28,60	1,42	0,13	7,09	120250
2	Булочка Домашняя	30	2,12	2,73	14,09	89,39	0,03	0,00	9,00	0,32	4,99	17,74	3,18	0,25	0,01	0,56	190113 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	7,02	4,50	7,56	98,82	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
	Итого:		**14,87**	**13,11**	**47,82**	**368,77**	**0,14**	**0,99**	**67,50**	**0,90**	**333,11**	**330,94**	**56,98**	**1,85**	**0,38**	**7,65**	
	Ужин															
1	Печень тушеная (говяжья)	80	20,34	5,00	0,01	126,36	0,34	37,49	5455,68	1,03	228,79	398,08	20,54	17,05	2,49	14,97	120515
2	Соус сметанный	40	1,34	5,30	3,92	68,73	0,01	0,10	30,00	0,15	157,33	18,54	2,82	0,10	0,03	1,92	140106
3	Изделия макаронные отварные	130	4,79	3,78	30,55	175,40	0,07	0,00	11,70	0,69	11,09	38,89	7,07	0,72	0,02	1,00	130401
4	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	8,93	37,30	0,01	3,00	0,00	0,06	4,98	3,30	2,70	0,68	0,01	0,60	160209
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**29,79**	**15,40**	**63,41**	**511,38**	**0,48**	**40,58**	**5497,38**	**2,61**	**411,58**	**492,41**	**38,33**	**19,03**	**2,56**	**18,49**	
	Ужин 2															
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Булочка Городская	30	2,45	2,11	13,29	81,91	0,03	0,05	5,63	0,33	14,73	27,71	4,21	0,29	0,03	1,61	190102 190217
	Итого:		**8,45**	**8,51**	**22,69**	**201,11**	**0,07**	**1,25**	**35,63**	**0,33**	**256,73**	**209,71**	**32,21**	**0,49**	**0,29**	**19,61**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**85,43**	**83,68**	**304,34**	**2312,20**	**1,41**	**119,28**	**5703,15**	**10,97**	**1372,87**	**1700,70**	**353,11**	**36,99**	**3,70**	**75,15**	
	День 17 (Вторник)															
	Завтрак 1															
1	Каша "Дружба"	180	4,91	10,82	24,20	213,85	0,07	0,55	40,77	0,17	117,65	128,90	27,92	0,53	0,14	9,71	120222
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Творог для детского питания	100	8,50	4,50	3,50	88,50	0,04	0,50	50,00	0,20	164,00	220,00	23,00	0,40	0,27	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**23,44**	**25,22**	**57,17**	**549,47**	**2,56**	**1,79**	**157,77**	**0,81**	**627,65**	**588,54**	**90,52**	**3,10**	**0,60**	**26,71**	
	Завтрак 2															
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед															
1	Салат из помидоров свежих и яблок	65	0,37	6,69	4,56	79,93	0,02	8,78	0,00	3,07	9,69	9,64	7,45	1,04	0,02	1,17	100526-1
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,76	4,04	8,06	83,58	0,04	11,90	16,00	0,19	77,39	42,17	19,09	0,89	0,05	4,80	110109
3	Бефстроганов из мяса отварного	70	11,49	11,23	2,68	157,71	0,04	0,25	10,48	0,29	58,65	128,02	16,60	1,61	0,11	6,02	120548
4	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	150	3,42	4,39	27,59	163,53	0,20	16,91	13,50	0,21	27,28	99,19	38,96	1,54	0,14	8,86	130105
5	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160209-2
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**23,83**	**27,82**	**84,98**	**685,62**	**0,40**	**37,83**	**40,04**	**4,69**	**242,19**	**378,10**	**97,35**	**6,56**	**0,35**	**22,85**	
	Полдник															
1	Оладьи	80	5,91	5,58	34,76	212,94	0,09	0,14	3,41	2,46	41,23	65,95	11,05	0,66	0,06	3,19	120702
2	Повидло	5	0,00	0,00	3,30	13,20	0,00	0,08	0,00	0,01	0,60	0,85	0,35	0,06	0,00	0,00	140210
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	7,20	101,52	0,05	1,26	36,00	0,00	216,00	171,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
	Итого:		**11,13**	**11,34**	**45,26**	**327,66**	**0,14**	**1,48**	**39,41**	**2,47**	**257,83**	**237,80**	**36,60**	**0,90**	**0,37**	**19,39**	
	Ужин															
1	Фрикадельки мясные паровые	80	12,76	10,20	10,00	182,84	0,06	0,00	0,00	0,58	11,57	129,90	15,89	1,87	0,10	4,20	120540
2	Капуста тушеная	150	3,21	6,18	9,64	107,03	0,06	48,30	0,00	2,90	291,75	64,15	32,96	1,18	0,08	5,61	130201
3	Напиток смородина	200	0,12	0,05	8,87	36,38	0,00	12,00	0,00	0,08	4,56	3,96	3,72	0,18	0,00	0,12	160207

4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**19,29**	**17,63**	**48,51**	**429,86**	**0,17**	**60,30**	**0,00**	**4,25**	**317,28**	**231,61**	**57,77**	**3,71**	**0,19**	**9,93**	
	Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	9,87	55,81	0,01	0,24	6,00	0,00	52,11	42,17	5,60	0,06	0,05	3,60	160108
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**1,49**	**2,15**	**17,46**	**95,19**	**0,01**	**0,26**	**9,60**	**0,02**	**66,67**	**53,25**	**8,11**	**0,15**	**0,07**	**3,60**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**79,58**	**84,58**	**263,18**	**2132,20**	**3,31**	**111,65**	**246,82**	**12,44**	**1527,62**	**1500,30**	**299,35**	**16,63**	**1,60**	**84,48**	
	День 18 (Среда)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	180	5,50	8,36	23,09	189,63	0,14	0,41	26,60	0,50	99,56	154,53	45,43	1,10	0,12	8,31	120224
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,99	39,96	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	160105
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,89	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**13,42**	**23,71**	**53,16**	**479,74**	**0,19**	**0,55**	**108,60**	**1,38**	**313,93**	**303,80**	**57,63**	**1,83**	**0,20**	**9,21**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,30	10,30	45,50	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30	0,03	1,00	210104
	Итого:		**0,40**	**0,30**	**10,30**	**45,50**	**0,02**	**5,00**	**0,00**	**0,40**	**19,00**	**16,00**	**12,00**	**2,30**	**0,03**	**1,00**	
	Обед																
1	Винегрет	65	1,04	6,62	5,91	87,39	0,04	5,41	0,00	2,95	24,82	30,77	13,48	0,58	0,03	3,10	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	4,62	3,66	12,44	101,18	0,04	1,20	14,72	0,33	9,70	26,91	6,92	0,47	0,02	1,00	110333
3	Рагу из мяса птицы	180	15,21	14,00	20,61	269,20	0,17	12,92	37,80	1,86	33,64	163,59	40,75	2,01	0,17	9,04	120609
4	Кисель из клюквы быстрозамороженной	200	0,06	0,02	14,10	56,82	0,00	1,50	0,00	0,10	7,03	6,49	1,50	0,08	0,00	0,00	160203-1
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	8,20	40,06	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		**25,44**	**25,72**	**81,26**	**658,26**	**0,32**	**21,03**	**52,52**	**6,10**	**134,59**	**311,36**	**72,85**	**4,24**	**0,25**	**15,14**	
	Полдник																
1	Макароны, запеченные с яйцом	150	8,03	6,48	29,02	206,50	0,09	0,17	13,30	0,75	57,39	104,20	13,10	1,24	0,15	7,92	120213-1
2	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,22	5,76	6,84	100,08	0,07	1,44	36,00	0,00	216,00	176,40	27,00	0,18	0,29	16,20	230101
	Итого:		**13,25**	**12,24**	**35,86**	**306,58**	**0,16**	**1,61**	**49,30**	**0,75**	**273,39**	**280,60**	**40,10**	**1,42**	**0,44**	**24,12**	
	Ужин																
1	Тефтели рыбные	80	10,64	4,34	8,99	117,58	0,07	1,40	18,60	0,84	214,16	312,88	21,16	0,57	0,06	85,81	120403
2	Картофель отварной	150	3,18	6,81	25,49	175,98	0,19	15,60	22,50	0,23	27,06	92,47	36,05	1,44	0,13	8,48	130103
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	7,99	31,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	160117
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**17,02**	**12,35**	**62,47**	**429,13**	**0,30**	**17,00**	**41,10**	**1,75**	**250,86**	**438,94**	**62,40**	**2,51**	**0,20**	**94,29**	
	Ужин 2																
1	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	15,12	63,68	0,02	52,00	0,04	0,34	11,38	11,68	4,72	0,50	0,03	0,00	160238
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	10	0,29	0,87	7,59	39,38	0,00	0,02	3,60	0,02	14,56	11,08	2,51	0,08	0,01	0,00	
	Итого:		**0,74**	**1,03**	**22,71**	**103,06**	**0,02**	**52,02**	**3,64**	**0,37**	**25,94**	**22,76**	**7,23**	**0,58**	**0,04**	**0,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**70,28**	**75,35**	**265,75**	**2022,27**	**1,01**	**97,22**	**255,16**	**10,74**	**1017,70**	**1373,46**	**252,21**	**12,89**	**1,17**	**143,75**	
	День 19 (Четверг)																
	Завтрак 1																
1	Омлет натуральный, запеченный	160	16,71	17,98	3,12	241,09	0,09	0,29	16,92	0,75	125,94	274,99	21,21	3,07	0,59	28,61	120301
2	Какао на молоке	200	3,67	3,48	12,63	96,53	0,02	0,54	13,50	0,01	114,26	108,10	29,60	0,99	0,13	8,10	160101
3	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	20	1,46	3,58	18,42	111,74	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**25,04**	**26,24**	**54,17**	**552,96**	**0,18**	**0,83**	**32,42**	**2,14**	**255,40**	**434,69**	**60,01**	**4,96**	**0,74**	**36,71**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	0,05	0,00	210103
	Итого:		**1,50**	**0,50**	**21,00**	**94,50**	**0,04**	**10,00**	**0,00**	**0,40**	**8,00**	**28,00**	**42,00**	**0,60**	**0,05**	**0,00**	
	Обед																
1	Салат витаминный с растительным маслом	65	0,94	6,55	3,61	77,13	0,02	13,26	0,00	2,96	82,74	21,05	11,81	0,36	0,03	1,94	100504
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	190	5,53	4,24	14,23	117,24	0,16	5,13	0,00	1,85	26,39	75,71	27,40	1,38	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,14	0,43	7,15	37,04	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601

4	Рыба (филе) припущенная	70	13,68	0,52	0,11	59,83	0,08	0,99	8,54	0,77	300,62	436,61	25,89	0,45	0,06	128,14	120405
5	Рис отварной	130	3,22	3,67	35,52	188,00	0,04	0,00	11,70	0,22	5,30	69,23	22,82	0,47	0,02	0,99	130301
6	Сок фруктовый в ассортименте ДП (см. приложение №2)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	1
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**31,35**	**17,25**	**117,23**	**749,56**	**0,42**	**23,38**	**20,24**	**7,28**	**541,81**	**762,22**	**112,99**	**7,35**	**0,22**	**138,34**	
	Полдник																
1	Каша рассыпчатая пшенная с фруктами	150	5,61	3,52	40,92	217,82	0,20	2,57	6,77	0,41	29,08	121,64	51,76	2,16	0,04	2,68	120246
2	Булочка с изюмом	30	2,41	1,94	13,37	80,59	0,03	0,06	5,19	0,31	19,26	31,03	5,02	0,32	0,04	1,83	190104 190217
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	7,02	4,50	7,56	98,82	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
	Итого:		**15,04**	**9,97**	**61,84**	**397,23**	**0,24**	**3,17**	**47,95**	**0,72**	**271,53**	**318,27**	**81,98**	**2,66**	**0,31**	**4,51**	
	Ужин																
1	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	1,50	0,00	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	100503
2	Капуста, тушеная с мясом	220	18,53	23,00	7,00	309,08	0,10	30,25	0,00	4,45	186,92	212,30	44,00	3,25	0,19	9,98	120517-1
3	Компот из плодов свежих	200	0,06	0,06	7,37	30,19	0,00	1,40	0,00	0,03	2,42	1,54	1,26	0,33	0,00	0,28	160209-1
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**22,03**	**24,28**	**34,87**	**446,15**	**0,16**	**33,15**	**0,00**	**5,18**	**205,64**	**254,64**	**54,66**	**4,23**	**0,21**	**11,16**	
	Ужин2																
1	Молоко ультрапастеризованное	200	6,00	6,40	9,40	119,20	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
	Итого:		**6,02**	**6,42**	**26,68**	**188,55**	**0,04**	**1,20**	**30,00**	**0,00**	**242,72**	**182,18**	**28,36**	**0,27**	**0,26**	**36,00**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**100,97**	**84,65**	**315,80**	**2428,95**	**1,07**	**71,73**	**130,61**	**15,73**	**1525,10**	**1980,00**	**380,00**	**20,07**	**1,78**	**226,71**	
	День 20 (Пятница)																
	Завтрак 1																
1	Каша жидкая на молоке (манная)	180	6,56	7,16	28,05	202,90	0,06	0,73	29,16	0,45	155,82	135,97	22,22	0,43	0,17	11,34	120205
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	19,47	123,66	2,42	0,60	15,00	0,00	141,30	114,84	30,00	1,73	0,13	17,00	160103
3	Сыр полутвердый	20	4,64	5,90	0,00	71,66	0,01	0,14	52,00	0,10	200,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102
4	Творог для детского питания	50	4,25	2,25	1,75	44,25	0,02	0,25	25,00	0,10	82,00	110,00	11,50	0,20	0,14	0,00	
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**20,84**	**19,31**	**59,27**	**494,27**	**2,53**	**1,72**	**121,16**	**0,99**	**583,82**	**485,61**	**73,32**	**2,80**	**0,50**	**28,34**	
	Завтрак 2																
1	Фрукты, плоды в ассортименте(см. приложение №1)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	0,02	2,00	210110
	Итого:		**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,20**	**16,00**	**11,00**	**9,00**	**2,20**	**0,02**	**2,00**	
	Обед																
1	Икра из уваренных кабачков	65	0,81	3,56	5,66	57,91	0,04	16,33	0,00	1,47	18,86	19,28	11,08	0,52	0,03	0,33	100518 100502
2	Щи из капусты свежей с мясом	200	9,35	7,11	6,00	125,35	0,06	14,07	9,00	0,26	102,31	90,78	21,79	1,36	0,09	5,12	110111-1
3	Суфле из печени	70	11,61	5,25	8,35	127,09	0,18	17,45	2523,15	1,58	135,77	218,97	14,58	8,12	1,20	9,63	120538
4	Соус сметанный	40	1,34	5,30	3,92	68,73	0,01	0,10	30,00	0,15	157,33	18,54	2,82	0,10	0,03	1,92	140106
5	Пюре картофельное	150	3,35	6,31	21,61	156,64	0,15	12,61	22,05	0,18	54,83	98,48	32,58	1,18	0,14	9,20	130101
6	Компот из плодов сухих	200	0,28	0,06	13,89	57,20	0,02	0,00	0,06	0,06	9,78	15,48	5,04	0,38	0,01	0,00	160209-2
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,44	16,40	80,12	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
8	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,60	0,60	10,00	51,80	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		**30,96**	**28,63**	**85,82**	**724,84**	**0,53**	**60,57**	**2584,26**	**4,40**	**583,58**	**578,32**	**100,49**	**13,14**	**1,52**	**30,19**	
	Полдник																
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	150	5,35	7,09	16,78	152,35	0,09	0,65	27,45	0,17	135,88	148,44	48,20	2,77	0,18	10,90	120221
2	Кондитерское изделие (см. приложение №5)	18	0,02	0,02	17,28	69,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	18,00	
3	Кисломолочный напиток (см.приложение №4)	180	5,04	4,86	18,36	137,34	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230116
	Итого:		**10,41**	**11,97**	**52,42**	**359,04**	**0,15**	**1,73**	**45,45**	**0,17**	**359,80**	**319,62**	**75,56**	**3,03**	**0,45**	**45,10**	
	Ужин																
1	Котлеты мясные рубленые, запеченные с соусом молочным	80	8,54	9,70	9,63	159,96	0,04	0,08	4,44	1,49	25,02	94,66	12,18	1,20	0,08	3,86	120535
2	Рагу из овощей	150	2,60	7,73	16,42	145,60	0,12	11,60	0,00	3,53	27,03	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203
3	Кисель из смородины	200	0,11	0,04	12,46	50,64	0,00	10,00	0,00	0,07	9,17	8,69	3,10	0,15	0,00	0,10	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	40	3,20	1,20	20,00	103,60	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
	Итого:		**14,44**	**18,67**	**58,51**	**459,81**	**0,21**	**21,68**	**4,44**	**5,76**	**70,62**	**207,90**	**53,13**	**2,91**	**0,18**	**9,53**	

Ужин2																
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	9,87	55,81	0,01	0,24	6,00	0,00	52,11	42,17	5,60	0,06	0,05	3,60	160108
2	Булочка Любимая	30	2,74	1,74	14,64	85,17	0,04	0,06	4,14	0,35	17,69	31,63	4,83	0,32	0,04	1,84	190107 190217
	Итого:		**3,94**	**3,02**	**24,52**	**140,97**	**0,05**	**0,30**	**10,14**	**0,35**	**69,79**	**73,80**	**10,43**	**0,39**	**0,09**	**5,44**	
1	Вода питьевая детская (на весь день) (см.приложение №3)	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого за день		**80,99**	**82,00**	**290,33**	**2223,33**	**3,50**	**95,99**	**2765,46**	**11,88**	**1683,61**	**1676,25**	**321,94**	**24,46**	**2,76**	**120,60**	
	Итого за 5 дней		**83,45**	**82,05**	**287,88**	**2223,79**	**2,06**	**99,18**	**1820,24**	**12,35**	**1425,38**	**1646,14**	**321,32**	**22,21**	**2,20**	**130,14**	
	Итого за 20 дней		**86,22**	**82,59**	**285,20**	**2228,98**	**1,65**	**93,24**	**1414,62**	**12,66**	**1350,14**	**1658,77**	**312,44**	**20,72**	**2,10**	**138,46**	

Пояснительная записка к примерному 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москвы. Изменение №1.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях". МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под общей редакцией проф.А.Я. Перевалова.

Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Методических рекомендаций «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

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

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

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

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

1. Подготовка сырья мясного

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

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

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

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

2. Подготовка птицы

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

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

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

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

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

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

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

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

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

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

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

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

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

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

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

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

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

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

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

Приложения к примерному 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москвы.

(Изменение № 1)

Приложение №1

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

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

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

*Возможна замена на фрукт в ассортименте или сок фруктовый (овощной) в ассортименте

Приложение №2

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях

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

*Возможна замена на сок фруктовый (овощной) в ассортименте или фрукт в ассортименте

Приложение №3

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

Приложение №4

Распределение кисломолочных напитков по дням цикличного меню

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях для детей 1,5-3 года

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

*Возможна замена молоко ультрапастеризованное.

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях для детей 3-7лет

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

*Возможна замена на молоко ультрапастеризованое.

Приложение №5

Распределение кондитерского изделия по дням цикличного меню

Распределение кондитерского изделия по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях для детей 1,5-3 года

Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Зефир*	20	x	x	x	x	x		x	x					x		x		x	x		
Печенье*	20		x				x		x				x							x	
Мармелад*	18			x			x						x		x					x	x

*Возможна замена на кондитерское изделие или выпечку в ассортименте.

Распределение кондитерского изделия по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях для детей 3-7лет

Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Зефир*	20		x						x												
Печенье*	20		x				x		x				x			x				x	
Мармелад*	18			x			x						x		x					x	x
Ирис *	10	x			x	x		x						x		x		x	x		

*Возможна замена на кондитерское изделие или выпечку в ассортименте

Приложение №6

Варианты замены блюд при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи (6-ти разовое питание)	Заменяемое блюдо	Варианты замены
		Наименование	Наименование
2	Обед	Суп-пюре из разных овощей	Суп из овощей на курином бульоне
2	Ужин	Рыба (филе) запеченная	Тефтели рыбные
2	Ужин	Картофель отварной	Рис отварной
3	Ужин	Свекла тушеная	Рагу из овощей
5	Обед	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	Котлеты рубленные из фарша рыбного Картофель отварной
7	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
7	Обед	Тефтели рыбные	Рыба (филе) запеченная
7	Ужин	Плов мясной	Голубцы ленивые
8	Ужин	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные
9	Обед	Запеканка картофельная с мясом отварным	Котлеты рубленные из мяса (говядина) Пюре картофельное
9	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Фрикадельки мясные паровые собственного производства Капуста тушеная
10	Ужин	Свекла тушеная	Рагу из овощей
11	Обед	Голубцы ленивые	Котлеты рубленные из мяса (говядина) Рис отварной
12	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Плов мясной

13	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
13	Обед	Рыба (филе) запеченная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
13	Ужин	Капуста тушеная	Картофель отварной
14	Обед	Суп с клецками на мясном бульоне	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А
14	Обед	Запеканка картофельная с мясом отварным	Котлеты рубленные из мяса (говядина) Пюре картофельное
15	Обед	Свекла тушеная	Рагу из овощей
15	Ужин	Тефтели рыбные Пюре картофельное	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
18	Ужин	Тефтели рыбные Картофель отварной	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
19	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	Суп-пюре из гороха
19	Обед	Рыба (филе) припущенная	Котлеты рубленные из фарша рыбного
19	Ужин	Капуста, тушенная с мясом	Фрикадельки мясные паровые собственного производства Капуста тушеная

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

Приложение№7

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

День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
1	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из овощей с кукурузой
6	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
7	Обед	Салат из сборных овощей	Салат «Мозаика»

День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
8	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат из овощей с кукурузой
13	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат картофельный с растительным маслом
16	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата
19	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат «Мозаика»

Технологические карты

К примерному 20-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов), города Москвы. Изменение №1.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110326

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

Номер рецептуры: № 110326

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	15,0 18,75	15,0 15,0	1,5 1,875	1,50 1,50
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20,0 28,57	20,0 20,0	2,00 2,857	2,00 2,00
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4,0 5,0	4,0 4,0	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,0 4,76	4,0 4,0	0,4 0,476	0,4 0,4
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Бульон или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,35	0,35	0,035	0,035
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,00
Жиры (г):	3,33
Углеводы (г):	4,82
Энергетическая ценность (ккал):	57,28

Ca (мг):	67,67
Mg (мг):	9,61
Fe (мг):	0,36
C (мг):	7,12
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон разводят водой до требуемого объема.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110305 - 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110305

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
или Капуста белокочанная свежая	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30	4,286	3
Горошек зеленый б/з	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,24	0,24	0,024	0,024
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,31
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	6,68
Энергетическая ценность (ккал):	58,07

Ca (мг):	73,08
Mg (мг):	13,02
Fe (мг):	0,46
C (мг):	8,87
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Бульон разводят водой до требуемого объема.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут, добавляют зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110327-2

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

Номер рецептуры: № 110327-2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	21	21	2,1	2,1
или Картофель свежий продовольственный	30	21	3	2,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук свежий продовольственный	4,76	4	0,476	0,4
Горох колотый	7,09	7	0,709	0,7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	70	70	7	7
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,91
Жиры (г):	2,23
Углеводы (г):	7,49
Энергетическая ценность (ккал):	61,71

Ca (мг):	13,89
Mg (мг):	14,42
Fe (мг):	0,73
C (мг):	2,7
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом.

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, очищенные морковь, лук – мелкими кубиками. Бульон разводят водой до требуемого объема. Измельченную морковь припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду для набухания, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: не ниже +75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110340

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре из разных овощей**

Номер рецептуры: № 167

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, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или капуста белокочанная свежая	12,5	10	1,25	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	9	9	0,9	0,9
или картофель свежий продовольственный	12,86	9	1,286	0,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	12	12	1,2	1,2
или морковь столовая свежая	15	12	1,5	1,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	75	75	7,5	7,5
Молоко	15	15	1,5	1,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,27
Жиры (г):	2,22
Углеводы (г):	5,21
Энергетическая ценность (ккал):	49,91

Ca (мг):	44,12
Mg (мг):	11,25
Fe (мг):	0,31
C (мг):	4,99
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5-7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения. Отпускают, посыпая рубленной зеленью.

Молочный соус: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Температура подачи: не ниже +75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120532

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 120532

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	82,23	81	8,22	8,10
Говядина крупный кусок замороженная	90	81	9,00	8,10
Масса говядины отварной:		**50**		5,00
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1,00	1,00
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,00
Мука пшеничная	4	4	0,40	0,40
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5	5	0,50	0,50
Бульон мясной (или вода)	40	40	4,00	4,00
Масса соуса:		**50**		5,00
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Чеснок	0,67	0,5	0,07	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,65
Жиры (г):	16,07
Углеводы (г):	4,38
Энергетическая ценность (ккал):	228,74

Ca (мг):	15,56
Mg (мг):	22,22
Fe (мг):	2,43
C (мг):	2,56
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

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

Отпускают азу вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210102

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

Номер рецептуры: № 210102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	142,86	100	14,286	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,80

Ca (мг):	34
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,3
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230101

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

Номер рецептуры: № 230101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ацидофилин	107,5	100	10,75	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	55,60

Ca (мг):	120
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,1
C (мг):	0,8
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210103

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

Номер рецептуры: № 210103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,86	100	14,286	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	94,50

Ca (мг):	8
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,6
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120548

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 120548

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	82,23	81	8,223	8,1
или Говядина крупный кусок замороженная	90	81	9	8,1
Вода (для варки бульона)	250	250	25	25
Масса говядины отварной:		**50**		**5**
Морковь очищенная	3,8	3,8	0,38	0,38
или Морковь столовая свежая	4,75	3,8	0,475	0,38
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	23,07	23,07	2,307	2,307
Мука пшеничная	3,07	3,07	0,307	0,307
Сметана 15%	6,92	6,92	0,692	0,692
Бульон мясной (или вода)	30	30	3	3
Масло сливочное	1,53	1,53	0,153	0,153
Масса соуса:		**50**		**5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,41
Жиры (г):	16,04
Углеводы (г):	3,82
Энергетическая ценность (ккал):	225,30

Ca (мг):	83,79
Mg (мг):	23,72
Fe (мг):	2,3
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120611

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 120611

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	65,65	65,00	6,57	6,50
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	69,89	65,00	6,99	6,50
Хлеб из муки пшеничной	25,00	25,00	2,50	2,50
Молоко	20,00	20,00	2,00	2,00
Соль	0,50	0,50	0,05	0,05
Масло растительное	2,00	2,00	0,20	0,20
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,64
Жиры (г):	15,35
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	258,45

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

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

Отпускают биточки из мяса птицы с гарниром.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110109

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110109

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16,0	16,0	1,6	1,6
или Свекла столовая свежая	21,33	16,0	2,1	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8,0	8,0	0,8	0,8
или Капуста белокочанная свежая	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8,0	8,0	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	11,43	8,0	1,1	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4,0	0,5	0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,1	0,1
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон или вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Соль	0,2	0,2	0,0	0,0
Сметана 15%	2,0	2,0	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,88	Ca (мг):	38,7
Жиры (г):	2,02	Mg (мг):	9,54
Углеводы (г):	4,03	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	41,79	C (мг):	5,95
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.
Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла сливочного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле сливочном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.
В кипящий бульон 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.
За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.
Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: № 110101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Свекла столовая свежая	21,33	16	2,133	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8	1,14	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Вода	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

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

микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	4,06
Энергетическая ценность (ккал):	33,17

Ca (мг):	44,96
Mg (мг):	9,63
Fe (мг):	0,44
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка "Городская"**

Номер рецептуры: № 190102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	57,2	57,2	5,72	5,72
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Молоко	25	25	2,5	2,5
Яйцо*	7	7	0,7	0,7
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		105	0	10,5
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,17
Жиры (г):	7,02
Углеводы (г):	44,30
Энергетическая ценность (ккал):	273,05

Ca (мг):	49,11
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка Домашняя**

Номер рецептуры: № 190113

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	64,17	64,17	6,417	6,417
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Дрожжи сухие или	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,06
Жиры (г):	9,10
Углеводы (г):	46,97
Энергетическая ценность (ккал):	297,97

Ca (мг):	16,62
Mg (мг):	10,60
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190107

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 190107

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	63,2	63,2	6,32	6,32
Молоко	32	32	3,2	3,2
Яйцо*	10	10	1	1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		114		11,4
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	9,14
Жиры (г):	5,78
Углеводы (г):	48,81
Энергетическая ценность (ккал):	283,88

Ca (мг):	58,97
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190104

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом**

Номер рецептуры: № 190104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	52,2	52,2	5,22	5,22
Молоко	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Яйцо*	7	7	0,7	0,7
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Изюм	5,1	5	0,51	0,5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		110	0	11
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,04
Жиры (г):	6,47
Углеводы (г):	44,56
Энергетическая ценность (ккал):	268,64

Ca (мг):	64,19
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,8
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190301-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с повидлом**

Номер рецептуры: № 190301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45	45	4,5	4,5
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Соль	0,33	0,33	0,033	0,033
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса теста:	-	76		7,6
Повидло (джем)	34	34	3,4	3,4
Масса полуфабриката:	-	110		11
Масло растительное	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,16
Жиры (г):	4,11
Углеводы (г):	56,91
Энергетическая ценность (ккал):	289,28

Ca (мг):	42,4
Mg (мг):	13,31
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,66
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501

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

Номер рецептуры: № 100501

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	25,4 33,87	27,8 27,8	2,54 3,38	2,78 2,78
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	25,4 33,87	25,4 25,4	2,54 3,38	2,54 2,54
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,005	0,005
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10	1,0 1,25	1,0 1,0
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,11	10	1,111	1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1,0 1,19	1,0 1,0
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	10,19
Углеводы (г):	9,10
Энергетическая ценность (ккал):	134,45

Ca (мг):	38,19
Mg (мг):	20,74
Fe (мг):	0,89
C (мг):	8,32
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190217

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Выпечка промышленного производства**

Номер рецептуры: № п/п; 190217

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выпечка промышленного производства в ассортименте	100	100	10	10
Масло растительное д/смазки противня	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,07
Жиры (г):	13,30
Углеводы (г):	50,80
Энергетическая ценность (ккал):	369,38

Ca (мг):	217,71
Mg (мг):	17,22
Fe (мг):	1,97
C (мг):	0
B1 (мг):	0,17
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: в соответствие с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120509

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина отварная полуфабрикат**

Номер рецептуры: № 120509

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	157,36	155	15,74	15,50
или Говядина крупный кусок замороженная	172,22	155	17,22	15,50
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	28,83
Жиры (г):	24,80
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	338,52

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,2
C (мг):	0
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

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

Готовое отварное мясо нарезают кубиком , нарезанное мясо заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 мин. Мясо отварное можно до отпуска хранить в бульоне.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120542

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

Номер рецептуры: № 120542

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25	2,538	2,5
или Говядина крупный кусок замороженная	27,78	25	2,778	2,5
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72	7,2	7,2
или Капуста белокочанная свежая	90	72	9	7,2
Крупа Рисовая	8,16	8	0,816	0,8
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Томат-паста	1	1	0,1	0,1
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Бульон мясной (или вода)	12	12	1,2	1,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,74
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	10,04
Энергетическая ценность (ккал):	142,72

Ca (мг):	172,05
Mg (мг):	22,04
Fe (мг):	1,23
C (мг):	22,07
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210104

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

Номер рецептуры: № 210104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	10,30
Энергетическая ценность (ккал):	45,50

Ca (мг):	19
Mg (мг):	12,00
Fe (мг):	2,3
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120549

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 120549

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	82,23	81	8,22	8,10
или Говядина крупный кусок замороженная	90	81	9,00	8,10
Вода (для варки бульона)	250	250	25,00	25,00
Масса говядины отварной:		50	0,00	5,00
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,52	3,8	0,45	0,38
или Лук репчатый свежий	3,8	3,8	0,38	0,38
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3,8	3,8	0,38	0,38
или Морковь столовая свежая	4,75	3,8	0,48	0,38
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	2,3	2,3	0,23	0,23
Мука пшеничная	3,07	3,07	0,31	0,31
Бульон мясной (или вода)	47	47	4,70	4,70
Масса соуса:		50		5,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,21
Жиры (г):	14,91
Углеводы (г):	2,97
Энергетическая ценность (ккал):	210,89

Ca (мг):	12,4
Mg (мг):	21,00
Fe (мг):	2,33
C (мг):	1,11
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

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

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

Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120601-1

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

Номер рецептуры: № 120601; 120601-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	60,61	60	6,061	6
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	64,52	60	6,452	6
Вода(для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:		**40**	0	4
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,32	2	0,232	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:		**65**		
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	14,14
Жиры (г):	11,89
Углеводы (г):	1,60
Энергетическая ценность (ккал):	169,93

Ca (мг):	13,35
Mg (мг):	13,16
Fe (мг):	1,07
C (мг):	2,28
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120534

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная с мясом отварным**

Номер рецептуры: № 120534

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	40,6	40	4,06	4,00
или Говядина крупный кусок замороженная	44,44	40	4,44	4,00
Вода (для варки бульона)	200	200	20,00	20,00
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	90	90	9,00	9,00
или Картофель свежий продовольственный	128,57	90	12,86	9,00
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1,00	1,00
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,00
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Сухари панировочные	3	3	0,30	0,30
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	9,78	Ca (мг):	22,4
Жиры (г):	9,42	Mg (мг):	31,01
Углеводы (г):	17,69	Fe (мг):	1,99
Энергетическая ценность (ккал):	194,63	C (мг):	10
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

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

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

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

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

Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 3-4 см. После разравнивания изделие запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120545

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: № 120545

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	57,83	48	5,783	4,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Картофель свежий продовольственный	121,43	85	12,143	8,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сухари панировочные	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10,83
Жиры (г):	4,77
Углеводы (г):	16,87
Энергетическая ценность (ккал):	153,87

Ca (мг):	113,31
Mg (мг):	29,66
Fe (мг):	8,06
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,25
B2 (мг):	1,12

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают кусочками, заливают кипятком 90-110°С и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают.

Очищенный лук промывают под проточной водой в течение 5 минут.

Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Печень говяжью припущенную мелко измельчают вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу с печенью (1/2 часть от рецептурной нормы).

Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 3-4 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в течение 20-30 мин при температуре 220-280°С до готовности и образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130401

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 130401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3	3,33	3,33
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,92

Ca (мг):	8,53
Mg (мг):	5,44
Fe (мг):	0,55
C (мг):	0
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100502

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра из кабачков**

Номер рецептуры: № 25

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	105,26	100	10,526	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	77,90

Ca (мг):	32
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,8
C (мг):	9,6
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра из уваренных кабачков**

Номер рецептуры: № 100518

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кабачки б/з	149	149	14,9	14,9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17	1,7	1,7
или Лук репчатый свежий	20,24	17	2,024	1,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томат-паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена на икру кабачковую промышленного производства

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,25
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	8,70
Энергетическая ценность (ккал):	89,09

Ca (мг):	29,02
Mg (мг):	17,05
Fe (мг):	0,79
C (мг):	25,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230116

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт питьевой фруктовый**

Номер рецептуры: № 230116

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт питьевой фруктовый	103,09	100	10,309	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	76,30

Ca (мг):	124
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,1
C (мг):	0,6
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230117

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт питьевой ягодный**

Номер рецептуры: № 230117

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт питьевой ягодный	103,09	100	10,309	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	76,30

Ca (мг):	124
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,1
C (мг):	0,6
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 160101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	55	55	5,5	5,5
Сахар	4	4	0,4	0,4
Молоко	45	45	4,5	4,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,84
Жиры (г):	1,74
Углеводы (г):	6,32
Энергетическая ценность (ккал):	48,26

Ca (мг):	57,13
Mg (мг):	14,80
Fe (мг):	0,5
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130201

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 130201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или Капуста белокочанная свежая	125	100	12,5	10
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,52	8	0,952	0,8
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Вода	28	28	2,8	2,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,14	Ca (мг):	194,5
Жиры (г):	4,12	Mg (мг):	21,98
Углеводы (г):	6,43	Fe (мг):	0,79
Энергетическая ценность (ккал):	71,36	C (мг):	32,2
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120517-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста, тушенная с мясом**

Номер рецептуры: № 120517-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	40	40	4,0	4,0
Капуста белокочанная свежая	50	40	5,0	4,0
Вода	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая свежая	10	8	1,0	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
Лук репчатый свежий	5,36	4,5	0,536	0,45
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Говядина крупный кусок замороженная	44,44	40	4,44	4,0
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,42
Жиры (г):	10,45
Углеводы (г):	3,18
Энергетическая ценность (ккал):	140,49

Ca (мг):	84,96
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	1,48
C (мг):	13,75
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

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

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

За 5 минут до готовности капусту заправляют солью.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130105-1

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

Номер рецептуры: № 130105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	112,7	112,7	11,27	11,27
или Картофель свежий продовольственный	161	112,7	16,1	16,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,28
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	18,39
Энергетическая ценность (ккал):	109,02

Ca (мг):	18,19
Mg (мг):	25,98
Fe (мг):	1,03
C (мг):	11,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется дольками, выкладывается на противень, поливается растопленным маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°С. Допускается отваривать предварительно нарезанный картофель.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом**

Номер рецептуры: № 130105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	112,7	112,7	11,27	11,27
или Картофель свежий продовольственный	161	112,7	16,1	11,27
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,28
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	18,39
Энергетическая ценность (ккал):	109,02

Ca (мг):	18,19
Mg (мг):	25,98
Fe (мг):	1,03
C (мг):	11,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется дольками, выкладывается на противень, поливается растопленным маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°С. Допускается отваривать предварительно нарезанный картофель.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130103

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

Номер рецептуры: № 130103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	104	104	10,4	10,4
или Картофель свежий продовольственный	148,57	104	14,857	10,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,12
Жиры (г):	4,54
Углеводы (г):	16,99
Энергетическая ценность (ккал):	117,32

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	24,03
Fe (мг):	0,96
C (мг):	10,4
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 минуты на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130309

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

Номер рецептуры: № 130309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	33,98	33,3	3,398	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,20

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	5,34
C (мг):	0
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	7,5	7,5	0,75	0,75
Крупа Пшено шлифованное	5,5	5,5	0,55	0,55
Молоко	51	51	5,1	5,1
Вода	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,73
Жиры (г):	6,01
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	118,80

Ca (мг):	65,36
Mg (мг):	15,51
Fe (мг):	0,3
C (мг):	0,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120221

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

Номер рецептуры: № 120221

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	11,22	11	1,122	1,1
Молоко	72	72	7,2	7,2
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	30	30	3	3
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,57
Жиры (г):	4,73
Углеводы (г):	11,18
Энергетическая ценность (ккал):	101,56

Ca (мг):	90,59
Mg (мг):	32,14
Fe (мг):	1,85
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120224

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсянных)**

Номер рецептуры: № 120224

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Геркулес	15,4	15,4	1,54	1,54
Молоко	38	38	3,8	3,8
Вода	50	50	5	5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,06
Жиры (г):	4,65
Углеводы (г):	12,83
Энергетическая ценность (ккал):	105,35

Ca (мг):	55,31
Mg (мг):	25,24
Fe (мг):	0,61
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль и варят при периодическом помешивании до готовности.

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120205

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

Номер рецептуры: № 120205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	15,4	15,4	1,54	1,54
Молоко	68	68	6,8	6,8
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	28	28	2,8	2,8
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,64
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	15,58
Энергетическая ценность (ккал):	112,72

Ca (мг):	86,57
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120247

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная кукурузная жидкая**
Номер рецептуры: № 271
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа кукурузная	20	20	2	2
Вода	34	34	3,4	3,4
Молоко	50	50	5	5
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,18
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	18,07
Энергетическая ценность (ккал):	120,12

Ca (мг):	65,95
Mg (мг):	13,07
Fe (мг):	0,61
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:
Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. Горячую кашу отпускают с прокипяченным маслом.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120250

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная пшеничная жидкая**

Номер рецептуры: № 120250

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	20	20	2	2
Вода	34	34	3,4	3,4
Молоко	50	50	5	5
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса каши		99	0	9,9
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,82
Жиры (г):	3,92
Углеводы (г):	17,45
Энергетическая ценность (ккал):	120,38

Ca (мг):	69,95
Mg (мг):	19,07
Fe (мг):	0,95
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят до загустения. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120201

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Крупа Пшено шлифованное	23,8	23,8	2,38	2,38
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	3,65
Углеводы (г):	19,13
Энергетическая ценность (ккал):	124,94

Ca (мг):	53,8
Mg (мг):	25,14
Fe (мг):	0,7
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120246

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая пшенная с фруктами**

Номер рецептуры: № 181

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Могильный М.П., 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Пшено шлифованное	30	30	3	3
Изюм	2,5	2,5	0,25	0,25
Яблоки	17,34	17,34	1,734	1,734
Чернослив	7	7	0,7	0,7
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	72,5	72,5	7,25	7,25
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,74
Жиры (г):	2,35
Углеводы (г):	27,28
Энергетическая ценность (ккал):	145,21

Ca (мг):	19,38
Mg (мг):	34,51
Fe (мг):	11,44
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Перед варкой крупу промывают, отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают, и замачивают в воде для набухания. Яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, нарезают, соединяют с сахаром, подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом (часть от рецептурной нормы), и соединяют с кашей, закрывают крышкой и доводят готовности. Оставшуюся часть масла сливочного растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120225

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая молочная жидкая**

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	15,4	15,4	1,54	1,54
Молоко	59	59	5,9	5,9
Вода	29	29	2,9	2,9
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,87
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	113,63

Ca (мг):	74,07
Mg (мг):	16,03
Fe (мг):	0,23
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230103

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

Номер рецептуры: № 230103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	103,09	100	10,309	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	56,40

Ca (мг):	120
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,1
C (мг):	0,7
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210105

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

Номер рецептуры: № 210105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Киви свежие	111,11	100	11,111	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	39,2

Ca (мг):	40
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	0,8
C (мг):	180
B1 (мг):	0,2
B2 (мг):	0,4

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160228

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160228

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	110	110	11	11
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,37
Энергетическая ценность (ккал):	49,48

Ca (мг):	3,46
Mg (мг):	1,08
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160219

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160219

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	120	120	12	12
Курага	5	5	0,5	0,5
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	7,60
Энергетическая ценность (ккал):	31,57

Ca (мг):	10,02
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160203-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из клюквы быстрозамороженной**

Номер рецептуры: № 160203-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	100	100	10	10
Клюква б/з	5	5	0,5	0,5
Крахмал картофельный	3,5	3,5	0,35	0,35
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	7,05
Энергетическая ценность (ккал):	28,41

Ca (мг):	3,52
Mg (мг):	0,75
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,75
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160220

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из смородины**

Номер рецептуры: № 640,160220

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	110	110	11	11
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	14,79
Энергетическая ценность (ккал):	59,58

Ca (мг):	4,69
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,07
C (мг):	4,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше 20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160203

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из смородины**

Номер рецептуры: № 640; 160203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	100	100	10	10
Смородина б/з	5	5	0,5	0,5
Крахмал картофельный	3,5	3,5	0,35	0,35
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	6,23
Энергетическая ценность (ккал):	25,32

Ca (мг):	4,59
Mg (мг):	1,55
Fe (мг):	0,07
C (мг):	5
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160212

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (апельсин)**
Номер рецептуры: № 160212
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	5,21
Энергетическая ценность (ккал):	21,65

Ca (мг):	5,22
Mg (мг):	1,95
Fe (мг):	0,06
C (мг):	9
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160213

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

Номер рецептуры: № 160213

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	7	7	0,7	0,7
Вода	85	85	8,5	8,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	4,21
Энергетическая ценность (ккал):	17,14

Ca (мг):	2,92
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,05
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160209

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

Номер рецептуры: № 160209

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	17,34	15	1,734	1,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	4,47
Энергетическая ценность (ккал):	18,65

Ca (мг):	2,49
Mg (мг):	1,35
Fe (мг):	0,34
C (мг):	1,5
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160209-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих**

Номер рецептуры: № 160209-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	8,09	7	0,809	0,7
Апельсины	5,88	5	0,588	0,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	3,68
Энергетическая ценность (ккал):	15,10

Ca (мг):	1,21
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,7
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160209-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих**

Номер рецептуры: № 160209-2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	6,12	6	0,612	0,6
Чернослив	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	6,95
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	4,89
Mg (мг):	2,52
Fe (мг):	0,19
C (мг):	0
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Изюм, чернослив перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленный изюм, чернослив заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°С, и варят до готовности в течение 10 минут. После этого напиток процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120535

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты мясные рубленые, запеченные с соусом молочным**

Номер рецептуры: № 120535

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное	45,68	45	4,57	4,50
или Говядина крупный кусок замороженное	50	45	5,00	4,50
Хлеб пшеничный	17	17	1,70	1,70
Вода	20	20	2,00	2,00
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	17	17	1,70	1,70
Масло сливочное	1	1	0,10	0,10
Мука Пшеничная	3,9	3,9	0,39	0,39
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10,67
Жиры (г):	12,13
Углеводы (г):	12,03
Энергетическая ценность (ккал):	199,95

Ca (мг):	31,28
Mg (мг):	15,22
Fe (мг):	1,5
C (мг):	0,1
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120619

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

Номер рецептуры: № 120619

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (цыплята) бескостные охлажденные	43,74	43,3	4,374	4,33
или П/ф из птицы (цыплята) бескостные замороженные	46,56	43,3	4,656	4,33
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Вода	21,7	21,7	2,17	2,17
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса котлетной массы:		**83**		**8,3**
Молоко	26	26	2,6	2,6
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Мука Пшеничная	2	2	0,2	0,2
Вода	16	16	1,6	1,6
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сыр полутвердый	2,15	2	0,215	0,2
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,27
Жиры (г):	11,28
Углеводы (г):	11,63
Энергетическая ценность (ккал):	197,07

Ca (мг):	66,11
Mg (мг):	14,97
Fe (мг):	1,01
C (мг):	0,95
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120401

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из фарша рыбного**

Номер рецептуры: № 120401

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76	8	7,6
Молоко	10	10	1	1
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

*Яйца обрабатывают согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	15,16	Ca (мг):	284,57
Жиры (г):	3,99	Mg (мг):	26,50
Углеводы (г):	15,23	Fe (мг):	0,63
Энергетическая ценность (ккал):	157,54	C (мг):	0,82
		B1 (мг):	0,09
		B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120523

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 451; 120523

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	71,01	70	7,101	7
или Говядина крупный кусок замороженная	77,8	70	7,78	7
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Соль	0,76	0,76	0,076	0,076
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	15,02
Жиры (г):	14,95
Углеводы (г):	12,50
Энергетическая ценность (ккал):	244,60

Ca (мг):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова пропускают через мясорубку и добавляют соль, тщательно перемешивают и хорошо выбивают, и формуют котлеты, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. Запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 160103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	60	60	6	6
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко	50	50	5	5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	9,74
Энергетическая ценность (ккал):	61,83

Ca (мг):	70,65
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,3
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток из цикория с молоком**

Номер рецептуры: № 160104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	60	60	6	6
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	40	40	4	4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	19,20
Углеводы (г):	8,83
Энергетическая ценность (ккал):	60,42

Ca (мг):	72,75
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120213-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны, запеченные с яйцом**

Номер рецептуры: № 335, 120213-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	26	26	2,6	2,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Яйцо*	15	15	1,5	1,5
Молоко	19	19	1,9	1,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	5,35
Жиры (г):	4,32
Углеводы (г):	19,34
Энергетическая ценность (ккал):	137,67

Ca (мг):	38,26
Mg (мг):	8,73
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,11
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 20-30 минут, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным(1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные яйца смешивают с холодным молоком и солят. Яично-молочной смесью заливают вареные, заправленные маслом макароны, кладут слоем толщиной 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **140110**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: 140110

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

Масло сливочное растапливают и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

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

Номер рецептуры: № 140113

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко ультрапастеризованное**

Номер рецептуры: № 230105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко ультрапастеризованное	105,26	100	10,526	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	59,60

Ca (мг):	121
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	1
C (мг):	0,6
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: кипяченого - не более 2-х часов или в соответствии с маркировкой производителя.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160233

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток абрикосовый**

Номер рецептуры: № 160233

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	110	110	11	11
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	10,32
Энергетическая ценность (ккал):	41,27

Ca (мг):	1,53
Mg (мг):	1,08
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160238

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток витаминный**

Номер рецептуры: № 160238

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник (сухой)	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	90	90	9	9
Изюм	4,08	4	0,408	0,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	7,56
Энергетическая ценность (ккал):	31,84

Ca (мг):	5,69
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,25
C (мг):	26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160204

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 160204

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	3,63
Энергетическая ценность (ккал):	14,83

Ca (мг):	2,31
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,9
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Допускается отпускать с вареными ягодами.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160242

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

Номер рецептуры: № 160242

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	105	105	10,5	10,5
Изюм	6,1	6	0,61	0,6
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	6,95
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	4,89
Mg (мг):	2,52
Fe (мг):	0,19
C (мг):	0
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160234

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из цитрусовых**

Номер рецептуры: № 160234

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	4	4	0,4	0,4
Мандарины	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	4,34
Энергетическая ценность (ккал):	17,69

Ca (мг):	2,77
Mg (мг):	0,81
Fe (мг):	0,04
C (мг):	2,74
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160207

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 160207

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина черная б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	90	90	9	9
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	4,43
Энергетическая ценность (ккал):	18,19

Ca (мг):	2,28
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,09
C (мг):	6
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Допускается отпускать с вареными ягодами.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160117

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток фруктовый**

Номер рецептуры: № 160117

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай цветочно-плодовый или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	1 0,5шт	1 0,5шт	0,1 0,05 шт	0,1 0,05 шт
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	108	108	10,8	10,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	15,98

Ca (мг):	0,12
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160217

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 160217

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	7,61	7	0,761	0,7
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	3,68
Энергетическая ценность (ккал):	15,10

Ca (мг):	1,21
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,7
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

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

Допускается отпускать с вареными плодами.

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

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

Номер рецептуры: № 100503

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	111,1	100	11,11	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	1,70
Энергетическая ценность (ккал):	10,90

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,6
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100519

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 100519

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	105,26	100	10,526	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	2,50
Энергетическая ценность (ккал):	14,10

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,6
C (мг):	10,0
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120702

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

Номер рецептуры: № 120702

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	56,8	56,8	5,68	5,68
Яйцо*	2,84	2,84	0,284	0,284
Сахар-песок	2,37	2,37	0,237	0,237
Молоко	28,4	28,4	2,84	2,84
Вода	28,4	28,4	2,84	2,84
Дрожжи сушеные или	0,35	0,35	0,035	0,035
дрожжи прессованные	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	1,07	1,07	0,107	0,107
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	6,98
Углеводы (г):	43,45
Энергетическая ценность (ккал):	266,18

Ca (мг):	51,54
Mg (мг):	13,82
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

Оладьи выпекают с добавлением масла растительного в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течении 8 - 10 минут или выпекают с обеих сторон и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу.

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

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120301

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный, запеченный**

Номер рецептуры: № 120301
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75	75	7,5	7,5
Молоко	30	30	3	3
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию				
*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10,44	Ca (мг):	78,71
Жиры (г):	11,24	Mg (мг):	13,26
Углеводы (г):	1,95	Fe (мг):	1,92
Энергетическая ценность (ккал):	150,68	C (мг):	0,18
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,37

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

Температура подачи: не ниже +65°С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120515

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья)**

Номер рецептуры: № 408; 120515

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	171,08	142	17,108	14,2
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	25,43
Жиры (г):	6,24
Углеводы (г):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	157,94

Ca (мг):	285,98
Mg (мг):	25,67
Fe (мг):	21,32
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают. Печень тушить на сливочном масле при температуре 100-120°С в течение 15-25 мин до готовности.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120550

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

Номер рецептуры: № 120550

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	48,73	48	4,87	4,80
или Говядина крупный кусок замороженная	53,33	48	5,33	4,80
Масло сливочное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый очищенный	4,7	4,7	0,47	0,47
или Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь очищенная	5,3	5,3	0,53	0,53
или Морковь столовая свежая	6,63	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3,4	3,4	0,34	0,34
Крупа рисовая	23,88	23,88	2,39	2,39
Вода	54	54	5,40	5,40
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10,90
Жиры (г):	11,72
Углеводы (г):	19,69
Энергетическая ценность (ккал):	227,86

Ca (мг):	11,78
Mg (мг):	26,72
Fe (мг):	1,7
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, заливают водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают кусочками весом 10-15 г. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают соломкой. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с маслом растительным и томат-пастой. К нарезанному кусочками мясу посыпают добавляют припущенные овощи с томат-пастой, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140210

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

Номер рецептуры: № 358, 140210

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	66,00
Энергетическая ценность (ккал):	264,00

Ca (мг):	12
Mg (мг):	7,00
Fe (мг):	1,2
C (мг):	1,6
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100520

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидоры свежие**

Номер рецептуры: № 100520

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	117,6	100	11,76	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	21,40

Ca (мг):	14
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	0,9
C (мг):	25,0
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Помидоры промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **130101**

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

Номер рецептуры: № 130101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	83	83	8,3	8,3
или Картофель свежий продовольственный	118,57	83	11,857	8,3
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,23
Жиры (г):	4,21
Углеводы (г):	14,41
Энергетическая ценность (ккал):	104,43

Ca (мг):	36,55
Mg (мг):	21,75
Fe (мг):	0,79
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный картофель заливают горячей подсоленной водой 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченное молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120609

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 120609

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	30,3	30	3,03	3
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	32,26	30	3,226	3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса птицы отварной:		**25**		**2,5**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50	5	5
или Картофель свежий продовольственный	71,43	50	7,143	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6	6	0,6	0,6
или Лук репчатый свежий	7,14	6	0,714	0,6
Мука пшеничная	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон куриный (вода)	30	30	3	3
Масса гарнира и соуса:		**70**		**7**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,45	Ca (мг):	18,69
Жиры (г):	7,78	Mg (мг):	22,64
Углеводы (г):	11,45	Fe (мг):	1,12
Энергетическая ценность (ккал):	149,56	C (мг):	7,18
		B1 (мг):	0,1
		B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

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

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, заливаем водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Остальные овощи моют, очищают, промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают 5-10 минут при температуре 90-110°С в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением растительного масла и томатной пасты. Муку просеивают, подсушивают, охлаждают и разводят охлажденной кипяченой водой. Подготовленную разведенную водой муку добавляют в припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Картофель и подготовленные овощи соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130203

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

Номер рецептуры: № 130203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45	6,429	4,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая	25	20	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Вода	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса припущенных овощей:		**75**		**7,5**
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4	0,24	0,24
или Морковь столовая свежая	3	2,4	0,3	0,24
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Вода	25	25	2,5	2,5
Масса готового соуса красного основного:		**30**		**3**
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,73
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	10,95
Энергетическая ценность (ккал):	97,07

Ca (мг):	18,02
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий, очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°С в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют предварительно подготовленный чеснок свежий, растертый с солью (1/2 от рецептурной нормы) и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного: очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении 90-110°С припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета и охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы). Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110207

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник домашний на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110207

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8,0	8,0	0,8	0,8
или Капуста белокочанная свежая	10,0	8,0	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,0	30,0	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30,0	4,286	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4,0	0,476	0,4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон	70	70	7	7
Соль	0,12	0,12	0,012	0,012
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Выход:	-	**100**		**10**
Масса супа с мясом (ТК№120509) в г на порцию супа с говядиной отварной:				
Массой 180 г.		160/20*		
Массой 200 г.		180/20*		

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	2,10
Углеводы (г):	6,08
Энергетическая ценность (ккал):	50,92

Ca (мг):	36,92
Mg (мг):	11,31
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Бульон разводят водой до требуемого объема. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона в течение 15 минут. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной, добавляют говядину отварную и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110201

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский**

Номер рецептуры: № 110201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30	4,286	3
Крупа Перловая	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,38	2	0,238	0,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,12	0,12	0,012	0,012
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	1,61
Углеводы (г):	6,91
Энергетическая ценность (ккал):	46,18

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,4
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла в течение 10-15 минут.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы консервированные. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130301

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 130301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	35,71	35	3,571	3,5
Вода	210	210	21	21
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	144,62

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипячённым маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120408

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба (филе) запеченная**

Номер рецептуры: № 120408

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	124,21	118	12,421	11,8
Мука Пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	19,53
Жиры (г):	4,78
Углеводы (г):	4,19
Энергетическая ценность (ккал):	137,93

Ca (мг):	415,92
Mg (мг):	36,47
Fe (мг):	0,68
C (мг):	1,18
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С с двух сторон по 10-12 минут с каждой стороны до готовности.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120405

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 120405

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,42	122	12,842	12,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый свежий	2,38	2	0,238	0,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
Лист лавровый	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	19,55
Жиры (г):	0,74
Углеводы (г):	0,16
Энергетическая ценность (ккал):	85,47

Ca (мг):	429,46
Mg (мг):	36,99
Fe (мг):	0,64
C (мг):	1,42
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами.

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, сверху выкладывают нарезанный лук и подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120409

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, запечённая с картофелем, по русски**

Номер рецептуры: № 256

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий	64,29	45	6,42	4,5
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	41,05	39	4,105	3,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сухари панировочные	1,5	1,5	0,15	0,15
Молоко	20	20	2	2
Мука Пшеничная	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,47
Жиры (г):	4,20
Углеводы (г):	12,86
Энергетическая ценность (ккал):	123,16

Ca (мг):	170,56
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	0,70
C (мг):	5,01
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, нарезают кружочком и запекают в пароконвектомате до образования золотистой корочки.

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают на куски, посыпают солью, кладут на смазанную маслом гастроемкость,и запекают в пароконвектомате в режиме Жар-Пар при Т + 160С 10 минут. Затем в гастроемксость укладывают запеченный картофель на верх рыбу, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Для приготовления соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус тщательно перемешивают, прогревают до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230102

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

Номер рецептуры: № 230102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка	103,09	100	10,309	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,20
Энергетическая ценность (ккал):	54,90

Ca (мг):	124
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,1
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше +20°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100504

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат витаминный с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 100504

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	64	64	6,4	6,4
или Капуста белокочанная свежая	80	64	8	6,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая	25	20	2,5	2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,38	2	0,238	0,2
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло растительное	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,44
Жиры (г):	10,08
Углеводы (г):	5,55
Энергетическая ценность (ккал):	118,67

Ca (мг):	127,29
Mg (мг):	18,18
Fe (мг):	0,55
C (мг):	20,4
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, сбрызгивают 2%-ным раствором кислоты лимонной, сахаром. Лук репчатый шинкуют. Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100201

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

Номер рецептуры: № 100201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Капуста белокочанная свежая	117,5	94	11,75	9,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,64
Жиры (г):	10,08
Углеводы (г):	9,63
Энергетическая ценность (ккал):	135,83

Ca (мг):	161,5
Mg (мг):	17,28
Fe (мг):	0,6
C (мг):	25,67
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту промывают под проточной водой. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Капусту посыпают сахаром, перемешивают, заправляют маслом растительным, непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100301

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

Номер рецептуры: № 100301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Морковь столовая свежая	117,5	94	11,75	9,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,22
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	6,49
Энергетическая ценность (ккал):	94,62

Ca (мг):	25,38
Mg (мг):	35,72
Fe (мг):	0,66
C (мг):	4,7
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают. Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с сахаром**

Номер рецептуры: № 100302

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,75	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,18	Ca (мг):	24,66
Жиры (г):	7,08	Mg (мг):	34,58
Углеводы (г):	9,28	Fe (мг):	0,65
Энергетическая ценность (ккал):	105,59	C (мг):	4,55
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают. Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным и сахаром, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100514

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

Номер рецептуры: №100514

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	41,2	41,2	4,12	4,12
или Картофель свежий продовольственный	58,86	41,2	5,886	4,12
Масса картофеля отварного:	**-**	**40**	**-**	**4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	25,1	25,1	2,51	2,51
или Морковь столовая свежая	31,38	25,1	3,138	2,51
Масса моркови отварной:	**-**	**25**	**-**	**2,5**
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10	1	1
Огурцы свежие	21,05	20	2,105	2
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,57
Жиры (г):	17,96
Углеводы (г):	19,06
Энергетическая ценность (ккал):	256,15

Ca (мг):	55,23
Mg (мг):	50,04
Fe (мг):	2,35
C (мг):	67,38
B1 (мг):	0,2
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

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

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают, затем охлаждают и нарезают кубиками, или используют отварные охлажденные овощи. Огурцы нарезают ломтиками. Консервированную кукурузу отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше +14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100544

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата**

Номер рецептуры: № 100544

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80	8	8
Картофель свежий продовольственный	114,29	80	11,429	8
Огурцы свежие	10,53	10	1,053	1
Салат свежий	6,94	5	0,694	0,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,76
Жиры (г):	7,33
Углеводы (г):	13,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,58

Ca (мг):	19,07
Mg (мг):	21,86
Fe (мг):	0,82
C (мг):	9,75
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. У салата срезают место крепления стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

100544

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата**

Номер рецептуры: № 100544

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80	8,00	8,00
Картофель свежий продовольственный	114,29	80	11,43	8,00
Огурцы свежие	10,53	10	1,05	1,00
Салат свежий	6,94	5	0,69	0,50
Масло растительное	7	7	0,70	0,70
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,76
Жиры (г):	7,33
Углеводы (г):	13,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,58

Ca (мг):	19,07
Mg (мг):	21,86
Fe (мг):	0,82
C (мг):	9,75
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. У салата срезают место крепления стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100506

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

Номер рецептуры: № 100506

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	97,65	83	9,765	8,3
Лук репчатый свежий	3,57	3	0,357	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

С 1 марта лук репчатый после нарезки бланшируют

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,96
Жиры (г):	15,16
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	153,83

Ca (мг):	13,47
Mg (мг):	17,08
Fe (мг):	0,78
C (мг):	21,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Помидоры промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют плодоножки, нарезают на дольки или полукольцами. Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой или полукольцами. Непосредственно перед подачей заправляют маслом и солью.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100526-1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из помидоров свежих и яблок

Номер рецептуры: № 100526-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	35,29	30,00	3,53	3,00
Яблоки свежие	65,22	60,00	6,52	6,00
Масло растительное	10,00	10,00	1,00	1,00
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,57
Жиры (г):	10,29
Углеводы (г):	7,02
Энергетическая ценность (ккал):	122,97

Ca (мг):	14,9
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	1,6
C (мг):	13,5
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры промывают в проточной воде в течение 5 минут. Удаляют место прикрепления плодоножки. Яблоки моют и удаляют семенное гнездо. Яблоки и помидоры нарезают ломтиками. Овощи соединяют, аккуратно перемешивают. Непосредственно перед подачей солят и поливают растительным маслом.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100509

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

Номер рецептуры: № 100509

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	50	50	5	5
или Капуста белокочанная свежая *	62,5	50	6,25	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30	3	3
или Морковь столовая свежая продовольственная *	37,5	30	3,75	3
Помидоры свежие	5,88	5	0,588	0,5
Огурцы свежие	5,53	5,26	0,553	0,526
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

* С 1 марта капусту и морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,39
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	4,74
Энергетическая ценность (ккал):	115,25

Ca (мг):	105,79
Mg (мг):	21,21
Fe (мг):	0,6
C (мг):	18,25
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Морковь сортируют моют очищают. Капусту и морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин, у капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду, соединяют с тертой морковью и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют место крепления плодоножки и нарезают ломтиками. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100507

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100507

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	92,63	88	9,263	8,8
Масло растительное	12	12	1,2	1,2
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	2,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,30

Ca (мг):	21,16
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,8
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки, крупные огурцы нарезают ломтиками, а мелкие -полукольцами.. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100541

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100541

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
Картофель свежий продовольственный	107,14	75	10,714	7,5
Огурцы консервированные	11,33	10,2	1,133	1,02
Лук репчатый очищенный	9	9	0,9	0,9
Лук репчатый свежий	10,71	9	1,071	0,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	7,32
Углеводы (г):	13,14
Энергетическая ценность (ккал):	125,27

Ca (мг):	18,23
Mg (мг):	20,05
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,91
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Картофель варят в кожуре (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Лук репчатый очищают, промывают в течении 5минут. Очищенный лук нарезают мелким кубиком, бланшируют кипятком. У огурцов удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100515-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат Мозаика**

Номер рецептуры: № 100515-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	45 64,29	45 45	4,5 6,429	4,5 4,5
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	30,3 37,88	30,3 37,9	3,03 3,788	3,03 3,79
Яйцо*	10	10	1	1
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход:		**100**		**10**

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

* Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,87
Жиры (г):	7,37
Углеводы (г):	10,15
Энергетическая ценность (ккал):	118,45

Ca (мг):	36,95
Mg (мг):	25,22
Fe (мг):	0,94
C (мг):	7,02
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

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

Морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель и морковь варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Подготовленные яйца варят после закипания воды 10 минут. Яйца вареные очищают, мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не выше +14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 100501-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55,6	55,6	5,56	5,56
или Картофель свежий продовольственный	79,43	55,6	7,943	5,56
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,56	5	0,556	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,003	0,003
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	10,35
Углеводы (г):	13,01
Энергетическая ценность (ккал):	155,05

Ca (мг):	43,89
Mg (мг):	23,90
Fe (мг):	0,98
C (мг):	7,31
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают (при использовании очищенных полуфабрикатов овощи варят без кожуры). Фасоль перебирают, моют, затем замачивают в воде для набухания, варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше +14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130209

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свекла тушеная**

Номер рецептуры: № 130209

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	103,3	103,3	10,33	10,33
или Свекла столовая свежая	137,73	103,3	13,773	10,33
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масса полуфабриката		**109,2**		10,92
Масса свеклы тушеной		100		10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,76
Жиры (г):	3,33
Углеводы (г):	9,34
Энергетическая ценность (ккал):	74,37

Ca (мг):	72
Mg (мг):	23,23
Fe (мг):	1,47
C (мг):	10,35
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой в течение 5 минут. Свеклу отваривают до готовности, очищают, нарезают соломкой или пропускают через протирочную машину или натирают на терке и прогревают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), затем добавляют сметану (предварительно прокипячённую) и тушат при температуре 100-120°С, периодически помешивая, в течение 10-15 мин.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100602

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сельдь с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100602

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сельдь м/с	96,64	95	9,66	9,50
Масло растительное	5,0	5,0	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,15
Жиры (г):	13,07
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	182,23

Ca (мг):	142,5
Mg (мг):	38,00
Fe (мг):	1,05
C (мг):	0
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Филе сельди нарезать кусочками. Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом.

Температура подачи: не выше +14 °С

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2º С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок фруктовый в ассортименте ДП**
Номер рецептуры: № 160234
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	43,30

Ca (мг):	7
Mg (мг):	4,00
Fe (мг):	1,4
C (мг):	2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:
Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Допускается сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подавать без разлива в стаканы, а стаканы подавать отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия герметичной упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140208

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус клюквенный**

Номер рецептуры: № 140208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	3	3	0,3	0,3
Вода	85	85	8,5	8,5
Сахар-песок	40	40	4	4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	42,86
Энергетическая ценность (ккал):	171,92

Ca (мг):	5,19
Mg (мг):	1,80
Fe (мг):	0,19
C (мг):	1,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140106

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 140106

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана 15%	60	60	6	6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода (Бульон мясной)	50	50	5	5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,34
Жиры (г):	13,26
Углеводы (г):	9,79
Энергетическая ценность (ккал):	171,82

Ca (мг):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Для приготовления соуса сметанного: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане с прокипячённой и охлажденной водой (или бульоном), доведенной до кипения 90-110°С, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110326

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей на курином бульоне**
Номер рецептуры: № 110326
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	15,0	15,0	1,5	1,5
или Капуста белокочанная свежая	18,75	15,0	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20,0	2,857	2,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4,0	0,476	0,4
Сметана	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Бульон или вода	75,0	75,0	7,5	7,5
Соль	0,35	0,35	0,035	0,035
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2
Жиры (г):	3,33
Углеводы (г):	4,82
Энергетическая ценность (ккал):	57,28

Ca (мг):	67,67
Mg (мг):	9,61
Fe (мг):	0,36
C (мг):	7,12
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:
Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон разводят водой до требуемого объема.
Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110329 - 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110329

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20	2,857	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	70	70	7	7
Соль	0,12	0,12	0,012	0,012
Фасоль продовольственная	5,06	5	0,506	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,56
Жиры (г):	2,19
Углеводы (г):	6,21
Энергетическая ценность (ккал):	50,80

Ca (мг):	33,26
Mg (мг):	11,86
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,6
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Бульон разводят водой до требуемого объема. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду для набухания затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110322

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)**

Номер рецептуры: № 110322

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Капуста белокочанная свежая	20	16	2	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	11,43	8	1,143	0,8
Крупа Перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,25	5	0,625	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,24	0,24	0,024	0,024
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	2,55
Углеводы (г):	5,54
Энергетическая ценность (ккал):	49,36

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящий бульон 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110333

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы**

Номер рецептуры: № 110333

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8	0,8	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	95	95	9,5	9,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,31
Жиры (г):	1,83
Углеводы (г):	6,22
Энергетическая ценность (ккал):	50,59

Ca (мг):	4,85
Mg (мг):	3,46
Fe (мг):	0,23
C (мг):	0,6
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон разводят водой до требуемого объема. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110332-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с клецками на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110332-2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14	1,4	1,4
или Картофель свежий продовольственный	20	14	2	1,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4	0,64	0,64
или Морковь столовая свежая	8	6,4	0,8	0,64
Бульон	120	120	12	12
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Вода	16	16	1,6	1,6
Соль	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	0,77
Углеводы (г):	9,75
Энергетическая ценность (ккал):	60,69

Ca (мг):	9,22
Mg (мг):	7,90
Fe (мг):	0,42
C (мг):	1,72
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают, разводят водой до требуемого объема. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками.

В бульон кладут картофель и варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь и варят до готовности.

Для приготовления клецок: В воду кладут соль и доводят до кипения 90-110°С. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку, не прекращая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Подготовленное тесто закатывают в виде жгута, нарезают на кусочки 1-1,5см и закладывают в блюдо за 5-6 минут до готовности.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110333-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с изделиями макаронными(фигурными) группы А**

Номер рецептуры: № 110333-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8	0,8	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	95	95	9,5	9,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	1,83
Углеводы (г):	6,22
Энергетическая ценность (ккал):	45,46

Ca (мг):	4,85
Mg (мг):	3,46
Fe (мг):	0,23
C (мг):	0,6
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110409

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре из гороха**

Номер рецептуры: № 110409

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох колотый	12,15	12	1,215	1,2
Морковь столовая очищенная				
полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный				
полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	80	80	8	8
Соль	0,24	0,24	0,024	0,24
Мука Пшеничная	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,12
Жиры (г):	1,97
Углеводы (г):	10,06
Энергетическая ценность (ккал):	70,42

Ca (мг):	18,14
Mg (мг):	15,77
Fe (мг):	0,95
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности при температуре 90-110°С.

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи моют под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (или бульона) (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40% от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120537

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суфле из отварного мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 120537

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное	65,98	65	6,598	6,5
или Говядина крупный кусок замороженное	72,22	65	7,222	6,5
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Молоко	30	30	3	3
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Яйцо*	20	20	2	2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода	140	140	14	14
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,61
Жиры (г):	15,79
Углеводы (г):	8,54
Энергетическая ценность (ккал):	242,69

Ca (мг):	58,63
Mg (мг):	22,72
Fe (мг):	2,43
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, заливают водой, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, пропускают через мясорубку. Из просеянной, подсушенной, охлажденной муки пшеничной и молока готовят соус молочный, в конце варки к соусу добавляют соль. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Яичные белки отделяют от желтков. Желток добавляют в приготовленную массу, вымешивают. Белок взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом растительным противень слоем 3-4 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120538

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суфле из печени**

Номер рецептуры: № 120538

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	90,36	75	9,04	7,50
Молоко	30	30	3,00	3,00
Мука Пшеничная	15	15	1,50	1,50
Яйцо*	5	5	0,50	0,50
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Выход:		**100**		**10**

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,58
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	11,93
Энергетическая ценность (ккал):	181,56

Ca (мг):	193,96
Mg (мг):	20,83
Fe (мг):	11,6
C (мг):	24,93
B1 (мг):	0,26
B2 (мг):	1,71

Технология приготовления:

Печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Желток ввести в пюре, посолить и вымешать. Белок взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 3-4 см на смазанный маслом растительным противень и запечь в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 180601

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 180601

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14,3	14,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,44
Жиры (г):	4,29
Углеводы (г):	71,50
Энергетическая ценность (ккал):	370,37

Ca (мг):	33,61
Mg (мг):	18,59
Fe (мг):	1,72
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут на противень и подсушивают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200˚С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-ти часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр полутвердый**

Номер рецептуры: № 100102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	107,53	100	10,753	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	23,20
Жиры (г):	29,50
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	358,30

Ca (мг):	1000
Mg (мг):	35,00
Fe (мг):	1
C (мг):	0,7
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,3

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие и порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не выше +14 °С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120519

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рубленные из говядины**

Номер рецептуры: № 461; 120519

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	57,87	57	5,787	5,7
или Говядина крупный кусок замороженная	63,3	57	6,33	5,7
Хлеб из муки пшеничной	12	12	1,2	1,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	32,7	32,7	3,27	3,27
или Лук репчатый свежий	38,9	32,7	3,89	3,27
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	1,1	1,1	0,11	0,11
Масса полуфабриката:			0	0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,50
Жиры (г):	18,00
Углеводы (г):	9,40
Энергетическая ценность (ккал):	249,60

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, измельчают вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно измельчают и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков и запекают при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120403

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

Номер рецептуры: № 120403

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,24	70,53	7,424	7,053
Хлеб пшеничный	20,00	20,00	2	2
Молоко	8,00	8,00	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10,00	10,00	1	1
или Лук репчатый свежий	11,90	10,00	1,19	1
Соль	0,75	0,75	0,075	0,075
Масло сливочное	5,00	5,00	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		**110,00**		**11**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	13,30
Жиры (г):	5,42
Углеводы (г):	11,24
Энергетическая ценность (ккал):	146,98

Ca (мг):	267,7
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,71
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности при температуре 250-280°С в течение 20-25мин.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110316

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 110316

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5	1,316	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30	4,286	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	5,95	5	0,595	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Помидоры	11,76	10	1,176	1
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,78
Жиры (г):	2,22
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	53,85

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120540

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные паровые**

Номер рецептуры: № 120540

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное	76,14	75	7,614	7,5
или Говядина крупный кусок замороженное	83,33	75	8,333	7,5
Хлеб пшеничный	25	25	2,5	2,5
Вода	21	21	2,1	2,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	15,95
Жиры (г):	12,75
Углеводы (г):	12,50
Энергетическая ценность (ккал):	228,55

Ca (мг):	14,47
Mg (мг):	19,86
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядины нарезают на куски, мелко измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова измельчают, добавляют соль и выбивают.

Котлетную массу разделывают в виде шариков по 2 штуки на порцию и варят при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин. Хранят фрикадельки в бульоне.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной первого сорта**

Номер рецептуры: № 200102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,00	Ca (мг):	23,5
Жиры (г):	3,00	Mg (мг):	13,00
Углеводы (г):	50,00	Fe (мг):	1,2
Энергетическая ценность (ккал):	259,00	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 200103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	41,00
Энергетическая ценность (ккал):	200,30

Ca (мг):	250
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,1
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 160106

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035	0,035
Вода	104	104	10,4	10,4
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Лимоны	2,29	2	0,229	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	4,06
Энергетическая ценность (ккал):	16,31

Ca (мг):	2,65
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже +75°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160108

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 160108

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт.	0,5 шт.	0,05	0,05
Вода	80	80	8	8
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	4,94
Энергетическая ценность (ккал):	27,90

Ca (мг):	26,05
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. В воду добавляют молоко, доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Температура подачи: не ниже +75°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 160105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	0,05	0,05
Вода	104	104	10,4	10,4
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	19,98

Ca (мг):	1,88
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Температура подачи: не ниже +75°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120615

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 120615

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденное	90,91	90	9,091	9
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	96,77	90	9,677	9
Молоко	15	15	1,5	1,5
Яйцо *	10	10	1	1
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса фарша:		**115**		**11,5**
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**125**		**12,5**
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	22,41
Жиры (г):	21,73
Углеводы (г):	8,03
Энергетическая ценность (ккал):	317,28

Ca (мг):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,2

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формуют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи: не ниже +65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110111

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами**

Номер рецептуры: № 110105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,29	10	1,429	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,25	5	0,625	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,38	2	0,038	0,2
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Бульон или вода	90	90	9	9
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,99
Жиры (г):	1,19
Углеводы (г):	3,33
Энергетическая ценность (ккал):	32,03

Ca (мг):	55,09
Mg (мг):	8,30
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Бульон разводят водой до требуемого объема. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 минут.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110111-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из капусты свежей с мясом**

Номер рецептуры: № 110105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,29	10	1,429	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,25	5	0,625	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,38	2	0,238	0,2
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Бульон или вода	90	90	9	9
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Масса супа с мясом (ТК№120509) в г на порцию супа с говядиной отварной: Массой 180 г. Массой 200 г.		 160/20* 180/20*		 16/2* 18/2*

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,99
Жиры (г):	1,19
Углеводы (г):	3,33
Энергетическая ценность (ккал):	32,02

Ca (мг):	55,09
Mg (мг):	8,30
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Бульон разводят водой до требуемого объема. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона и воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 минут.

В кипящий бульон и/или воду 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, добавляют говядину отварную и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже +75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210110

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

Номер рецептуры: № 210110

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,2
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

[redacted] [redacted]

№ Дат

Основание производства экспертизы: заявление № [redacted]
Дата (период) проведения экспертизы: с 02.04.2021 по 21.05.2021
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г., диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: [redacted]

Юридический адрес: [redacted]
Объект экспертизы: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы. Изменение № 1. В части организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года
Фактический адрес:
Разработчик документации: [redacted]
Юридический адрес разработчика: [redacted]
Перечень представленной документации: Рацион для детей в возрасте 1,5 - 3 года с раскладкой используемых продуктов;
Таблица сезонных замен блюд
Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности,

[redacted]

включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Установлено:

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	72,91	66,32	245,44	1870,23	1870,23
II неделя	76,20	71,69	253,51	1964,06	1964,06
III неделя	76,37	69,85	254,54	1952,34	1952,34
IV неделя	70,81	66,79	252,14	1892,91	1892,91
Итого:	74,07	68,66	251,41	1919,88	1919,88

В представленном рационе содержание белков составляет 176,37 %, жиров – 146,09 %, углеводов – 123,85 %, общая калорийность – 137,13 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона второго ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	70,85	64,53	220,59	1746,47	1746,47
II неделя	72,71	68,47	226,41	1812,71	1812,71
III неделя	73,51	67,08	229,44	1815,50	1815,50
IV неделя	67,04	63,23	227,46	1747,01	1747,01
Итого:	71,03	65,83	225,97	1780,42	1780,42

При этом содержание белков составляет 169,11 %, жиров – 140,05 %, углеводов – 111,32 %, общая калорийность – 127,17 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года предусматривает шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 1,5 - 3 года:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20	20	20	24	20	22	20	22	20
Второй завтрак	3	5	3	5	3	5	3	5	3	5
Обед	30	35	30	35	29	35	31	35	30	35
Полдник	15	15	17	15	16	15	16	15	16	15
Ужин	23	20	22	20	22	20	21	20	22	20
Второй ужин	7	5	8	5	7	5	8	5	7	5

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из меню-раскладки, представлены в таблице.

[redacted]

XXXXXXX

Наименование	Значение	Норма*	%
Хлеб пшеничный	98,59	60	64,31
Мука пшеничная	27,44	25	9,75
Крупы, бобовые	36,05	30	20,16
Макаронные изделия	17,11	8	113,90
Картофель	141,45	120	17,88
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	158,18	180	-12,12
Фрукты свежие	117,75	95	23,94
Сухофрукты	9,92	9	10,19
Мясо 1-й категории	52,46	50	4,92
Субпродукты (печень, язык, сердце)	21,48	20	7,40
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	20,29	20	1,45
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32,73	32	2,27
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	391,98	390	0,51
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30,00	30	0,00
Сыр	5,07	4	26,75
Сметана	8,97	9	-0,36
Масло сливочное	19,29	18	7,17
Масло растительное	11,39	9	26,61
Яйцо, шт.	40,55	40	1,37
Сахар	24,99	25	-0,03
Кондитерские изделия	24,84	12	107,00
Крахмал	2,35	2	17,38
Соль пищевая поваренная йодированная	2,94	3	-2,13
Специи	0,05	0	0,00
Какао-порошок	0,72	0,5	44,00
Кофейный напиток	2,23	1	123,20

* норма представлена с учётом количества приёмов пищи.

Недостаток овощей компенсируется использованием картофеля и фруктов сверх установленной нормы. Использование сахара и соли не превышает суточное потребление.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;

2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	78,53	1,28	1,70	1145,13
II неделя	80,78	1,38	2,15	1950,42
III неделя	79,83	1,25	1,41	153,12
IV неделя	87,03	1,79	1,86	1560,66
Итого:	81,54	1,43	1,78	1202,33

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1057,20	1353,04	16,39	250,86
II неделя	1112,83	1431,64	21,29	274,31
III неделя	1108,30	1381,43	15,01	260,66
IV неделя	1174,56	1371,15	19,13	270,20
Итого:	1113,22	1384,32	17,95	264,01

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона второго ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 1,5 - 3 года составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	77,18	1,26	1,62	1137,60
II неделя	79,82	1,35	2,03	1937,47
III неделя	68,12	1,22	1,33	142,67
IV неделя	77,13	1,75	1,72	1545,73
Итого:	75,56	1,40	1,68	1190,87

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	989,99	1297,90	15,76	239,75
II неделя	1005,88	1343,82	20,89	259,69
III неделя	1040,60	1319,99	14,55	249,97
IV неделя	1058,00	1275,48	18,70	254,90
Итого:	1023,62	1309,30	17,47	251,08

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Технология изготовления кулинарной продукции.

[redacted]

XXXX

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник 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 ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016.
Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.
Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

Заключение:
Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы. Изменение № 1. В части организации питания детей в возрасте 1,5 - 3 года по адресу: **соответствует** требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (глава VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — А. О. Петренко

Руководитель (заместитель) органа инспекции — **А.В. Мизгайлов**

[redacted]

XXXXXXX

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
[redacted] [redacted]
№ Дата

Основание производства экспертизы: заявление № [redacted]
Дата (период) проведения экспертизы: с 02.04.2021 по 21.05.2021
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г. , диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: [redacted]

Юридический адрес: [redacted]
Объект экспертизы: Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы. Изменение № 1. В части организации питания детей в возрасте 3-7 лет
Фактический адрес:
Разработчик документации: [redacted]
Юридический адрес разработчика: [redacted]
Перечень представленной документации: Рацион для детей в возрасте 3-7 лет с раскладкой используемых продуктов;
Таблица сезонных замен блюд.
Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 20-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности,

[redacted]

включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Установлено:

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	86,45	79,83	279,84	2183,66	2183,66
II неделя	88,97	85,22	284,58	2261,17	2261,17
III неделя	86,01	83,24	288,51	2247,29	2247,29
IV неделя	83,45	82,05	287,88	2223,79	2223,79
Итого:	86,22	82,59	285,20	2228,98	2228,98

В представленном рационе содержание белков составляет 159,67 %, жиров – 137,65 %, углеводов – 109,27 %, общая калорийность – 123,83 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона второго ужина среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	84,14	77,36	258,27	2065,91	2065,91
II неделя	85,18	81,54	257,81	2105,89	2105,89
III неделя	82,94	79,96	265,14	2111,93	2111,93
IV неделя	79,32	77,83	265,07	2078,01	2078,01
Итого:	82,89	79,17	261,57	2090,44	2090,44

При этом содержание белков составляет 153,51 %, жиров – 131,96 %, углеводов – 100,22 %, общая калорийность – 116,14 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 20-дневный рацион питания для детей в возрасте 3 - 7 лет предусматривает шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3 - 7 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	22	20	21	20	23	20	23	20	22	20
Второй завтрак	3	5	2	5	3	5	2	5	3	5
Обед	31	35	31	35	31	35	31	35	31	35
Полдник	15	15	16	15	16	15	16	15	16	15
Ужин	24	20	22	20	21	20	20	20	22	20
Второй ужин	5	5	7	5	6	5	7	5	6	5

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из меню-раскладки, представлены в таблице.

[redacted]

XXXXXXXXНИЕ

Наименование	Значение	Норма*	%
Хлеб пшеничный	114,92	80	43,64
Мука пшеничная	32,56	29	12,29
Крупы, бобовые	45,46	43	5,73
Макаронные изделия	19,64	12	63,64
Картофель	165,44	140	18,17
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	192,20	220	-12,64
Фрукты свежие	120,24	100	20,24
Сухофрукты	11,01	11	0,11
Соки фруктовые и овощные	110,00	100	10,00
Мясо 1-й категории	60,65	55	10,27
Субпродукты (печень, язык, сердце)	24,95	25	-0,22
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	23,41	24	-2,47
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37,05	37	0,12
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	465,06	450	3,35
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40,00	40	0,00
Сыр	7,08	6	18,00
Сметана	11,06	11	0,52
Масло сливочное	22,62	21	7,69
Масло растительное	14,49	11	31,72
Яйцо, шт.	43,79	40	9,47
Сахар	28,41	30	-5,29
Кондитерские изделия	20,96	20	4,80
Крахмал	2,62	3	-12,83
Соль пищевая поваренная йодированная	3,51	5	-29,79
Специи	0,06	0	0,00
Какао-порошок	0,80	0,6	33,33
Кофейный напиток	2,48	1,2	106,67

* норма представлена с учётом количества приёмов пищи.

Недостаток овощей компенсируется использованием картофеля и фруктов, недостаток субпродуктов и мяса птицы – мясом 1-ой категории сверх установленной нормы. Использование сахара и соли не превышает суточное потребление.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

[redacted]

XXXXXXXXЕНИЕ

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	89,35	1,51	2,00	1324,92
II неделя	92,54	1,59	2,56	2324,43
III неделя	91,91	1,45	1,65	188,89
IV неделя	99,18	2,06	2,20	1820,24
Итого:	93,24	1,65	2,10	1414,62

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1261,88	1626,32	18,77	297,18
II неделя	1370,52	1711,39	24,61	324,64
III неделя	1342,79	1651,23	17,32	306,62
IV неделя	1425,38	1646,14	22,21	321,32
Итого:	1350,14	1658,77	20,72	312,44

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона второго ужина среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	87,84	1,49	1,91	1314,51
II неделя	91,47	1,56	2,42	2309,44
III неделя	78,89	1,41	1,56	176,28
IV неделя	88,17	2,02	2,05	1802,44
Итого:	86,59	1,62	1,99	1400,67

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1182,34	1560,75	18,22	284,27
II неделя	1250,78	1613,55	24,23	308,42
III неделя	1264,84	1581,29	16,91	294,55
IV неделя	1293,01	1537,80	21,83	304,05
Итого:	1247,74	1573,35	20,30	297,82

[redacted]

XXXXXXXXЕНИЕ

При этом содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина А - 280,13 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник 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 ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтверждённых в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3.

Заключение:

Примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 1,5 - 3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы. Изменение № 1. В части организации питания детей в возрасте 3-7 лет по адресу: **соответствует** требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (глава VIII)

[redacted]

XXXXXXX

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — А. О. Петренко

Руководитель (заместитель) органа инспекции — **А.В. Мизгайлов**

Для экспертных заключений 16/4

[redacted]

XXXXXXX