КОНТРАКТ № 48-ОКЭФ
на оказание услуг
по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обеспечение отдельных категорий обучающихся
(идентификационный код закупки 25391050080039105010010005001562924 4)

с. Ровное « 22» марта 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ровновская школа» Красногвардейского района Республики Крым (сокращенное наименование МБОУ «Ровновская школа »), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице **директора Меметова Руслана Рустемовича,** действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ФЕНИКС", именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Валерий Иванович Тёмный, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», руководствуясь Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе в сфере закупок), на основании Протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от «10» марта 2025 года №0875300047625000012 заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По настоящему контракту Исполнитель обязуется оказать **услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся** (далее — услуги) обучающихся у Заказчика категорий учащихся (далее — учащиеся), в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1) и спецификацией к контракту (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью контракта, на условиях, предусмотренных настоящим контрактом.
1.2. Заказчик обязуется принять и оплатить вышеуказанные услуги в порядке и форме, установленными настоящим контрактом.
1.3. Объём оказываемых Исполнителем услуг определяется исходя из набора блюд, количества дней (учебных) оказания услуг и количества учащихся, получающих питание в пределах списочной численности обучающихся, которые определяются в соответствии с приложениями № 1 и № 2 к настоящему контракту.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТА

2.1. Цена Контракта составляет **2587326 рублей 00 копеек**, (два миллиона пятьсот восемьдесят семь тысяч триста двадцать шесть рублей) 00 копеек.
2.1. Исполнитель применяет упрощённую систему налогообложения. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, предусмотренных настоящим контрактом. Исполнитель несет все риски, связанные с повышением цен на услуги.
2.2. Цена Контракта включает в себя все расходы Исполнителя на оказание всего предусмотренного объема услуг, приобретение, доставку, разгрузку необходимых средств, материалов, оборудования, а также уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, в т.ч., возникающих в процессе оказания услуг и сдачи их Заказчику, иные затраты, напрямую или косвенно связанные с оказанием услуг.
2.3. Источник финансирования:
- Средства бюджетных учреждений.

2.4. Количество и категории учащихся, количество дней питания определяются в соответствии с Приложением № 2 к настоящему контракту, которое является его неотъемлемой частью.
2.5. Оплата производится ежемесячно в объеме оказанных услуг за расчетный месяц в срок не позднее 7 рабочих дней со дня размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.
2.6. Ежемесячно до 20 числа текущего месяца Заказчик и Исполнитель проводят сверку взаимных расчетов, о чем подписывается акт.
2.7. Оплата по настоящему контракту производится Заказчиком путем перечисления денежных средств в рублях РФ на расчетный счет Исполнителя (безналичный расчет).
2.8. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.
2.9. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3. МЕСТО И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

Услуги оказываются Исполнителем по адресу (место исполнения контракта): 297000, Республика Крым, Красногвардейский район, с.Ровное, ул. Центральная,4.
3.1. Срок оказания услуг — с момента заключения контракта по 26.12.2025 г., по графику, согласованному Сторонами.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:
4.1.1. Предоставить услуги по организации питания в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение № 1). Организация питания осуществляется в соответствии с графиком питания, согласованным Сторонами.
4.1.2. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.
4.1.3. Оказывать услуги в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно – эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
4.1.4. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно – эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно – эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю).
4.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
4.1.6. Разрабатывать в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с

Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.1.7. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом – диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.1.8. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.1.9. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.1.10. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно – эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.1.11. Подготовить и предоставить на согласование Заказчику меню не менее чем за один рабочий день до начала оказания услуг по контракту.

4.1.12. В соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135ФЗ «О защите конкуренции» заключить с Заказчиком договор безвозмездного пользования помещения и иного имущества, необходимого для исполнения настоящего контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта.

4.1.13. Осуществлять ведение учета, отчетности и расчетов по настоящему контракту.

4.1.14. Разрабатывать и осуществлять совместно с администрацией общеобразовательного учреждения мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания, актуальным проблемам развития системы школьного питания.

4.1.15. Организовывать по требованию Заказчика приготовление диетического питания для учащихся согласно предоставленным Исполнителю назначениями лечащего врача и индивидуальным меню, которое разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

4.1.16. Совместно с администрацией Заказчика и представителями Управления образования Красногвардейского района обеспечивать контроль качества пищи.

4.1.17. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками за счет средств Исполнителя медицинских и профилактических осмотров, курсов повышения квалификации. За неисполнение данного требования Исполнитель несёт ответственность, предусмотренную настоящим контрактом и действующим законодательством.

4.1.18. Комплектовать за свой счет штаты для организации питания (в соответствии с нормами и требованиями нормативных документов), привлекать к работе персонал, прошедший медицинское освидетельствование (обязательное наличие у работников санкнижек).

4.1.19. Устранять недостатки, выявленные Заказчиком в части оказания услуг, в тот же день. Расходы, связанные с устранением недостатков, несет Исполнитель.

4.1.20. Исполнитель обязан оказать услуги в полном объеме и в сроки, предусмотренные настоящим контрактом.

4.1.21. Оказывать услуги своими силами в соответствии с условиями контракта.

4.1.22. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим контрактом и действующим законодательством РФ.

4.1.23. Заключить с Заказчиком договор возмещения расходов по оплате коммунальных услуг, необходимых для исполнения контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта. Заключить с Заказчиком договор безвозмездного пользования движимого и недвижимого имущества. Взять на себя все расходы по закупке, доставке, хранению,

погрузке/разгрузке продуктов питания и приготовлению пищи, возможному изменению цен и расценок.
4.1.24. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования (при наличии).
4.1.25. Формировать цены на реализуемые продукцию и товары, исходя из отпускных цен предприятий-изготовителей, закупочных цен сельских производителей, цен закупки (при наличии посредников) и наценки, не превышающей предельную, установленную пунктом 1 приказа Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2.
4.1.26. При заключении настоящего Контракта предоставить Заказчику утвержденное Исполнителем примерное двухнедельное меню, а также технологические и калькуляционные карты на блюда, входящие в состав примерного двухнедельного меню, по формам, согласно приложениям к Техническому заданию. Калькуляционные карты должны содержать расчетную стоимость сырьевого набора и наценки в денежном выражении, при этом снижение стоимости сырьевого набора не допускается.
4.1.27. Обеспечить проведение санитарно - эпидемиологической экспертизы примерного двухнедельного меню, в целях определения его соответствия санитарным требованиям, и предоставить соответствующее экспертное заключение Заказчику.
Типовой рацион определяется в пределах выделяемых бюджетом средств на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обеспечение отдельных категорий обучающихся. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.
4.2. Исполнитель вправе:
4.2.1. Требовать обеспечения своевременной приемки оказанных услуг и подписания документов в установленные сроки.
4.2.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты за оказанные услуги в сроки и в порядке, установленные настоящим контрактом.
4.2.3. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ.
4.3. Заказчик обязан:
4.3.1. Предоставить Исполнителю помещение по адресу оказания услуг для приема пищи учащимися.
4.3.2. Заказчик обязан предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно – эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно – эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.
4.3.3. В соответствии с п. 10 ст. 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135ФЗ «О защите конкуренции» заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования помещением и иным имуществом, необходимым для исполнения настоящего контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта.
4.3.4. Согласовывать меню и разрабатывать графики приема пищи учащимися с указанием времени, учитывая график учебного процесса. При необходимости изменения утверждённого графика одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за два дня.
4.3.5. Своевременно предоставлять сведения Исполнителю о численности учащихся.
4.3.6. Осуществлять контроль качества продукции, соответствием продукции по меню, сроками реализации продукции (покупных товаров и готовых блюд).
4.3.7. Осуществлять общий контроль организации питания учащихся.
4.3.8. Производить оплату услуг в порядке и сроки, предусмотренные настоящим контрактом.

4.3.9. После приемки оказанных услуг (при отсутствии претензий) подписать акт приемки оказанных услуг в единой информационной системе в сроки, установленные настоящим Контрактом.
4.3.10. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим контрактом и действующим законодательством РФ.
4.4. Заказчик вправе:
4.4.1. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг.
4.4.2. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным контрактом, привлекать экспертов, экспертные организации, а также специалистов и экспертов контролирующих органов.
4.4.3. В случае нарушения Исполнителем требований действующего законодательства по организации питания учащихся требовать оплаты Исполнителем штрафных санкций в соответствии с условиями настоящего контракта.
4.4.4. Требовать устранения нарушений, допущенных при оказании услуг по настоящему контракту в установленные сроки.
4.4.5. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

5.1. Прием оказанных услуг по объему и качеству производится в порядке, установленном действующим законодательством РФ в момент её оказания, в связи, с чем ведётся соответствующий журнал (акт).
5.2. Заказчик вправе отказаться от приема оказанных услуг Исполнителем, если услуги будут оказаны с нарушением условий настоящего контракта.
5.3. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций. В случае, если по результатам экспертизы выявлены нарушения условий настоящего контракта, не препятствующие приемке услуг, в соответствующем акте (заключении) могут содержаться предложения по устранению нарушений контракта, в том числе с указанием срока их устранения.
5.4. Исполнитель формирует с использованием единой информационной системе, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе документ о приемке, ежемесячно в срок не позднее пяти рабочих дней месяца, следующего за расчетным.
5.5. Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приёмке, осуществляет одно из следующих действий:
1) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;
2) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.
5.6. В случае получения в соответствии с подпунктом 2 пункта 5.5 настоящего Контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
5.7. В случае создания Заказчиком для приемки оказанной услуги приемочной комиссии, приемка оказанной услуги осуществляется в порядке, предусмотренном пунктами 5 - 6 части 13 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", в срок не превышающий двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке.

5.8. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность поставляемого товара в соответствии с документами, обязательными для данного вида товара, оформленными в соответствии с действующим законодательством РФ.
6.2. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг, их соответствие СанПиН 2.3/2.4.359020, условиям настоящего контракта и действующего законодательства Российской Федерации.
6.3. Гарантии качества распространяются на результат оказанных Исполнителем услуг по настоящему контракту, а также на используемые товары (продукты).
6.4. Качество товара и услуг, поставляемых и оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать требованиям, указанным в Техническом задании (Приложение № 1), которое является неотъемлемой частью контракта, прочим нормативам для данного вида товара, услуги.

Для обеспечения качества и безопасности блюд Исполнитель должен соблюдать установленные правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования, установленные Приказом № 213н/178, нормативными документами, в том числе требования ГОСТ 305242013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», соблюдать санитарно – гигиенические и технологические требования, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Обеспечение исполнения Контракта устанавливается в размере 5% от цены Контракта и предоставляется на сумму 129366,30 (сто двадцать девять тысяч триста шестьдесят шесть) рублей 30 копеек.
Реквизиты для внесения обеспечения исполнения контракта:

Получатель:
ФИНУПРАВЛЕНИЕ АКР РК (МБОУ «РОВНОВСКАЯ ШКОЛА №», лицевой счёт: 20756Щ97290)
ИНН 9105008003
КПП 910501001
ОКТМО 35620448101
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Крым г. Симферополь
Казначейский счет
03234643356200007500
Единый казначейский счет
40102810645370000035
БИК банка 013510002
Назначение платежа: Средства для обеспечения исполнения контракта в соответствии с Протоколом проведения открытого конкурса в электронной форме №0875300047625000012 от «10» марта 2025 г. на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся
(идентификационный код закупки №**25391050080039105010010005001562924**4)
КБК 00000000000000000510

В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения размер обеспечения исполнения Контракта в ходе исполнения Контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.6 и 7.7 Контракта.
7.2. Исполнение Контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии,

соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 5 апреля 2013 г.
№ 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.
Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 г.
№ 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.
Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
7.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктами 7.1, 7.5 и 7.6 Контракта, возвращаются Исполнителю в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем).
7.4. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
7.5. В ходе исполнения Контракта Поставщик вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.6 и 7.7 Контракта.
7.6. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по поставке Товара или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ
"О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - реестр контрактов). Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Контрактом. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в пункте 7.3 Контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в реестре контрактов.
7.7. Предусмотренное пунктами 7.1 и 7.5 Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных

Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с разделом 8 Контракта, а также приемки Заказчиком поставленного Товара, результатов отдельного этапа исполнения Контракта в объеме выплаченного аванса (если Контрактом предусмотрена выплата аванса) либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по Контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению). Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 7.3 статьи 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

7.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Поставщик обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Поставщика о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.1, 7.5, 7.6 и 7.7 Контракта.

7.9. Уменьшение в соответствии с пунктами 7.1 и 7.5 Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной пунктом 7.6 Контракта информации в реестр контрактов.

7.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктами 7.5 и 7.8 Контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

7.11. Положения настоящего раздела Контракта не применяются в случае заключения Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

8.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 ипризнании утратившим силу постановления Правительства Российской

Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила), за каждый факт неисполнения заказчиком обязательства в размере:
1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.
8.5. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
8.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.
8.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правилами, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.
8.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.
8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:
а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.
8.10. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.
Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.
8.11. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или

ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и неполучения ответа поставщика (подрядчика, исполнителя) (или получения ответа о несогласии с предъявленным требованием), вправе:
-удержать суммы неисполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) требований об уплате неустоек (штрафов, пени), предъявленных заказчиком, из суммы, подлежащей оплате поставщику (подрядчику, исполнителю);
-удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) из денежных средств, перечисленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете заказчика;
-предъявить требование об уплате неустойки (штрафов, пени) по независимой гарантии гаранту;
-взыскать неустойку (штраф, пени) в судебном порядке.
8.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.
8.13. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет,
что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.
8.14. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.
8.15. В случае возникновения оснований для применения мер ответственности в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) и (или) заказчиком условий контракта, заключенного по результатам электронных процедур, обмен документами осуществляется с использованием Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) путем направления электронных уведомлений. Сторона контракта формирует с использованием ЕИС электронное уведомление, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещает в ЕИС без размещения на официальном сайте.

9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных настоящим Контрактом и действующим законодательством РФ.
9.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:
- отказ Исполнителя от выполнения услуг;
- существенное нарушение Исполнителем требований к качеству, а именно обнаружение Заказчиком неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков;
- неоднократное нарушение Исполнителем сроков исполнения обязательств;
- отступление Исполнителя услуги от условий контракта или иные недостатки последствий исполнения, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми.

9.3. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с пунктом 9.2. настоящего раздела (расходы на проведение экспертизы возмещаются Исполнителем в соответствии с п. 9.9 настоящего контракта.

9.4. Если Заказчиком проведена экспертиза с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставленного товара в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.
9.5. Расторжение контракта осуществляется в порядке, установленном статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.
9.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.
9.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.
9.8. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
9.9. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.
9.10. Исполнитель вправе отказаться от контракта в одностороннем порядке в случае: необоснованного уклонения Заказчика от принятия и (или) оплаты оказанных услуг.
Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу, если они подписаны обеими Сторонами.
9.11. Цена контракта может быть снижена без изменения объема оказанных по контракту услуг, а также без изменения иных условий контракта.
9.12. Если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг не более, чем на десять процентов — цена контракта изменяется пропорционально объему оказываемых услуг, исходя из установленной в контракте цены объемов оказываемых услуг, но не более, чем на десять процентов цены контракта.
При изменении адреса и платежных реквизитов Стороны обязаны известить друг друга в однодневный срок. В случае изменения его банковских реквизитов, Исполнитель обязан в письменной форме сообщить об этом Заказчику и предоставить проект дополнительного соглашения к настоящему контракту с указанием новых банковских реквизитов. В противном случае, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанные в настоящем контракте банковские реквизиты Исполнителя, несет Исполнитель.
9.13. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда и по основаниям предусмотренным настоящим контрактом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10. ФОРС МАЖОР

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего контракта и непосредственно повлияли на

исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

10.3. Если обстоятельства, указанные в п. 10.1 настоящего контракта, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

10.4. Форс мажорные обстоятельства должны быть документально подтверждены.

11. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

11.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего контракта, были урегулированы путем переговоров.

11.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

11.3. К отношениям Сторон по настоящему контракту и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

11.4. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются в Арбитражном суде Республики Крым.

12. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания и действует по 26.12.2025 года, а в части оплаты — до момента осуществления оплаты за весь объём оказанных Исполнителем и принятых в установленном порядке услуг. Окончание срока действия контракта не освобождает Стороны от выполнения принятых и не выполненных обязательств по контракту, в том числе уплаты неустойки.

12.2. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

12.3. В случае изменения Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные настоящим контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.4. В части отношений между Сторонами, неурегулированных положениями настоящего контракта, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

12.5. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

13. ПРИЛОЖЕНИЯ

13.1. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта:

13.1.1. Приложение № 1 — Техническое задание на оказание услуг.

13.1.2. Приложение № 2 — Спецификация.

15. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ровновская школа» Красногвардейского района Республики Крым

Адрес месторасположения 297040, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Ровное, ул. Центральная, 4

Почтовый адрес: 297040, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Ровное, ул. Центральная, 4

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ФЕНИКС"

ИНН/АНАЛОГ ИНН

9105010690

КПП

910501001

ОГРН

1159102036114

л/с 21756Щ97290: 20756Щ97290
ОГРН 1159102005105
ИНН 9105008003
р/с 03234643356200007500
к/с 40102810645370000035
ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Крым г. Симферополь
КПП 910501001
БИК 013510002

факс, тел. 89784574679
эл.почтаmemetov.1987@mail.ru

Директор_____ Р.Р. Меметов
эп (мп)

АДРЕС МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ
297060, Республика Крым, м.р-н. КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ, ОКТЯБРЬСКОЕ, ПГТ ОКТЯБРЬСКОЕ, УЛ ЦУРЦУМИЯ, Д. 10, КВ. 25
ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
297060, РЕСП КРЫМ, Р-Н КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ, ПГТ ОКТЯБРЬСКОЕ, УЛ ТЕЛЬМАНА, ДОМ 36
ТЕЛЕФОН
79787352399
ФАКС
Не указано
ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА
74temavel@mail.ru

Банковские реквизиты

НАИМЕНОВАНИЕ БАНКА
РНКБ Банк (ПАО) г. Симферополь
БИК
043510607
РАСЧЕТНЫЙ СЧЕТ
40702810642140000064
ЛИЦЕВОЙ СЧЕТ
Не указано
КОРРЕСПОНДЕНТСКИЙ СЧЕТ
30101810335100000607
АДРЕС БАНКА
г. Симферополь

_____В.И. Тёмный
/ФИО/

Приложение № 1

к контракту №
от 21 марта 2025 г.

Техническое задание
на оказание услуг по организации питания

Исполнитель оказывает **услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся**

Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством учащихся по категориям и количеством учебных дней в разрезе муниципальных заказчиков, согласно Документации и настоящему техническому заданию.

В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ Исполнитель осуществляет организацию питания учащихся посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания.

Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, обеспечение персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ 319852013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 303902013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 319842012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 319882012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 319862012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 319892012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 319872012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 305242013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.132403 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.107801 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.017920, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 г.;
- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 г.№ 213н Министерства здравоохранения и социального

развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации;

- Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом от 07.04.2021г. №565/64 Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (далее – Методические рекомендации №565/64);
- иных действующих нормативных документов.

В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

Примерное двухнедельное меню, предоставляемое Исполнителем, должно соответствовать санитарноэпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольнонадзорных органов, социальнодемографических, национальных, конфессиональных факторов.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Соки и напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений.

Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 319852013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее — Потребитель услуг) в соответствии с Примерным двухнедельным меню; под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименовании приема пищи, наименовании блюда, массы порций и калорийности порций, а также ассортимент буфетной продукции и рекомендации по организации здорового питания.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Исполнитель обеспечивает доставку продуктов питания в образовательное учреждение собственным автотранспортом или за свой счет, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную

медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров. Транспортное средство должно быть чистым.

Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Продукты отгружаются в таре и упаковке, отвечающей требованиям ГОСТ и СанПиН, обеспечивающей их сохранность от всякого рода повреждений при перевозке и хранении.

Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3х человек. Результаты контроля регистрируются в журналах бракеража.

Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком. Для обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг Исполнитель должен соблюдать установленные действующими нормативными документами правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования.

Исполнитель обеспечивает резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг рационом питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать

аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг рационом питания в течение 3 (трёх) часов с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

Исполнитель укомплектовывает пищеблоки оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общеобразовательных учреждений достаточным их количеством, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Собственными силами и за свой счет Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи учащимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

Своими силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз упаковки (тары), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно делает паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

Директор_____ Р.Р. Меметов

/ФИО/

Приложение № 1
к Техническому заданию

Примерное двухнедельное меню

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 1								
ЗАВТРАК	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ	200	2.97	3.58	6.15	71.2	121	2011
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	11.34	14.48	30.65	264.0	204	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.67	3.19	15.82	106.74	382	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.52	0.16	9.84	46.8	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**550**	**19.5**	**21.41**	**62.46**	**488.74**		
Всего за день:			**19.5**	**21.41**	**62.46**	**488.74**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 2**								
ЗАВТРАК	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ	120/35	18.3	12.4	23.5	266.2	223	2011
	КЕФИР МДЖ 2,5%	180	5.2	4.5	7.2	90.0	386	2011
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.38	10.0	51.5	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**500**	**28.94**	**18.0**	**70.18**	**545.3**		
Всего за день:			**28.94**	**18.0**	**70.18**	**545.3**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 3								
ЗАВТРАК	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	60	0.99	2.47	4.38	43.74	53	2011
	КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ С М/СЛ	90/5	12.84	12.07	13.5	229.0	268	2011
	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕНЫЙ ДОЛЬКАМИ	150	3.9	13.6	30.2	193.46	147	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	457	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**550**	**21.35**	**28.65**	**82.88**	**587.5**		
Всего за день:			**21.35**	**28.65**	**82.88**	**587.5**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 4								
ЗАВТРАК	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.66	0.12	2.28	8.8	70/71	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	116	10.78	19.2	10.04	264.0	210	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2.8	2.5	13.6	88.0	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**531**	**18.92**	**22.83**	**60.48**	**526.5**		
Всего за день:			**18.92**	**22.83**	**60.48**	**526.5**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5								
ЗАВТРАК	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.84	6.03	4.37	75.0	67	2011
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С М/С	90/5	10.6	12.97	12.8	210.7	234	2011
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	2.77	4.84	10.79	97.8	321	2011
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0.68	0.28	20.76	88.2	388	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.6	0.31	8.0	41.2		
Итого за прием пищи:	**Итого за прием пищи:**	**550**	**18.39**	**24.63**	**69.02**	**571.4**		
Всего за день:	**Всего за день:**		**18.39**	**24.63**	**69.02**	**571.4**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 6								
ЗАВТРАК	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	210	6.0	10.85	42.95	294.0	174	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2.8	2.5	13.6	88.0	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.52	0.16	9.84	46.8	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**550**	**12.32**	**14.22**	**84.19**	**514.0**		
Всего за день:			**12.32**	**14.22**	**84.19**	**514.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 7								
ЗАВТРАК	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ	60	0.8	3.6	4.8	56.0	52	2011
	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЫЙ С М/СЛ	90/5	15.56	32.21	7.41	312.70	267	2011
	ОВОЩНОЕ РАГУ	150	3.77	5.5	37.9	138.7	143	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1.0	0.0	20.4	21.6	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**530**	**23.03**	**41.51**	**82.81**	**587.5**		
Всего за день:			**23.03**	**41.51**	**82.81**	587.5		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 8								
ЗАВТРАК	ИКРА КАБАЧКОВАЯ ПРОМЫШ.ПРОИЗВОДСТВА	60	1.0	4.5	3.9	58.5	СРБ	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	191.7	295	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С М/СЛ	150/5	4.74	5.18	21.21	138.7	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.4	0	30.9	110.6	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.52	0.16	9.84	46.8	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**550**	**24.36**	**29.85**	**87.25**	**587.5**		
Всего за день:			**24.36**	**29.85**	**87.25**	**587.5**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 9								
ЗАВТРАК	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (ФИШ БОЛЫ) С СОУСОМ	100/30	14.0	10.21	9.69	120.5	240	2011
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С М/СЛ	150/5	3.16	4.96	21.12	141.82	312	2011
	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.0	20.4	84.8	377	2011
	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	1.5	2.0	14.45	83.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**550**	**23.16**	**17.68**	**85.96**	**530.22**		
Всего за день:			**23.16**	**17.68**	**85.96**	**530.22**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 10								
	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С М/СЛ	200	6.11	10.72	32.38	251.0	181	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0.11	0.12	25.1	119.2	352	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.2	12.3	58.5	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	410	2011
Итого за прием пищи:		**550**	**10.52**	**11.81**	**89.58**	**524.2**		
Всего за день:			**10.52**	**11.81**	**89.58**	**524.2**		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	200,49	230,59	774,81	5462.86
Среднее значение за период	20.0	23.05	77.4	546.2
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	102.1	105.6	109.3	106.8

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
7-11 лет ЗАВТРАК	541,1

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Возрастная категория : от 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 1								
ЗАВТРАК	СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ	250	3.72	4.48	7.69	89	121	2011
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	10.7	10.0	42.3	300.2	204	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	21.6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**660**	**16.90**	**14.82**	**74.05**	**481.0**		
Всего за день:			**16.90**	**14.82**	**74.05**	**481.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 2**								
	СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ	200	2.97	3.5	6.1	71.2	121	2011
ЗАВТРАК	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ	100/35	18.4	12.5	23.7	285.4	223	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	21.6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**585**	**25.45**	**16.65**	**61.86**	**489.6**		
Всего за день:			**25.45**	**16.65**	**61.86**	**489.6**		

3 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 3								
ЗАВТРАК	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	210	8.64	11.06	44.32	312.0	173	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ,ФРУКТОВЫЕ	200	1.0	0.0	20.4	84.8	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.52	0.16	9.84	46.8	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20	1.5	2.0	14.45	83.4	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**570**	**14.66**	**13.93**	**106.81**	**612.2**		
Всего за день:			**14.66**	**13.93**	**106.81**	**612.2**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 4**								
ЗАВТРАК	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	1.1	0.2	3.8	22.0	70/71	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	106/10	10.78	19.2	10.04	264.0	210	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.5	2.2	15.1	79.2	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**551**	**19.06**	**22.61**	**63.5**	**533.9**		
Всего за день:			**19.06**	**22.61**	**63.5**	**533.9**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5								
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С М/СЛ	100/5	11.7	14.3	14.1	232.9	234	2011
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	3.24	5.81	12.95	117.36	321	2011
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0.68	0.28	20.76	88.2	388	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**545**	**20.26**	**21.02**	**75.49**	**573.26**		
Всего за день:			**20.26**	**21.02**	**75.49**	**573.26**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 6**								
ЗАВТРАК	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	210	6.0	10.85	42.95	294.0	174	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.5	2.2	15.1	79.2	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**550**	**13.54**	**14.08**	**95.53**	**552.0**		
Всего за день:			**13.54**	**14.08**	**95.53**	**552.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 7**								
ЗАВТРАК	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	110	10.66	14.85	10.71	210.7	278	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.7	9.4	41.8	275.5	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**555**	**22.16**	**24.96**	**93.77**	**639.8**		
Всего за день:			**22.16**	**24.96**	**93.77**	**639.8**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 8**								
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.8	14.8	322.4	295	2011
	РИС ОТВАРНОЙ С М/СЛ	180/5	4.5	6.6	45.2	258.6	304	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.4	0	30.9	126.3	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**550**	**26.24**	**29.03**	**118.58**	**842.1**		
Всего за день:			**26.24**	**29.03**	**118.58**	**842.1**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 9**								
	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	225/30	17.9	17.7	110.2	672.3	401	2011
	КЕФИР 2,5%	180	5.2	4.5	7.2	90.0	386	2011
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**565**	**25.78**	**22.84**	**141.96**	**876.5**		
Всего за день:			**25.78**	**22.84**	**141.96**	**876.5**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 10**								
ЗАВТРАК	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С М/СЛ	210	6.11	10.72	32.38	251.0	181	2011
	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ»	100	7.3	12.5	43.9	318.0	424	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**570**	**18.17**	**23.85**	**118.46**	**725.4**		
Всего за день:			**18.17**	**23.85**	**118.46**	725.4		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	202.22	203.79	950,00	6325,76
Среднее значение за период	20.2	20.3	95.0	632.5
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	87.6	87.8	100.3	95.2

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
12-18 лет ЗАВТРАК	570.1

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Возрастная категория : от 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1								
День 1								
ЗАВТРАК	СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ	250	3.72	4.48	7.69	89	121	2011
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	10.7	10.0	42.3	300.2	204	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	21.6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**660**	**16.90**	**14.82**	**74.05**	**481.0**		
Всего за день:			**16.90**	**14.82**	**74.05**	**481.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 2**								
	СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ	200	2.97	3.5	6.1	71.2	121	2011
ЗАВТРАК	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ	100/35	18.4	12.5	23.7	285.4	223	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	21.6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**585**	**25.45**	**16.65**	**61.86**	**489.6**		
Всего за день:			**25.45**	**16.65**	**61.86**	**489.6**		

3 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 3								
ЗАВТРАК	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	210	8.64	11.06	44.32	312.0	173	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ,ФРУКТОВЫЕ	200	1.0	0.0	20.4	84.8	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.52	0.16	9.84	46.8	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20	1.5	2.0	14.45	83.4	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**570**	**14.66**	**13.93**	**106.81**	**612.2**		
Всего за день:			**14.66**	**13.93**	**106.81**	**612.2**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 4**								
ЗАВТРАК	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	1.1	0.2	3.8	22.0	70/71	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	106/10	10.78	19.2	10.04	264.0	210	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.5	2.2	15.1	79.2	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**551**	**19.06**	**22.61**	**63.5**	**533.9**		
Всего за день:			**19.06**	**22.61**	**63.5**	**533.9**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5								
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С М/СЛ	100/5	11.7	14.3	14.1	232.9	234	2011
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	3.24	5.81	12.95	117.36	321	2011
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0.68	0.28	20.76	88.2	388	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**545**	**20.26**	**21.02**	**75.49**	**573.26**		
Всего за день:			**20.26**	**21.02**	**75.49**	**573.26**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 6**								
ЗАВТРАК	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	210	6.0	10.85	42.95	294.0	174	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.5	2.2	15.1	79.2	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
Итого за прием пищи:		**550**	**13.54**	**14.08**	**95.53**	**552.0**		
Всего за день:			**13.54**	**14.08**	**95.53**	**552.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 7**								
ЗАВТРАК	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	110	10.66	14.85	10.71	210.7	278	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.7	9.4	41.8	275.5	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**555**	**22.16**	**24.96**	**93.77**	**639.8**		
Всего за день:			**22.16**	**24.96**	**93.77**	**639.8**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 8**								
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.8	14.8	322.4	295	2011
	РИС ОТВАРНОЙ С М/СЛ	180/5	4.5	6.6	45.2	258.6	304	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.4	0	30.9	126.3	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**550**	**26.24**	**29.03**	**118.58**	**842.1**		
Всего за день:			**26.24**	**29.03**	**118.58**	**842.1**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 9**								
	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	225/30	17.9	17.7	110.2	672.3	401	2011
	КЕФИР 2,5%	180	5.2	4.5	7.2	90.0	386	2011
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**565**	**25.78**	**22.84**	**141.96**	**876.5**		
Всего за день:			**25.78**	**22.84**	**141.96**	**876.5**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 10**								
ЗАВТРАК	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С М/СЛ	210	6.11	10.72	32.38	251.0	181	2011
	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ»	100	7.3	12.5	43.9	318.0	424	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**570**	**18.17**	**23.85**	**118.46**	**725.4**		
Всего за день:			**18.17**	**23.85**	**118.46**	725.4		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	202.22	203.79	950,00	6325,76
Среднее значение за период	20.2	20.3	95.0	632.5
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	87.6	87.8	100.3	95.2

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
12-18 лет ЗАВТРАК	570.1

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Возрастная категория: от 12 лет и старше

			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ОБЕД	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ	100	1.2	7.84	8.96	111.4	37	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2.0	5.0	13.0	105.8	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.5	15.1	320.7	295	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	180/5	5.8	8.8	37.0	248.3	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**880**	**30.44**	**43.87**	**112.24**	**961.7**		
Всего за день:			**30.44**	**43.87**	**112.24**	**961.7**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 2**								
ОБЕД	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.4	6.0	8.2	93.4	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	250	2.1	2.8	16.9	101.5	101	2011
	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	212.3	290	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.5	8.4	40.6	260.8	309	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**875**	**28.84**	**32.93**	**124.88**	**916.5**		
Всего за день:			**28.84**	**32.93**	**124.88**	**916.5**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 **День 3**								
ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1.4	5.0	9.2	89.8	45	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
	ПЕЧЕНЬ ПО – СТРОГАНОВСКИ	100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	180/5	10.0	10.3	44.5	310.2	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**875**	**32.04**	**32.13**	**114.78**	**887.0**		
Всего за день:			**32.04**	**32.13**	**114.78**	**887.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 4								
ОБЕД	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1.4	10.04	7.29	125.1	67	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	250	5.8	5.4	19.0	147.3	102	2011
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	10.4	9.6	12.9	181.6	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/СЛ	180/5	3.9	9.1	25.1	197.0	312	2011
	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.63	16.0	82.4	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**925**	**30.16**	**35.45**	**128.01**	**956.0**		
Всего за день:			**30.16**	**35.45**	**128.01**	**956.0**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5								
ОБЕД	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	0.8	0	1.6	13.0	70/71	2011
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.2	99	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.5	8.6	40.6	262.7	309	2011
	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ	100/5	17.2	35.6	8.19	332.74	267	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.63	16.0	82.4	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**920**	**33.96**	**50.41**	**114.51**	**967.14**		
Всего за день:			**33.96**	**50.41**	**114.51**	**967.14**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 6**	**Обед**							
ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	1.4	5.0	9.2	89.8	45	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1.8	5.0	12.3	102.1	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.5	15.1	320.7	295	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ"АРТЕК" С М/СЛ	180/5	4.7	8.3	28.2	205.8	303.3	2011
	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**880**	**30.14**	**40.63**	**110.68**	**935.4**		
Всего за день:			**30.14**	**40.63**	**110.68**	**935.4**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 7**								
ОБЕД	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1.4	10.05	7.29	125.0	67	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	250	5.8	5.4	19.0	147.3	102	2011
	ФРИКАДЕЛЬКА ИЗ КУР С М/СЛ.	100/5	13.0	19.6	7.7	259.6	297	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	180/5	10.0	10.3	44.5	169.96	302	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**880**	**35.24**	**45.98**	**133.97**	**950.36**		
Всего за день:			**35.24**	**45.98**	**133.97**	**950.36**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 8**								
ОБЕД	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	100	1.4	5.0	11.2	90.2	46	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122.4	96	2011
	ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ	100	9.69	13.5	9.74	191.55	278	2011
	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4.53	6.6	45.48	166.44	143	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.62	16.0	82.4	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**910**	**25.78**	**31.6**	**137.84**	**834.09**		
Всего за день:			**25.78**	**31.6**	**137.84**	**834.09**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 9**								
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ	100	1.72	7.14	6.01	95.2	68	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.8	2.8	20.2	117.1	103	2011
	ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	100	12.8	5.3	2.4	114.8	6966	2020
	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕНЫЙ ДОЛЬКАМИ	180	4.68	16.32	36.24	317.16	147	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		**870**	**27.04**	**32.19**	**120.33**	**892.76**		
Всего за день:			**27.04**	**32.19**	**120.33**	**892.76**		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 **День 10**								
ОБЕД	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	0.8	0	1.6	13.0	70/71	2011
	СУП ОВОЩНОЙ	250	1.6	5.0	9.1	95.4	99	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	20.7	26.6	51.0	527.6	291	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	19.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.2	0.62	16.0	82.4	СРБ	2020
		880	**30.96**	**32.8**	**106.72**	**899.5**		
Всего за день:			**30.96**	**32.8**	**106.72**	**899.5**		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	304,6	377,99	1203,96	9200,45
Среднее значение за период	30.4	37.7	120.3	920.0
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	95.0	103.7	85.7	91.7

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
12-18 лет ОБЕД	889.5

Приложение № 2
к Техническому заданию

Утверждаю:

_____

(Руководитель исполнителя)

«__»_____2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры: **СРБ**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60,6	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	3,90
Энергетическая ценность, ккал	58,50

В1, мг	0,00
С, мг	5,60
А, мг	0,20
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,30
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	32,80
Mg, мг	12,00
P, мг	29,60
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,00
Na, мг	560,00
K, мг	252,00
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Температура подачи 14°С

Правила оформления, подачи блюд:

Согласно ГОСТ

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК.	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80
Жиры, г	3,00
Углеводы, г	24,50
Энергетическая ценность, ккал	141,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	1,80

Ca, мг	111,50
Mg, мг	27,50
P, мг	95,60
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,70
Na, мг	51,70
K, мг	207,30
I, мкг	9,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
Запах: свойственный какао

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА ф.	36,74	36,38	3,67	3,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,91	112,91	11,29	11,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	20,30
Энергетическая ценность, ккал	142,40

В1, мг	0,20
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	2,50
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	11,60

Ca, мг	11,30
Mg, мг	66,50
P, мг	98,90
Fe, мг	2,30
Zn, мг	0,70
Na, мг	2,50
K, мг	139,30
I, мкг	1,20

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин.Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Отпускают с прокипяченым маслом сливочны или соусами, или сахаром. или сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна набухшие, частично или полностью разваренные, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ ф.	32,3	32,3	3,23	3,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,3	119,3	11,93	11,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	23,30
Энергетическая ценность, ккал	138,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,40
Фолиевая кислота, мкг	6,10

Ca, мг	7,30
Mg, мг	15,70
P, мг	45,00
Fe, мг	0,30
Zn, мг	0,50
Na, мг	5,40
K, мг	33,50
I, мкг	0,50

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **177**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ ф.	42	42	4,2	4,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55	55	5,5	5,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	10	10	1	1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	46,30
Энергетическая ценность, ккал	298,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,10
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	8,00

Ca, мг	114,90
Mg, мг	34,40
P, мг	142,70
Fe, мг	0,80
Zn, мг	1,00
Na, мг	68,00
K, мг	272,90
I, мкг	9,60

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу рисовую или пшенную и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.
Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша выложена горкой, сохраняет форму
Консистенция: каша - вязкая, изюм - мягкий
Цвет: свойственный крупам и изюму, с желтоватым оттенком
Вкус: выраженный крупяной, молока, изюма.
Запах: соответствует каше в сочетании с молоком и изюмом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КЕФИР МДЖ 2,5%**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	182,0	182	18,0	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	106,00

В1, мг	0,10
С, мг	1,40
А, мг	0,10
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,30
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	15,60

Ca, мг	240,00
Mg, мг	28,00
P, мг	190,00
Fe, мг	0,20
Zn, мг	0,80
Na, мг	100,00
K, мг	292,00
I, мкг	18,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (ФИШ БОЛЫ) С СОУСОМ**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙс/м х/о 7%	92,4	66,0	9,24	6,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14,0	14,0	1,4	1,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,0	20,0	2,0	2,0
ЯЙЦА КУР.	8,0	8,0	0,8	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,0	14,0	1,8	1,4
СОУС №331	30,0	30,0	3,0	3,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,25	2,25	0,225	0,225
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход: 100/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,0
Жиры, г	10,21
Углеводы, г	9,69
Энергетическая ценность, ккал	120,50

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	4,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	7,30

Ca, мг	28,50
Mg, мг	39,50
P, мг	156,50
Fe, мг	1,30
Zn, мг	0,80
Na, мг	155,40
K, мг	301,00
I, мкг	89,10

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. В рыбную котлетную массу добавляют лук, яйца, тщательно

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, политы соусом.
Консистенция: фрикаделек- в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: белый или светло- серый.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: припущенной рыбы с ароматом лука и соуса.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	26,70
Энергетическая ценность, ккал	142,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	0,30
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	111,50
Mg, мг	19,10
P, мг	87,90
Fe, мг	0,50
Zn, мг	0,40
Na, мг	52,90
K, мг	169,70
I, мкг	9,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **204**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52,5	52,5	5,25	5,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,96	15	1,6	1,5
Выход: 150/5/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,10
Жиры, г	8,50
Углеводы, г	36,00
Энергетическая ценность, ккал	255,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	14,00

Ca, мг	121,30
Mg, мг	11,80
P, мг	102,30
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,90
Na, мг	123,50
K, мг	78,60
I, мкг	0,80

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №202), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра
Запах: отварных макарон с ароматом сыра

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70/71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ**

Номер рецептуры: **70/71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,40
Энергетическая ценность, ккал	10,40

В1, мг	0,00
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	18,40
Mg, мг	11,20
P, мг	19,20
Fe, мг	0,50
Zn, мг	0,00
Na, мг	888,80
K, мг	112,80
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2 шт.	80	200 шт.	8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	10	10	1	1
Выход: 106/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,90
Жиры, г	19,60
Углеводы, г	2,20
Энергетическая ценность, ккал	227,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,20
А, мг	0,20
Е, мг	1,70
Д, мкг	2,10
В2, мг	0,30
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	5,60

Ca, мг	68,30
Mg, мг	11,10
P, мг	147,90
Fe, мг	1,60
Zn, мг	1,00
Na, мг	123,20
K, мг	157,90
I, мкг	18,70

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.
Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.
Консистенция: однородная, сочная.
Цвет: золотисто-желтоватый.
Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.
Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290/331

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **290/331**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331.		**50**		**5**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,9	13,9	1,25	1,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,9	42,9	3,75	3,75
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,6	2,6	0,25	0,25
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ охл. х/о 29% т/о 30% птица отварная или тушеная	79	71	10	7,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 50/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,70
Жиры, г	14,80
Углеводы, г	3,50
Энергетическая ценность, ккал	208,80

В1, мг	0,10
С, мг	0,90
А, мг	0,00
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	3,40
Фолиевая кислота, мкг	3,30

Ca, мг	20,20
Mg, мг	13,60
P, мг	101,50
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,90
Na, мг	54,80
K, мг	202,70
I, мкг	4,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.
При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.
Гарнир - рис отварной или припущенный, картофель отварной картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).
Соусы - сметанный №330, сметанный с томатом №331.

Соус сметанный с томатом №331.
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают птицу с гарниром и полив соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.
Соусы — паровой, белый с яйцом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: сочная, нежная.
Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,31	128,25	19,73	12,83
с 01.03 по 31.07	213,75	128,25	21,38	12,83
с 01.08 по 31.08	160,31	128,25	16,03	12,83
с 01.09 по 31.10	171	128,25	17,1	12,83
с 01.11 по 31.12	183,21	128,25	18,32	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	21,50
Энергетическая ценность, ккал	141,90

В1, мг	0,20
С, мг	10,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,40
Фолиевая кислота, мкг	10,30

Ca, мг	35,70
Mg, мг	29,20
P, мг	85,30
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,60
Na, мг	18,70
K, мг	763,90
I, мкг	8,50

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,78	27,0	3,378	2,7
МОРКОВЬ	11,2	9,0	1,12	0,9
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	21,42	15,0	2,142	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3,0	0,36	0,3
ЧЕСНОК	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08
Жиры, г	3,0
Углеводы, г	6,70
Энергетическая ценность, ккал	54,06

В1, мг	0,00
С, мг	11,80
А, мг	0,20
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	7,00

Ca, мг	31,90
Mg, мг	12,20
P, мг	22,10
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,30
Na, мг	10,00
K, мг	132,80
I, мкг	2,30

Технология приготовления:

Капусту шинкуют соломкой, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.
Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.
Цвет: желтоватый от моркови.
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,3	45,0	5,63	4,5
МОРКОВЬ	18,66	15,0	1,866	1,5
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	35,7	25,0	3,57	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,0	5,0	0,6	0,5
ЧЕСНОК	1,16	1,0	0,0116	0,01
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08
Жиры, г	3,0
Углеводы, г	6,70
Энергетическая ценность, ккал	54,06

В1, мг	0,00
С, мг	11,80
А, мг	0,20
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	7,00

Ca, мг	31,90
Mg, мг	12,20
P, мг	22,10
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,30
Na, мг	10,00
K, мг	132,80
I, мкг	2,30

Технология приготовления:

Капусту шинкуют соломкой, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.
Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.
Цвет: желтоватый от моркови.
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ**

Номер рецептуры: **143**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	75,25	55,68	7,525	5,568
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	87,0	62,62	8,7	6,262
МОРКОВЬ	34,8	19,14	3,48	1,914
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,4	12,0	1,74	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		36		3,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,0	9,0	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,0	27,0	2,7	2,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО- СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,53
Жиры, г	6,6
Углеводы, г	45,48
Энергетическая ценность, ккал	166,44

В1, мг	0,00
С, мг	11,80
А, мг	0,20
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	7,00

Ca, мг	31,90
Mg, мг	12,20
P, мг	22,10
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,30
Na, мг	10,00
K, мг	132,80
I, мкг	2,30

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.
Консистенция: картофеля, овощей- мягкая, плотная.
Цвет: светло- оранжевый.
Вкус: умеренно соленый, слегка острый.
Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ**

Номер рецептуры: **143**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	62,35	46,4	6,235	4,64
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	72,5	52,2	7,25	5,22
МОРКОВЬ	29,0	15,95	2,9	1,595
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,5	10,0	1,45	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,0	4,0	0,4	0,4
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		30		3,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,25	2,25	0,225	0,225
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО- СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,77
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	37,9
Энергетическая ценность, ккал	138,7

В1, мг	0,00
С, мг	11,80
А, мг	0,20
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	7,00

Ca, мг	31,90
Mg, мг	12,20
P, мг	22,10
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,30
Na, мг	10,00
K, мг	132,80
I, мкг	2,30

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.
Консистенция: картофеля, овощей- мягкая, плотная.
Цвет: светло- оранжевый.
Вкус: умеренно соленый, слегка острый.
Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
КРУПА МАННАЯ ф.	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10шт.	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СОУС ЯБЛОЧНЫЙ №337.		**30**		**5**
ЯБЛОКИ	8,2	7,1	0,82	0,71
САХАР ПЕСОК	4,1	4,1	0,41	0,41
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	1,1	1,1	0,11	0,11
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,03	0,03	0,003	0,003
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,2	26,2	2,62	2,62
Выход: 100/35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,80
Жиры, г	12,10
Углеводы, г	22,80
Энергетическая ценность, ккал	274,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,70
А, мг	0,10
Е, мг	0,50
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,20
РР, мг	0,70
Фолиевая кислота, мкг	2,40

Ca, мг	181,20
Mg, мг	30,10
P, мг	247,40
Fe, мг	1,30
Zn, мг	0,60
Na, мг	90,50
K, мг	208,80
I, мкг	1,70

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование изделия: **ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	84,65	84,65	8,46	8,46
ЯЙЦА	4,2	4,2	0,42	0,42
МОЛОКО ИЛИ ВОДА	84,65	84,65	8,46	8,46
СОЛЬ	1,5	1,5	0,15	0,15
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР-ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 176				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	21,50
Энергетическая ценность, ккал	141,90

В1, мг	0,00
С, мг	5,60
А, мг	0,20
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,30
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	32,80
Mg, мг	12,00
P, мг	29,60
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,00
Na, мг	560,00
K, мг	252,00
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-45 грдусов, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25 35 Градусов) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Тесто готовят как на блины, но густой консистенции.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешанное.
Консистенция: равномерно-пористая, эластичная
Цвет: кремовый.
Вкус: сырого дрожжевого теста.
Запах: сырого дрожжевого теста.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №401

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ №400	-	264	-	2,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	13,5	13,5	1,35	1,35
ПОВИДЛО	30	30	0,3	0,3
Выход: 225/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,90
Жиры, г	17,70
Углеводы, г	110,20
Энергетическая ценность, ккал	672,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	1,80

Ca, мг	111,50
Mg, мг	27,50
P, мг	95,60
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,70
Na, мг	51,70
K, мг	207,30
I, мкг	9,00

Технология приготовления:

Оладьи выпекают на разогретых сковородах, толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают оладьи с повидлом по 2-3 шт. на порцию

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА ф.	36,74	36,38	3,67	3,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,91	112,91	11,29	11,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	20,30
Энергетическая ценность, ккал	142,40

В1, мг	0,20
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	2,50
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	11,60

Ca, мг	11,30
Mg, мг	66,50
P, мг	98,90
Fe, мг	2,30
Zn, мг	0,70
Na, мг	2,50
K, мг	139,30
I, мкг	1,20

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин.Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Отпускают с прокипяченым маслом сливочны или соусами, или сахаром. или сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна набухшие, частично или полностью разваренные, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ ф.	32,3	32,3	3,23	3,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,3	119,3	11,93	11,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	23,30
Энергетическая ценность, ккал	138,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,40
Фолиевая кислота, мкг	6,10

Ca, мг	7,30
Mg, мг	15,70
P, мг	45,00
Fe, мг	0,30
Zn, мг	0,50
Na, мг	5,40
K, мг	33,50
I, мкг	0,50

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **173**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕННАЯ ф.	50	50	5,0	5,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6,0	6,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	10	10	1	1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,64
Жиры, г	11,06
Углеводы, г	44,32
Энергетическая ценность, ккал	312,0

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,20
В2, мг	0,10
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	8,00

Ca, мг	114,90
Mg, мг	34,40
P, мг	142,70
Fe, мг	0,80
Zn, мг	1,00
Na, мг	68,00
K, мг	272,90
I, мкг	9,60

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу рисовую или пшенную и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.
Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша выложена горкой, сохраняет форму
Консистенция: каша – вязкая.
Цвет: свойственный крупам , с желтоватым оттенком
Вкус: выраженный крупяной, молока.
Запах: соответствует каше в сочетании с молоком.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **342.1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45,4	40	4,54	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2,0	2,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	27,10
Энергетическая ценность, ккал	111,10

В1, мг	0,00
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,80

Ca, мг	13,20
Mg, мг	4,40
P, мг	4,00
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,10
Na, мг	12,10
K, мг	112,40
I, мкг	0,80

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.
Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 14°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе
Вкус: кисло-сладкий
Запах: фруктов - концентрированный, приятный

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**
Номер рецептуры: **СРБ**
Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ В АССОРТИМЕНТЕ ПЕЧЕНЬЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	83,40

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,40
Zn, мг	0,00
Na, мг	66,00
K, мг	22,00
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелкке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С М/С**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ с/м х/о 7%	63,9	59,4	6,39	5,94
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 90/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,60
Жиры, г	12,80
Углеводы, г	13,30
Энергетическая ценность, ккал	215,40

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	4,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	7,30

Ca, мг	28,50
Mg, мг	39,50
P, мг	156,50
Fe, мг	1,30
Zn, мг	0,80
Na, мг	155,40
K, мг	301,00
I, мкг	89,10

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.
При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).
Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.
Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.
При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку
соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир
Консистенция: сочная, однородная
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый
Запах: приятный, рыбы и соуса.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	26,70
Энергетическая ценность, ккал	142,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	0,30
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	111,50
Mg, мг	19,10
P, мг	87,90
Fe, мг	0,50
Zn, мг	0,40
Na, мг	52,90
K, мг	169,70
I, мкг	9,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **204**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	56,0	56,0	5,6	5,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,96	15	1,6	1,5
Выход: 180/5/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,10
Жиры, г	8,50
Углеводы, г	36,00
Энергетическая ценность, ккал	255,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	14,00

Ca, мг	121,30
Mg, мг	11,80
P, мг	102,30
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,90
Na, мг	123,50
K, мг	78,60
I, мкг	0,80

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №202), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра
Запах: отварных макарон с ароматом сыра

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70/71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ**

Номер рецептуры: **70/71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	7,80

В1, мг	0,00
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	18,40
Mg, мг	11,20
P, мг	19,20
Fe, мг	0,50
Zn, мг	0,00
Na, мг	888,80
K, мг	112,80
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2 шт.	80	200 шт.	8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	10	10	1	1
Выход: 106/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,90
Жиры, г	19,60
Углеводы, г	2,20
Энергетическая ценность, ккал	227,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,20
А, мг	0,20
Е, мг	1,70
Д, мкг	2,10
В2, мг	0,30
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	5,60

Ca, мг	68,30
Mg, мг	11,10
P, мг	147,90
Fe, мг	1,60
Zn, мг	1,00
Na, мг	123,20
K, мг	157,90
I, мкг	18,70

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.
Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.
Консистенция: однородная, сочная.
Цвет: золотисто-желтоватый.
Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.
Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	257,94	153,9	25,794	15,39
МОРКОВЬ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,64	8,64	0,864	0,864
К-ТА ЛИМОНАЯ	0,04	0,04	0,004	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,16	2,16	0,216	0,216
САХАР	5,4	5,4	0,54	0,54
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,04	0,04	0,004	0,004
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,630	0,630
ТОМАТ ПЮРЕ	10,8	10,8	1,08	1,08
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24
Жиры, г	5,81
Углеводы, г	12,95
Энергетическая ценность, ккал	117,63

В1, мг	0,05
С, мг	18,47
А, мг	-
Е, мг	3,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07
РР, мг	1,22
Фолиевая кислота, мкг	554,58

Ca, мг	99,81
Mg, мг	37,17
P, мг	72,26
Fe, мг	1,46
Zn, мг	30,90
Na, мг	724,13
K, мг	607,76
I, мкг	5,70

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.
Консистенция: сочная, слабо хрустящая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус6 свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.
Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	214,95	128,25	21,495	12,825
МОРКОВЬ	3,75	3,0	0,375	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6,5	0,72	0,65
К-ТА ЛИМОНАЯ	0,03	0,03	0,003	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР	4,5	4,5	045	0,45
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,525	0,525
ТОМАТ ПЮРЕ	9,0	9,0	0,9	0,9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,77
Жиры, г	4,84
Углеводы, г	10,79
Энергетическая ценность, ккал	97,8

В1, мг	0,05
С, мг	18,47
А, мг	-
Е, мг	3,08
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07
РР, мг	1,22
Фолиевая кислота, мкг	554,58

Са, мг	99,81
Mg, мг	37,17
Р, мг	72,26
Fe, мг	1,46
Zn, мг	30,90
Na, мг	724,13
К, мг	607,76
I, мкг	5,70

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.
Консистенция: сочная, слабо хрустящая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус6 свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.
Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ПЛОДЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

В1, мг	0,00
С, мг	10,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,30
Фолиевая кислота, мкг	2,00

Ca, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
Zn, мг	0,20
Na, мг	26,00
K, мг	278,00
I, мкг	2,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
Цвет: соответствует виду плодов или ягод
Вкус: соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,31	128,25	19,73	12,83
с 01.03 по 31.07	213,75	128,25	21,38	12,83
с 01.08 по 31.08	160,31	128,25	16,03	12,83
с 01.09 по 31.10	171	128,25	17,1	12,83
с 01.11 по 31.12	183,21	128,25	18,32	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30
Жиры, г	4,80
Углеводы, г	21,50
Энергетическая ценность, ккал	141,90

В1, мг	0,20
С, мг	10,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,40
Фолиевая кислота, мкг	10,30

Ca, мг	35,70
Mg, мг	29,20
P, мг	85,30
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,60
Na, мг	18,70
K, мг	763,90
I, мкг	8,50

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,3	5,92	4,73
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,70
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	5,60
Энергетическая ценность, ккал	54,00

В1, мг	0,00
С, мг	11,80
А, мг	0,20
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	7,00

Ca, мг	31,90
Mg, мг	12,20
P, мг	22,10
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,30
Na, мг	10,00
K, мг	132,80
I, мкг	2,30

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.
Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.
Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.
Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	20,20
Энергетическая ценность, ккал	92,00

В1, мг	0,00
С, мг	4,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	0,20

Ca, мг	14,00
Mg, мг	8,00
P, мг	14,00
Fe, мг	2,80
Zn, мг	0,10
Na, мг	12,00
K, мг	240,00
I, мкг	2,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14' С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ	20	20	2,0	2,0
САХАР	20	20	2,0	2,0
ВОДА	200	200	20,0	20,0
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,28
Углеводы, г	20,76
Энергетическая ценность, ккал	88,2

В1, мг	0,01
С, мг	100,0
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,00
Фолиевая кислота, мкг	3,50

Ca, мг	21,34
Mg, мг	3,44
P, мг	3,44
Fe, мг	0,64
Zn, мг	0,50
Na, мг	121,50
K, мг	13,20
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: темно- красный.
Вкус: кисло- сладкий, с привкусом шиповника.
Запах: шиповника.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К охл. х/о 9%	41,76	38	4,18	3,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,81	20	2,38	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331.		**50**		**5**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,1	11,1	1,11	1,11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	3,43	3,43
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,00
Жиры, г	13,50
Углеводы, г	11,90
Энергетическая ценность, ккал	210,20

В1, мг	0,00
С, мг	1,10
А, мг	0,00
Е, мг	3,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	1,50
Фолиевая кислота, мкг	9,40

Ca, мг	21,80
Mg, мг	14,80
P, мг	87,10
Fe, мг	1,30
Zn, мг	1,50
Na, мг	70,80
K, мг	209,40
I, мкг	4,50

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом
помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.
Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: тушенного мяса в соусе, умеренно соленый
Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры: **СРБ**
Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	12,60
Энергетическая ценность, ккал	59,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,60
Фолиевая кислота, мкг	10,80

Ca, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,30
Na, мг	202,40
K, мг	51,60
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **СРБ**

Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	7,50

Ca, мг	4,50
Mg, мг	4,80
P, мг	21,80
Fe, мг	1,00
Zn, мг	0,30
Na, мг	131,80
K, мг	34,00
I, мкг	1,40

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА №375		**50**		**5**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/15/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	15,00
Энергетическая ценность, ккал	61,60

В1, мг	0,00
С, мг	1,10
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,00
Фолиевая кислота, мкг	0,60

Ca, мг	13,40
Mg, мг	4,60
P, мг	5,10
Fe, мг	0,50
Zn, мг	0,00
Na, мг	3,30
K, мг	25,00
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка №375
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, с привкусом лимона
Запах: свойственный чаю и лимону

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА №375		**50**		**5**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	59,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,00
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	10,90
Mg, мг	3,90
P, мг	3,70
Fe, мг	0,40
Zn, мг	0,00
Na, мг	2,50
K, мг	13,60
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье (20 г), джем (20 г), мед (20 г), повидло (30 г) подают отдельно - количество указано на 200 мл чая.

Чай-заварка №375
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,62	16	2,46	1,6
с 01.03 по 31.07	26,67	16	2,67	1,6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1,6
с 01.09 по 31.10	21,33	16	2,13	1,6
с 01.11 по 31.12	22,86	16	2,29	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,67	2	0,27	0,2
с 01.09 по 31.12	2,5	2	0,25	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	10,40
Энергетическая ценность, ккал	84,50

В1, мг	0,00
С, мг	6,60
А, мг	0,20
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	8,70

Ca, мг	33,40
Mg, мг	20,20
P, мг	38,30
Fe, мг	1,10
Zn, мг	0,40
Na, мг	22,00
K, мг	287,50
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.
Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.
Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.
Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С
Произведена замена кореньев на морковь 1:1

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)
Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в блюдо

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА ф.	36,74	36,38	3,67	3,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,91	112,91	11,29	11,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	20,30
Энергетическая ценность, ккал	142,40

В1, мг	0,20
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	2,50
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	11,60

Ca, мг	11,30
Mg, мг	66,50
P, мг	98,90
Fe, мг	2,30
Zn, мг	0,70
Na, мг	2,50
K, мг	139,30
I, мкг	1,20

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин.Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Отпускают с прокипяченым маслом сливочны или соусами, или сахаром. или сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна набухшие, частично или полностью разваренные, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303.3

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК"**

Номер рецептуры: **303.3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ "АРТЕК" ф.	36,75	36,38	3,68	3,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	24,30
Энергетическая ценность, ккал	149,80

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,40
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	17,80
Mg, мг	20,60
P, мг	86,80
Fe, мг	1,40
Zn, мг	0,00
Na, мг	7,60
K, мг	84,80
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ ф.	32,3	32,3	3,23	3,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,3	119,3	11,93	11,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	23,30
Энергетическая ценность, ккал	138,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,40
Фолиевая кислота, мкг	6,10

Ca, мг	7,30
Mg, мг	15,70
P, мг	45,00
Fe, мг	0,30
Zn, мг	0,50
Na, мг	5,40
K, мг	33,50
I, мкг	0,50

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303.3

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ЯЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **303.3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	32,6	32,3	3,26	3,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	119,3	119,3	11,93	11,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	20,60
Энергетическая ценность, ккал	131,80

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,70
Фолиевая кислота, мкг	10,30

Ca, мг	28,20
Mg, мг	15,70
P, мг	101,00
Fe, мг	0,50
Zn, мг	0,40
Na, мг	6,30
K, мг	67,40
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **342.1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	9,50
Энергетическая ценность, ккал	40,70

В1, мг	0,00
С, мг	1,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,70

Ca, мг	11,60
Mg, мг	4,00
P, мг	3,60
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,10
Na, мг	10,90
K, мг	100,80
I, мкг	0,70

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.
Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 14°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе
Вкус: кисло-сладкий
Запах: фруктов - концентрированный, приятный

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	17,50
Энергетическая ценность, ккал	69,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,00
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	7,70
Mg, мг	1,60
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
Zn, мг	0,00
Na, мг	1,80
K, мг	1,00
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.
Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 14°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.
Запах: сухофруктов.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
РЫБА МИНТАЙ с/м х/о 7%	81,0	59,4	8,1	5,94
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	9	9	0,9	0,9
Выход: 90/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,60
Жиры, г	12,80
Углеводы, г	13,30
Энергетическая ценность, ккал	215,40

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	4,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	7,30

Ca, мг	28,50
Mg, мг	39,50
P, мг	156,50
Fe, мг	1,30
Zn, мг	0,80
Na, мг	155,40
K, мг	301,00
I, мкг	89,10

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.
При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).
Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.
Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.
При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку
соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир
Консистенция: сочная, однородная
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый
Запах: приятный, рыбы и соуса.

_____

_____

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА	84,0	84,0	8,4	8,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
ЯЙЦА КУР.	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,88	7,88	0,788	0,788
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	14,4	14,4	1,44	1,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 90/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,56
Жиры, г	32,21
Углеводы, г	7,41
Энергетическая ценность, ккал	301,05

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,10
Е, мг	2,80
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	4,90
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Ca, мг	17,80
Mg, мг	23,40
P, мг	134,90
Fe, мг	1,80
Zn, мг	1,50
Na, мг	180,70
K, мг	187,70
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Шницель укладывают на подогретую тарелку и поливают растопленным прокипяченным маслом, сбоку — гарнир.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.
Консистенция: сочная, пышная, однородная.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.
Вкус жареного мясо, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,93	50,93	5,09	5,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,50
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	34,90
Энергетическая ценность, ккал	198,70

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	10,20

Ca, мг	8,80
Mg, мг	7,30
P, мг	41,20
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,40
Na, мг	1,90
K, мг	63,40
I, мкг	0,80

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные №202.1.
Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.
Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.
Консистенция: мягкая, но упругая.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.
Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70/71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ**

Номер рецептуры: **70/71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	7,80

В1, мг	0,00
С, мг	3,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	13,80
Mg, мг	8,40
P, мг	14,40
Fe, мг	0,40
Zn, мг	0,00
Na, мг	666,60
K, мг	84,60
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ с/м х/о 17% т/о 32,4%	74	74	8,92	7,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №332.		**50**		**5**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7	1,17	1,17
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,9	33,9	3,39	3,39
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,5	1,24	1,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,60
Жиры, г	10,80
Углеводы, г	7,50
Энергетическая ценность, ккал	189,10

В1, мг	0,10
С, мг	10,20
А, мг	4,60
Е, мг	3,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	1,10
РР, мг	5,40
Фолиевая кислота, мкг	179,50

Ca, мг	19,20
Mg, мг	13,50
P, мг	200,10
Fe, мг	4,30
Zn, мг	3,80
Na, мг	82,00
K, мг	240,90
I, мкг	6,20

Технология приготовления:

Выход 50/50г.Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3 1 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.
Гарниры - макаронные изделия отварные картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.
Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.
Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).
Вкус: жареной печени, умеренно соленый.
Запах: печени с ароматом сметаны.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ охл. х/о 29% т/о 26,5% плов или рагу	114	102	11,4	10,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	11,6	11,6	1,16	1,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	12,2	1,33	1,22
МОРКОВЬ				
с 01.09 по 31.12	18,4	14	1,84	1,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,7	8,7	0,87	0,87
КРУПА РИСОВАЯ ф.	61,25	61,25	6,125	6,125
Выход: 175/75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,60
Жиры, г	21,30
Углеводы, г	40,80
Энергетическая ценность, ккал	422,10

В1, мг	0,10
С, мг	2,00
А, мг	0,20
Е, мг	4,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	4,00
Фолиевая кислота, мкг	14,20

Ca, мг	21,80
Mg, мг	42,70
P, мг	174,30
Fe, мг	1,60
Zn, мг	1,70
Na, мг	57,60
K, мг	305,70
I, мкг	4,30

Технология приготовления:

Выход 50/150 Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.
При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.
Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.
Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА	93,34	93,34	9,334	9,334
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	4,56	4,56	0,456	0,456
ЯЙЦА КУР.	5,47	5,47	0,547	0,547
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,76	8,76	0,876	0,876
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	16,0	16,0	1,6	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8,0	8,0	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 100/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,2
Жиры, г	35,6
Углеводы, г	8,19
Энергетическая ценность, ккал	332,74

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,10
Е, мг	2,80
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	4,90
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Са, мг	17,80
Mg, мг	23,40
Р, мг	134,90
Fe, мг	1,80
Zn, мг	1,50
Na, мг	180,70
К, мг	187,70
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Шницель укладывают на подогретую тарелку и поливают растопленным прокипяченным маслом, сбоку — гарнир.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.
Консистенция: сочная, пышная, однородная.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.
Вкус жареного мясо, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ х/о 29% т/о 30%	79	71	7,9	7,1
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331.		**50**		**5**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,9	13,9	1,39	1,39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,9	42,9	4,29	4,29
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,80
Жиры, г	15,10
Углеводы, г	3,70
Энергетическая ценность, ккал	212,30

В1, мг	0,10
С, мг	0,90
А, мг	0,00
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	3,40
Фолиевая кислота, мкг	3,40

Са, мг	21,40
Mg, мг	13,70
Р, мг	102,20
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,90
Na, мг	55,40
К, мг	205,20
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и

Правила оформления, подачи блюд:

Подают птицу с гарниром и полив соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.
Соусы — паровой, белый с яйцом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: сочная, нежная.
Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ**

Номер рецептуры: **68**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-106с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	20,1	14.9	2,10	1,49
СВЕКЛА	13,5	10,65	1,35	1,065
МОРКОВЬ	8,9	7,1	0,89	0,710
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	28,5	21,3	2,85	2,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,7	10,65	1,27	1,065
ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	50,0	30,0	5,0	3,0
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,72
Жиры, г	7,14
Углеводы, г	6,01
Энергетическая ценность, ккал	95,20

В1, мг	0,20
С, мг	10,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,20
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,40
Фолиевая кислота, мкг	10,30

Ca, мг	35,70
Mg, мг	29,20
P, мг	85,30
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,60
Na, мг	18,70
K, мг	763,90
I, мкг	8,50

Технология приготовления:

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками. Репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, затем все овощи ,добавляют прогретую в собственном отваре и охлажденную стручковую фасоль, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.
Консистенция: огурцов- хрустящая; картофеля, свеклы, моркови- мягкая.
Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящих в состав винегрета.
Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый..
Запах: овощей, растительного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ ф.	4,04	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4,03	0,48	0,4
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	13,20
Энергетическая ценность, ккал	97,80

В1, мг	0,10
С, мг	5,40
А, мг	0,20
Е, мг	2,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	6,90

Ca, мг	20,20
Mg, мг	19,90
P, мг	51,70
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,20
Na, мг	140,00
K, мг	388,20
I, мкг	3,50

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	38,3	30,0	3,83	3,0
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	15,0	15,0	1,5	1,5
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	15,4	10,8	1,54	1,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,99
Жиры, г	2,47
Углеводы, г	4,38
Энергетическая ценность, ккал	43,74

В1, мг	0,00
С, мг	8,80
А, мг	0,10
Е, мг	1,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,40
Фолиевая кислота, мкг	5,20

Ca, мг	23,90
Mg, мг	9,20
P, мг	16,60
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,20
Na, мг	7,60
K, мг	99,70
I, мкг	1,70

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый
Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука
Запах: свеклы, яблок, лука.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	3,70
Углеводы, г	4,90
Энергетическая ценность, ккал	56,10

В1, мг	0,00
С, мг	2,30
А, мг	0,00
Е, мг	1,60
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	7,60

Ca, мг	19,40
Mg, мг	11,50
P, мг	22,60
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,20
Na, мг	26,80
K, мг	167,60
I, мкг	4,10

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.
Запах: свеклы.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ ф.	16,16	16	1,62	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,44	10,08	1,34	1,01
с 01.09 по 31.12	12,6	10,08	1,26	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	15,20
Энергетическая ценность, ккал	117,80

В1, мг	0,10
С, мг	3,70
А, мг	0,20
Е, мг	3,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Ca, мг	29,00
Mg, мг	26,70
P, мг	62,80
Fe, мг	1,60
Zn, мг	0,70
Na, мг	10,00
K, мг	378,90
I, мкг	3,50

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.
Вместо растительное масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы.

Масса фасоли или гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен
Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого
Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.
Запах: продуктов, входящих в суп

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА РИСОВАЯ ф.	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	13,70
Энергетическая ценность, ккал	81,10

В1, мг	0,10
С, мг	5,30
А, мг	0,20
Е, мг	1,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	7,00

Ca, мг	17,40
Mg, мг	19,20
P, мг	44,80
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,40
Na, мг	6,80
K, мг	375,20
I, мкг	3,70

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10- 15 мин до его готовности.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: манной 30 г и 750 г соответственно, рисовой, пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" 20 г и 750 г соответственно, перловой, овсяной, пшеничной 40 г и 700 г соответственно.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.
Запах: овощей, вареной крупы.

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **103**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	2,20
Углеводы, г	16,20
Энергетическая ценность, ккал	94,10

В1, мг	0,10
С, мг	5,30
А, мг	0,20
Е, мг	1,20
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	7,80

Ca, мг	18,50
Mg, мг	18,60
P, мг	45,70
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,40
Na, мг	6,50
K, мг	381,00
I, мкг	3,70

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.
В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности.
Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ с/м х/о 7%	73,92	52,8	7,392	5,28
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	11,2	11,2	1,12	1,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	11,2	1,33	1,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8	8	0,8	0,8
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331.		**30**		**3**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,40
Жиры, г	9,60
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	181,60

В1, мг	0,10
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	3,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	0,90
Фолиевая кислота, мкг	8,90

Ca, мг	32,20
Mg, мг	30,70
P, мг	127,40
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,80
Na, мг	81,60
K, мг	284,80
I, мкг	80,30

Технология приготовления:

ВЫХОД 80/30г.Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формуют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом
помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.
Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.
Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе — светло-серый.
Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.
Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры: **СРБ**
Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	45	4,5	4,5
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	22,60
Энергетическая ценность, ккал	106,60

B1, мг	0,10
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,90
Д, мкг	0,00
B2, мг	0,00
PP, мг	0,70
Фолиевая кислота, мкг	12,20

Ca, мг	10,40
Mg, мг	14,90
P, мг	37,80
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,30
Na, мг	227,70
K, мг	58,10
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**
Номер рецептуры: **СРБ**
Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	40,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	6,00

Ca, мг	3,60
Mg, мг	3,80
P, мг	17,40
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,20
Na, мг	105,40
K, мг	27,20
I, мкг	1,10

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6966

Наименование изделия: **ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

Номер рецептуры: **6966**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Тушка кур. с/м	164,1	92	16,41	9,2
Яйца кур.	10	10	1,0	1,0
Зелень петрушка	6,8	5	0,68	0,5
Сухари панировочные	10	10	1,0	1,0
Масло растительное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,80
Жиры, г	5,30
Углеводы, г	2,40
Энергетическая ценность, ккал	114,80

В1, мг	0,10
С, мг	0,50
А, мг	0,10
Е, мг	2,80
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	4,90
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Ca, мг	17,80
Mg, мг	23,40
P, мг	134,90
Fe, мг	1,80
Zn, мг	1,50
Na, мг	180,70
K, мг	187,70
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

Из фарша сформировать лепешку. На середину положить рубленные яйца и зелень петрушки, защипать и запанировать в сухарях, придают изделию овальную форму. Обжарить зразы на растительном масле, довести до готовности в пароконвектомате или духовом шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир- картофель жаренный дольками

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с тупыми концами, поверхности равномерно обжарены.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет:светло-золотистый,з олотистый.
Вкус: жареного мяса птицы.

_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ПТИЦЫ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ох. х/о 2%	118,8	66,6	1,18	0,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,6	21,6	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 90/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,90
Жиры, г	21,30
Углеводы, г	13,30
Энергетическая ценность, ккал	304,50

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,10
Е, мг	2,80
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	4,90
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Ca, мг	17,80
Mg, мг	23,40
P, мг	134,90
Fe, мг	1,80
Zn, мг	1,50
Na, мг	180,70
K, мг	187,70
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.
Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).
Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332 массой 30 г на 50 г котлет при использовании вместо сливочного масла массой 5 г.

Также на 80 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

Правила оформления, подачи блюд:

Котлету укладывают на подогретую тарелку и поливают растопленным прокипяченным маслом, сбоку — гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарнир — картофель отварной.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.
Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.
Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **297**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО КУР ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ох. х/о 2%	118,8	66,6	11,88	6,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,8	19,8	1,98	1,98
ВНУТРЕННИЙ ЖИР	3,6	3,6	0,36	0,36
МАССА П/Ф		102,6		1,026
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛ.72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 90/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,80
Жиры, г	17,70
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	234,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,50
А, мг	0,10
Е, мг	2,80
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	4,90
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Ca, мг	17,80
Mg, мг	23,40
P, мг	134,90
Fe, мг	1,80
Zn, мг	1,50
Na, мг	180,70
K, мг	187,70
I, мкг	4,20

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.
Из котлетной массы, разделывают шарики (по 2-3шт на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.
Гарниры - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир .
сбоку.
Консистенция: сочная, нежная.
Цвет: сероватый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.
Запах: свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ охл. х/о 29% т/о 26,5% плов или рагу	95,77	68	9,58	6,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	10,5	10,5	1,05	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
КРУПА РИСОВАЯ ф.	52,5	52,5	5,25	5,25
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,60
Жиры, г	21,30
Углеводы, г	40,80
Энергетическая ценность, ккал	422,10

В1, мг	0,10
С, мг	2,00
А, мг	0,20
Е, мг	4,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	4,00
Фолиевая кислота, мкг	14,20

Ca, мг	21,80
Mg, мг	42,70
P, мг	174,30
Fe, мг	1,60
Zn, мг	1,70
Na, мг	57,60
K, мг	305,70
I, мкг	4,30

Технология приготовления:

Выход 50/150 Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.
При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.
Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.
Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

_____

_____

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	53,4	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	56,67	40	5,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	20	16	2,0	1,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ КОСЕРВИРОВАННЫЙ	9,2	6	0,92	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	8	1,0	0,8
с 01.09 по 31.12	12,6	8	1,26	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	7,30
Энергетическая ценность, ккал	76,20

В1, мг	0,10
С, мг	3,70
А, мг	0,20
Е, мг	3,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,80
Фолиевая кислота, мкг	7,40

Ca, мг	29,00
Mg, мг	26,70
P, мг	62,80
Fe, мг	1,60
Zn, мг	0,70
Na, мг	10,00
K, мг	378,90
I, мкг	3,50

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зелёный, соль.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана соломкой, картофель- дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.
Запах: овощей.

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры: **СРБ**
Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4,0	4,0
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	20,00
Энергетическая ценность, ккал	94,70

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,70
Фолиевая кислота, мкг	12,20

Ca, мг	10,40
Mg, мг	14,90
P, мг	37,80
Fe, мг	0,90
Zn, мг	0,30
Na, мг	227,70
K, мг	58,10
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**
Номер рецептуры: **СРБ**
Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	40,80

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	6,00

Ca, мг	3,60
Mg, мг	3,80
P, мг	17,40
Fe, мг	0,80
Zn, мг	0,20
Na, мг	105,40
K, мг	27,20
I, мкг	1,10

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № СРБ

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **СРБ**

Наименование сборника рецептур: **Покупные товары**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	12,70
Энергетическая ценность, ккал	61,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,20
Фолиевая кислота, мкг	9,00

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
Zn, мг	0,40
Na, мг	158,10
K, мг	40,80
I, мкг	1,70

Технология приготовления:

Согласно ГОСТ

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Согласно ГОСТ

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер **82**

Наименование сборника **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и**

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
СВЕКЛА					
с 01.01 по 31.08		53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12		50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ					
с 01.01 по 28.02		30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07		33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08		25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10		26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12		28,57	20	2,86	2
МОРКОВЬ					
с 01.01 по 31.08		13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12		12,5	10	1,25	1
МОРКОВЬ					
с 01.01 по 31.08		3,33	2,5	0,33	0,25
с 01.09 по 31.12		3,13	2,5	0,31	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ		11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА		7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ		5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК		2,5	2,5	0,25	0,25
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ		0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ		200	200	20	20
	Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,00
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,00
Энергетическая	105,80

В1, мг	0,00
С, мг	8,20
А, мг	0,30
Е, мг	2,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая	10,80

Ca,	41,90
Mg,	25,50
P, мг	47,90
Fe, мг	1,30
Zn, мг	0,50
Na,	27,60
K, мг	359,30
I, мкг	5,30

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.
Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.
Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.
Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С
Произведена замена кореньев на морковь 1:1

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)
Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в блюдо

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **303**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА ф.	44,1	43,7	4,41	4,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,5	135,5	13,55	13,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,40
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	24,40
Энергетическая ценность, ккал	171,00

В1, мг	0,20
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	3,00
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,40
Фолиевая кислота, мкг	14,00

Ca, мг	13,50
Mg, мг	80,00
P, мг	118,70
Fe, мг	2,80
Zn, мг	0,90
Na, мг	2,90
K, мг	167,40
I, мкг	1,40

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин.Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Отпускают с прокипяченым маслом сливочны или соусами, или сахаром. или сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна набухшие, частично или полностью разваренные, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303.3

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК"**

Номер рецептуры: **303.3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ "АРТЕК" ф.	44,1	43,7	4,41	4,37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	29,10
Энергетическая ценность, ккал	179,90

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,50
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	21,50
Mg, мг	24,90
P, мг	104,20
Fe, мг	1,70
Zn, мг	0,00
Na, мг	9,00
K, мг	101,80
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303.3

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ЯЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **303.3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	39,1	38,8	3,91	3,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,2	143,2	14,32	14,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	24,70
Энергетическая ценность, ккал	158,20

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,90
Фолиевая кислота, мкг	12,40

Ca, мг	33,90
Mg, мг	18,80
P, мг	121,30
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,40
Na, мг	7,50
K, мг	80,80
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Способ приготовления см. в рец. №174. В котел с кипящей водой всыпают перебранную и промытую крупу и перемешивают. Варят, переодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар (в соответствии с рецептурой) и продалжают варку до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.
Консистенция: вязкая.
Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светло-серый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового.
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
РЫБА МИНТАЙ с/м х/о 7%	92,4	66	9,24	6,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	10	10	1	1
Выход: 100/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,00
Жиры, г	13,90
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	235,70

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	4,60
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,20
Фолиевая кислота, мкг	7,70

Ca, мг	30,00
Mg, мг	41,40
P, мг	164,70
Fe, мг	1,40
Zn, мг	0,80
Na, мг	163,80
K, мг	316,90
I, мкг	93,80

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.
При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).
Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.
Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.
При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку
соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир
Консистенция: сочная, однородная
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый
Запах: приятный, рыбы и соуса.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ПТИЦЫ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ох. х/о 2%	132	74	13,2	7,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16	16	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1,0	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 100/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,70
Жиры, г	21,50
Углеводы, г	15,10
Энергетическая ценность, ккал	320,70

В1, мг	0,10
С, мг	0,50
А, мг	0,10
Е, мг	2,90
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	5,20
Фолиевая кислота, мкг	7,80

Ca, мг	18,70
Mg, мг	24,50
P, мг	142,10
Fe, мг	2,00
Zn, мг	1,60
Na, мг	190,50
K, мг	197,80
I, мкг	4,40

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.
Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).
Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332 массой 30 г на 50 г котлет при использовании вместо сливочного масла массой 5 г.

Также на 80 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

Правила оформления, подачи блюд:

Котлету укладывают на подогретую тарелку и поливают растопленным прокипяченным маслом, сбоку — гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарнир — картофель отварной.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.
Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.
Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

_____

_____

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,1	61,1	6,11	6,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,60
Жиры, г	5,30
Углеводы, г	41,90
Энергетическая ценность, ккал	238,40

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00
РР, мг	0,60
Фолиевая кислота, мкг	12,20

Ca, мг	10,60
Mg, мг	8,80
P, мг	49,40
Fe, мг	1,10
Zn, мг	0,40
Na, мг	2,20
K, мг	76,10
I, мкг	0,90

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные №202.1.
Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.
Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.
Консистенция: мягкая, но упругая.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.
Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70/71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ**

Номер рецептуры: **70/71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,80
Энергетическая ценность, ккал	6,50

В1, мг	0,00
С, мг	5,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	0,10
Фолиевая кислота, мкг	0,00

Ca, мг	23,00
Mg, мг	14,00
P, мг	24,00
Fe, мг	0,60
Zn, мг	0,00
Na, мг	1 111,00
K, мг	141,00
I, мкг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.
Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.
Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.
Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.
Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ охл. х/о 29% т/о 26,5% плов или рагу. Мясо птицы задняя часть	114	102	11,4	10,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	11,6	11,6	1,16	1,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	12,2	1,25	1,05
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,7	14	1,87	1,4
с 01.09 по 31.12	17,5	14	1,75	1,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,7	8,7	0,87	0,87
КРУПА РИСОВАЯ ф.	61,25	61,25	6,125	6,125
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,60
Жиры, г	21,30
Углеводы, г	40,80
Энергетическая ценность, ккал	422,10

В1, мг	0,10
С, мг	2,00
А, мг	0,20
Е, мг	4,90
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	4,00
Фолиевая кислота, мкг	14,20

Ca, мг	21,80
Mg, мг	42,70
P, мг	174,30
Fe, мг	1,60
Zn, мг	1,70
Na, мг	57,60
K, мг	305,70
I, мкг	4,30

Технология приготовления:

Выход 50/150 Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.
При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.
Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.
Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	236,77	153,9	23,68	15,39
с 01.03 по 31.07	256,5	153,9	25,65	15,39
с 01.08 по 31.08	192,38	153,9	19,24	15,39
с 01.09 по 31.10	205,2	153,9	20,52	15,39
с 01.11 по 31.12	219,86	153,9	21,99	15,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,4	28,4	2,84	2,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90
Жиры, г	5,80
Углеводы, г	25,80
Энергетическая ценность, ккал	170,10

В1, мг	0,20
С, мг	12,50
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10
РР, мг	1,60
Фолиевая кислота, мкг	12,30

Ca, мг	43,10
Mg, мг	35,10
P, мг	102,40
Fe, мг	1,40
Zn, мг	0,70
Na, мг	22,30
K, мг	916,60
I, мкг	10,30

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

_____

_____

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ ф.	5,1	5	0,51	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	5,30
Углеводы, г	16,40
Энергетическая ценность, ккал	122,40

В1, мг	0,10
С, мг	6,70
А, мг	0,20
Е, мг	2,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	1,00
Фолиевая кислота, мкг	8,60

Са, мг	25,30
Mg, мг	25,00
Р, мг	64,70
Fe, мг	1,10
Zn, мг	0,30
Na, мг	175,00
К, мг	485,20
I, мкг	4,50

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ ф.	20,2	20	2,02	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,8	12,6	1,68	1,26
с 01.09 по 31.12	15,75	12,6	1,58	1,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80
Жиры, г	5,40
Углеводы, г	19,00
Энергетическая ценность, ккал	147,30

В1, мг	0,30
С, мг	4,60
А, мг	0,20
Е, мг	4,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00
РР, мг	1,00
Фолиевая кислота, мкг	9,20

Ca, мг	36,20
Mg, мг	33,40
P, мг	78,40
Fe, мг	2,00
Zn, мг	1,00
Na, мг	12,50
K, мг	473,60
I, мкг	4,40

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.
Вместо растительное масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы.

Масса фасоли или гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен
Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого
Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.
Запах: продуктов, входящих в суп

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА РИСОВАЯ ф.	5	5	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,10
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	16,90
Энергетическая ценность, ккал	101,50

В1, мг	0,10
С, мг	6,60
А, мг	0,20
Е, мг	1,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	1,00
Фолиевая кислота, мкг	8,80

Ca, мг	21,70
Mg, мг	24,20
P, мг	56,30
Fe, мг	1,00
Zn, мг	0,50
Na, мг	8,50
K, мг	469,00
I, мкг	4,70

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10- 15 мин до его готовности.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: манной 30 г и 750 г соответственно, рисовой, пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" 20 г и 750 г соответственно, перловой, овсяной, пшеничной 40 г и 700 г соответственно.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.
Запах: овощей, вареной крупы.

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **103**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	20,20
Энергетическая ценность, ккал	117,70

В1, мг	0,10
С, мг	6,60
А, мг	0,20
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	1,00
Фолиевая кислота, мкг	9,80

Ca, мг	23,00
Mg, мг	23,30
P, мг	57,30
Fe, мг	1,10
Zn, мг	0,50
Na, мг	8,20
K, мг	476,30
I, мкг	4,80

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.
В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности.
Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Примечание:
1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

Утверждаю

_____ //

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ с/м б/г х/о 7%	73,92	52,8	7,39	5,28
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	11,2	11,2	1,12	1,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	11,2	1,33	1,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8	8	0,8	0,8
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331.		**30**		**3**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,40
Жиры, г	9,60
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	181,60

В1, мг	0,10
С, мг	1,00
А, мг	0,00
Е, мг	3,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,10
РР, мг	0,90
Фолиевая кислота, мкг	8,90

Ca, мг	32,20
Mg, мг	30,70
P, мг	127,40
Fe, мг	0,70
Zn, мг	0,80
Na, мг	81,60
K, мг	284,80
I, мкг	80,30

Технология приготовления:

ВЫХОД 80/30г.Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формуют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. Блюдо можно приготовить, заменив хлеб припущенным рисом из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г на порцию. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.
При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились
Гарниры - рис отварной, фкартофель отварной, пюре картофельное.
Соус - сметанный с томатом №331.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.
При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус сметанный с томатом №331.
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом
помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.
Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Приложение № 3
к Техническому заданию

Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
организация	
структурное подразделение	
Вид деятельности по ОКДП	
наименование блюда	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	297/21/2011
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
21	01.01.2025

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 21 от 01.01.2025 г.			№ 21 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Тушка цып.бройлера		118,8	240	28,51	132,0	240	31,68
2.	Хлеб пшеничный		14,4	50	0,81	16	50	0,9
3.	Сухари		9	200	1,8	10	200	2,0
4.	Масло сливочное		5	1050	5,25	5	1050	5,25
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**40,00**	X	X	**40,00**
Наценка _____ %, руб.коп.								
Цена продажи блюда, руб.коп.								
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			90			100		
Заведующий производством		подпись						
Калькуляцию составил								
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации								

Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	62/29/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
29	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.08			с 01.09 по 31.10			с 01.11 по 31.12		
1.	Свекла с 01.01 по 31.08		40	35	1,4	40	35	1,4						
	Свекла с 01.09 по 31.12								38,4	35	1,34	38,4	35	1,34
3.	Капуста белокочанная свежая		20	35	0,7	20	35	0,7	20	35	0,7	20	35	0,7
4.	Картофель с 01.01 по 28.02		21,6	60	1,3									
	Картофель с 01.03 по 31.08					22,4	60	1,34						
	Картофель с 01.09 по 31.10								20	60	1,2			
	Картофель с 01.11 по 31.12											20,8	60	1,25
8.	Морковь с 01.01 по 31.08		10	35	0,35	10	35	0,35						
	Морковь с 01.09 по 31.12								9,6	35	0,34	9,6	35	0,34
10.	Лук репчатый		9,6	45	0,43	9,6	45	0,43	9,6	45	0,43	9,6	45	0,43
11.	Томатное пюре		6	270	1,62	6	270	1,62	6	270	1,62	6	270	1,62

12.	Масло растительное		4	130	0,52	4	130	0,52	4	130	0,52	4	130	0,52
13.	Сахар		2	70	0,14	2	70	0,14	2	70	0,14	2	70	0,14
14.	Соль		0,7	30	0,02	0,7	30	0,02	0,7	30	0,02	0,7	30	0,02
15.	Петрушка (зелень)		4	250	1,0	4	250	1,0	4	250	1,0	4	250	1,0
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**18,00**	X	X	**17,52**	X	X	**17,31**	X	X	**17,36**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200			200			200			200		
Заведующий производством		подпись												
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации														

Номер документа	Дата составления
29	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.08			с 01.09 по 31.10			с 01.11 по 31.12		
1.	Свекла с 01.01 по 31.08		50	35	1,75	50	35	1,75						
	Свекла с 01.09 по 31.12								48	35	1,68	48	35	1,68
3.	Капуста белокочанная свежая		25	35	0,88	25	35	0,88	25	35	0,88	25	35	0,88
4.	Картофель с 01.01 по 28.02		27	60	1,62									
	Картофель с 01.03 по 31.08					28	60	1,68						
	Картофель с 01.09 по 31.10								25	60	1,5			
	Картофель с 01.11 по 31.12											26	60	1,56
8.	Морковь с 01.01 по 31.08		12,5	35	0,44	12,5	35	0,44						
	Морковь с 01.09 по 31.12								12	35	0,42	12	35	0,42

10.	Лук репчатый		12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54
11.	Томатное пюре		7,5	270	2,03	7,5	270	2,03	7,5	270	2,03	7,5	270	2,03
12.	Масло растительное		5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65
13.	Сахар		2,5	70	0,18	2,5	70	0,18	2,5	70	0,18	2,5	70	0,18
14.	Соль		0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03
15.	Петрушка (зелень)		5	250	1,25	5	250	1,25	5	250	1,25	5	250	1,25
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**18,00**	X	X	**18,43**	X	X	**18,16**	X	X	**18,22**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250			250			250			250		
Заведующий производством		подпись												
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации														

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	101/30/2011
Вид операции	

структурное подразделение

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
30	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 30 от 01.01.2025 г.			№ 30 от 01.01.2025 г.			№ 30 от 01.01.2025 г.			№ 30 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
16.	Картофель с 01.01 по 28.02		81	60	4,86									
	Картофель с 01.03 по 31.08					84	60	5,04						
	Картофель с 01.09 по 31.10								75	60	4,5			
	Картофель с 01.11 по 31.12											78	60	4,68
20.	Морковь с 01.01 по 31.08		10	35	0,35	10	35	0,35						
	Морковь с 01.09 по 31.12								9,6	35	0,34	9,6	35	0,34
22.	Лук репчатый		9,6	45	0,43	9,6	45	0,43	9,6	45	0,43	9,6	45	0,43
23.	Масло растительное		2	130	0,26	2	130	0,26	2	130	0,26	2	130	0,26
24.	Крупа рисовая		4	90	0,36	4	90	0,36	4	90	0,36	4	90	0,36
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**18,00**	X	X	**17,44**	X	X	**15,89**	X	X	**16,07**
Наценка _____ %, руб.коп.														

Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		200	200	200	200
Заведующий производством	подпись				
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Номер документа	Дата составления
30	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 30 от 01.01.2025 г.			№ 30 от 01.01.2025 г.			№ 30 от 01.01.2025 г.			№ 30 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
1.	Картофель с 01.01 по 28.02		101,3	60	6,08									
	Картофель с 01.03 по 31.08					105	60	6,3						
	Картофель с 01.09 по 31.10								93,8	60	5,63			
	Картофель с 01.11 по 31.12											97,5	60	5,85
5.	Морковь с 01.01 по 31.08		12,5	35	0,44	12,5	35	0,44						
	Морковь с 01.09 по 31.12								12	35	0,42	12	35	0,42
7.	Лук репчатый		12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54
8.	Масло растительное		2,5	130	0,33	2,5	130	0,33	2,5	130	0,33	2,5	130	0,33
9.	Крупа рисовая		5	90	0,45	5	90	0,45	5	90	0,45	5	90	0,45
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**18,00**	X	X	**18,06**	X	X	**17,37**	X	X	**17,59**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250			250			250			250		
Заведующий производством		подпись												
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации														

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	96/31/2011
Вид операции	

структурное подразделение

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
31	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 31 от 01.01.2025 г.			№ 31 от 01.01.2025 г.			№ 31 от 01.01.2025 г.			№ 31 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
25.	Картофель с 01.01 по 28.02		81	60	4,86									
	Картофель с 01.03 по 31.08					84	60	5,04						
	Картофель с 01.09 по 31.10								75	60	4,5			
	Картофель с 01.11 по 31.12											78	60	4,68
29.	Морковь с 01.01 по 31.08		10	35	0,35	10	35	0,35						
	Морковь с 01.09 по 31.12								9,6	35	0,34	9,6	35	0,34
31.	Лук репчатый		4,8	45	0,22	4,8	45	0,22	4,8	45	0,22	4,8	45	0,22
32.	Масло растительное		4	130	0,52	4	130	0,52	4	130	0,52	4	130	0,52
33.	Огурцы соленые		13,4	160	2,14	13,4	160	2,14	13,4	160	2,14	13,4	160	2,14
34.	Крупа рисовая		4	90	0,36	4	90	0,36	4	90	0,36	4	90	0,36
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**19,00**	X	X	**18,63**	X	X	**18,08**	X	X	**18,26**
Цена блюда, руб.коп.														
Наценка _____ %, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200			200			200			200		

Заведующий производством	подпись				
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 31 от 01.01.2025 г.			№ 31 от 01.01.2025 г.			№ 31 от 01.01.2025 г.			№ 31 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
1.	Картофель с 01.01 по 28.02		101,3	60	6,08									
	Картофель с 01.03 по 31.08					105	60	6,3						
	Картофель с 01.09 по 31.10								93,8	60	5,63			
	Картофель с 01.11 по 31.12											97,5	60	5,85
5.	Морковь с 01.01 по 31.08		12,5	35	0,44	12,5	35	0,44						
	Морковь с 01.09 по 31.12								12	35	0,42	12	35	0,42
7.	Лук репчатый		6	45	0,27	6	45	0,27	6	45	0,27	6	45	0,27
8.	Масло растительное		5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65
9.	Огурцы соленые		16,75	160	2,68	16,75	160	2,68	16,75	160	2,68	16,75	160	2,68
10.	Соль		0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03
11.	Крупа перловая		5	40	0,2	5	40	0,2	5	40	0,2	5	40	0,2
12.	Петрушка (зелень)		5	250	1,25	5	250	1,25	5	250	1,25	5	250	1,25
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**19,0**	X	X	**19,82**	X	X	**19,13**	X	X	**19,35**
Цена блюда, руб.коп.														
Наценка _____ %, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250			250			250			250		
Заведующий производством		подпись												
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации														

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
	79/32/2022
Вид операции	

структурное подразделение

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

наименование блюда

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП

Номер документа	Дата составления
32	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 32 от 01.01.2025 г.			№ 32 от 01.01.2025 г.			№ 32 от 01.01.2025 г.			№ 32 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
35.	Картофель с 01.01 по 28.02		81											
	Картофель с 01.03 по 31.08					84								
	Картофель с 01.09 по 31.10								75					
	Картофель с 01.11 по 31.12											78		
39.	Морковь с 01.01 по 31.08		10			10								
	Морковь с 01.09 по 31.12								9,6			9,6		
41.	Лук репчатый		9,6			9,6			9,6			9,6		
42.	Масло растительное		2			2			2			2		
43.	Макароны		8			8			8			8		
44.	Соль		0,7			0,7			0,7			0,7		
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**18,00**	X	X	**18,27**	X	X	**18,95**	X	X	**18,05**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200			200			200			200		

Заведующий производством	подпись	
Калькуляцию составил		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 32 от 01.01.2025 г.			№ 32 от 01.01.2025 г.			№ 32 от 01.01.2025 г.			№ 32 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
10.	Картофель с 01.01 по 28.02		101,3	60	6,08									
	Картофель с 01.03 по 31.08					105	60	6,3						
	Картофель с 01.09 по 31.10								93,8	60	5,63			
	Картофель с 01.11 по 31.12											97,5	60	5,85
14.	Морковь с 01.01 по 31.08		12,5	35	0,44	12,5	35	0,44						
	Морковь с 01.09 по 31.12								12	35	0,42	12	35	0,42
16.	Лук репчатый		12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54
17.	Масло растительное		2,5	130	0,33	2,5	130	0,33	2,5	130	0,33	2,5	130	0,33
18.	Макароны		10	60	0,6	10	60	0,6	10	60	0,6	10	60	0,6
19.	Соль		0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**18,0**	X	X	**18,24**	X	X	**17,55**	X	X	**17,77**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250			250			250			250		

Заведующий производством	подпись	
Калькуляцию составил		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	78/33/2022
Вид операции	

структурное подразделение

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
33	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 33 от 01.01.2025 г.			№ 33 от 01.01.2025 г.			№ 33 от 01.01.2025 г.			№ 33 от 01.01.2025 г.		
	№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
		наименование	код												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
				с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
45.	46.	Картофель с 01.01 по 28.02		54											
47.		Картофель с 01.03 по 31.08					56								
49.		Картофель с 01.09 по 31.10								50					
51.		Картофель с 01.11 по 31.12											52		
53.	54.	Морковь с 01.01 по 31.08		10			10								
55.		Морковь с 01.09 по 31.12								9,6			9,6		
57.	58.	Лук репчатый		9,6			9,6			9,6			9,6		
59.	60.	Петрушка (корень)		4			4			4			4		
61.	62.	Масло растительное		4			4			4			4		
63.	64.	Горох лущенный		16,2			16,2			16,2			16,2		
65.	66.	Петрушка (зелень)		4			4			4			4		
67.	68.	Соль		0,7			0,7			0,7			0,7		
	Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**20,0**	X	X	**18,14**	X	X	**17,92**	X	X	**17,99**
	Наценка _____ %, руб.коп.														
	Цена продажи блюда, руб.коп.														
	Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200			200			200			200		

Заведующий производством	подпись	
Калькуляцию составил		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 33 от 01.01.2025 г.			№ 33 от 01.01.2025 г.			№ 33 от 01.01.2025 г.			№ 33 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.07			с 01.08 по 31.08			с 01.09 по 31.10		
1.	Картофель с 01.01 по 28.02		67,5	60	4,05									
	Картофель с 01.03 по 31.08					70	60	4,2						
	Картофель с 01.09 по 31.10								62,5	60	3,75			
	Картофель с 01.11 по 31.12											65	60	3,9
5.	Морковь с 01.01 по 31.08		12,5	35	0,44	12,5	35	0,44						
	Морковь с 01.09 по 31.12								12	35	0,42	12	35	0,42
7.	Лук репчатый		12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54
8.	Петрушка (корень)		3,25	900	2,93	3,25	900	2,93	3,25	900	2,93	3,25	900	2,93
9.	Масло растительное		5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65
10.	Горох лущенный		20,3	50	1,02	20,3	50	1,02	20,3	50	1,02	20,3	50	1,02
11.	Петрушка (зелень)		5	250	1,25	5	250	1,25	5	250	1,25	5	250	1,25
12.	Соль		0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**20,0**	X	X	**19,06**	X	X	**19,89**	X	X	**19,74**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250			250			250			250		

Заведующий производством	подпись	
Калькуляцию составил		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	268/34/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

МОЛОЧНОКИСЛЫЕ ПРОДУКТЫ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
34	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 34 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Кефир 2,5% жирности		182	88,0	16,00
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**16,00**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			180		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	236/35/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
35	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 35 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
42.	Яблоки		44	60	2,64
43.	Сахар		24	70	1,68
44.	Кислота лимонная		0,2	700	0,14
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**10,00**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			180		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	266/36/2022
Вид операции	

организация

СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ

КАКАО С МОЛОКОМ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
36	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 36 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1.	Какао - порошок		6	600	3,6
2.	Молоко		100	69	6,9
3.	Сахар		10	70	0,7
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**12,0**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			180		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	241/37/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
37	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 37 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
45.	Смесь из сухофруктов		20	125	2,5
46.	Сахар		20	70	1,4
47.	Кислота лимонная		0,2	700	0,14
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**10,0**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	264/38/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

КОФЕЙННЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
38	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 38 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Молоко, 2,5%		100	69	6,9
3	Сахар песок		10	70	0,7
4	Кофейный напиток		3,6	500	1,8
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**12,0**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			180		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	271/39/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

СОКИ ФРУКТОВЫЕ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
39	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 39 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Сок яблочный		200	80	16,0
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**16,0**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			180		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	388/40/2011
Вид операции	

организация

структурное подразделение

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
40	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 40 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Плоды шиповника сушеные		20,0	300	8,60
2	Сахар		20,0	70	1,4
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**10,00**
Цена блюда, руб.коп.					
Наценка _____ %, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	261/41/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

ЧАЙ С САХАРОМ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
41	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 41 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
48.	Чай черный байховый		1	700	0,7
49.	Сахар		10	70	0,7
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**7,0**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			210		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	222/42/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

СОУС СМЕТАННЫЙ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
42	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 42 от 01.01.2025 г.			№ 42 от 01.01.2025 г.			№ 42 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.
	наименование	код									
1	2	3	4	5	6	7	8	9			
1.	Мука пшеничная				0	3,4	38	0,13			
2.	Сметана					11,3	225	2,54			
3.	Соль					0,11	30	0,003			
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X		X	X	**2,67**	X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.											
Цена продажи блюда, руб.коп.											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм						50					
Заведующий производством		подпись									
Калькуляцию составил											
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации											

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	СРБ/43/2025
Вид операции	

организация

структурное подразделение

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
43	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 43 от 01.01.2025 г.			№ 43 от 01.01.2025 г.			№ 43 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Хлеб пшеничный		35	50	1,75	40	50	2,0	60	50	3,0
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**1,75**	X	X	**2,0**	X	X	**3,0**
Наценка _____ %, руб.коп.											
Цена продажи блюда, руб.коп.											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			35			40			60		
Заведующий производством		подпись									
Калькуляцию составил											
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации											

Номер документа	Дата составления
43	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 43 от 01.01.2025 г.			№ 43 от 01.01.2025 г.			№ 43 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Хлеб пшеничный		50	50	2,5	40	50	2,0	60	50	3,0
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**2,5**	X	X	**2,0**	X	X	**3,0**
Наценка _____ %, руб.коп.											
Цена продажи блюда, руб.коп.											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			50			40			60		
Заведующий производством		подпись									
Калькуляцию составил											
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации											

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	СРБ/44/2025
Вид операции	

организация

структурное подразделение

ХЛЕБ РЖАНОЙ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
44	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 44 от 01.01.2025 г.			№ 44 от 01.01.2025 г.			№ 44 от 01.01.2025 г.			№ 44 от 01.01.2025 г.			№ 44 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Хлеб ржаной		20	50	1,0	25	50	1,25	30	50	1,5	40	50	2,0	45	50	2,25
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**1,0**	X	X	**1,25**	X	X	**1,5**	X	X	**2,0**	X	X	**2,25**
Наценка _____ %, руб.коп.																	
Цена продажи блюда, руб.коп.																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			20			25			30			40			45		
Заведующий производством		подпись															
Калькуляцию составил																	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																	

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	223/45/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
45	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 45 от 01.01.2025 г.			№ 45 от 01.01.2025 г.			№ 45 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Сметана		12,5	225	2,81	7,5	225	1,69			
2.	Мука пшеничная		3,75	38	0,14	2,25	38	0,08			
3.	Томатное пюре		5	270	1,35	3	270	0,81			
4.	Соль		0,13	30	0,004	0,08	30	0,02			
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**4,30**	X	X	**2,60**			
Наценка _____ %, руб.коп.											
Цена продажи блюда, руб.коп.											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			50			30					
Заведующий производством		подпись									
Калькуляцию составил											
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации											

Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	321/46/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
46	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 46 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
4.	Капуста белокочанная		214,95	35	7,52
5.	Морковь		3,75	35	0,13
6.	Лук репчатый		7,2	45	0,32
7.	Кислота лим.		0,03	700	0,021
8.	Мука пшеничная		1,8	38	0,07
9.	Сахар		4,5	70	0,32
10.	Перец черный горошком		0,03	700	0,021
11.	Лавровый лист		0,02	1000	0,02
12.	Масло сладко-сливоч. несоленое 72,5%		5,25	1050	5,51
13.	Томат пюре		9,0	270	2,43
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**14,00**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			150		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	321/46/2022
Вид операции	

организация

структурное подразделение

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
46	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 46 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
14.	Капуста белокочанная		254,94	35	8,92
15.	Морковь		4,5	35	0,16
16.	Лук репчатый		8,64	45	0,39
17.	Кислота лим.		0,04	700	0,028
18.	Мука пшеничная		2,16	38	0,08
19.	Сахар		5,4	70	0,38
20.	Перец черный горош.		0,04	700	0,028
21.	Лавровый лист		0,03	1000	0,03
22.	Масло сладко-сливоч. несоленое 72,5%		6,3	1050	6,62
23.	Томат пюре		10,8	270	2,92
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**15,00**
Наценка _____ %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			180		
Заведующий производством		подпись			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

	0330501
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	99/29/2022
Вид операции	

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата

организация

структурное подразделение

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

наименование блюда

Номер документа	Дата составления
29	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.08			с 01.09 по 31.10			с 01.11 по 31.12		
69.	Капуста белокочанная свежая		20	35	0,7	20	35	0,7	20	35	0,7	20	35	0,7
70.	Картофель с 01.01 по 28.02		53,4	60	1,3									
	Картофель с 01.03 по 31.08					56,67	60	1,34						
	Картофель с 01.09 по 31.10								50	60	1,2			
	Картофель с 01.11 по 31.12											53,33	60	1,25
74.	Морковь с 01.01 по 31.08		10	35	0,35	10	35	0,35						
	Морковь с 01.09 по 31.12								9,6	35	0,34	9,6	35	0,34
76.	Лук репчатый		9,6	45	0,43	9,6	45	0,43	9,6	45	0,43	9,6	45	0,43
77.	Горошек зелёный консервирован.		9,2	270	1,62	9,2	270	1,62	9,2	270	1,62	9,2	270	1,62
78.	Масло растительное		4	130	0,52	4	130	0,52	4	130	0,52	4	130	0,52

79.	Соль		0,7	30	0,02	0,7	30	0,02	0,7	30	0,02	0,7	30	0,02
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**7,48**	X	X	**7,52**	X	X	**7,31**	X	X	**7,36**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			200			200			200			200		
Заведующий производством		подпись												
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации														

Номер документа	Дата составления
29	01.01.2025

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.			№ 29 от 01.01.2025 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			с 01.01 по 28.02			с 01.03 по 31.08			с 01.09 по 31.10			с 01.11 по 31.12		
16.	Капуста белокочанная свежая		25	35	0,88	25	35	0,88	25	35	0,88	25	35	0,88
17.	Картофель с 01.01 по 28.02		66,75	60	4,00									
	Картофель с 01.03 по 31.08					70,83	60	4,25						
	Картофель с 01.09 по 31.10								50	60	3,0			
	Картофель с 01.11 по 31.12											62,5	60	3,75
21.	Морковь с 01.01 по 31.08		12,5	35	0,44	12,5	35	0,44						
	Морковь с 01.09 по 31.12								12	35	0,42	12	35	0,42
23.	Лук репчатый		12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54	12	45	0,54
24.	Горошек зелёный конс.		11,5	160	2,03	11,5	160	2,03	11,5	160	2,03	11,5	160	2,03
25.	Масло растительное		5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65	5	130	0,65
26.	Соль		0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03	0,88	30	0,03
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	**19,00**	X	X	**19,43**	X	X	**19,16**	X	X	**19,22**
Наценка _____ %, руб.коп.														
Цена продажи блюда, руб.коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250			250			250			250		
Заведующий производством		подпись												
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации														

Приложение № 2
к контракту №
от ___ _____ 2025 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Категория учащихся	Дето-день, дет.дн.	Стоимость в день, руб.	Всего, руб.	Источник финансирования
				Средства бюджетных учреждений, руб.
Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	11340	78,05		
Услуги по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся (льготные завтраки)	6699	77,00		
Услуги по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся (льготные обеды)	11088	107,00		
Итого:				

ПОДПИСИ СТОРОН[1]

ЗАКАЗЧИК: **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

_____ _____ _____ _____

/ФИО/ */ФИО/*

1

Документ подписан электронной подписью

Поставщик:

Дата подписания:	12.03.2025
Организация:	ООО "ФЕНИКС"
ФИО:	ТЁМНЫЙ ВАЛЕРИЙ ИВАНОВИЧ
Должность:	ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП	
Дата выдачи:	19-1-2024 10:49:46 UTC
Действителен до:	19-4-2025 10:59:46 UTC
Серийный номер сертификата ЭП:	02B035B500FCB0CCB34C479D738B49AF35

Заказчик:

Дата подписания:	22.03.2025
Организация:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "РОВНОВСКАЯ ШКОЛА" КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ФИО:	Меметов Руслан Рустемович
Должность:	Директор
Сертификат ЭП	
Дата выдачи:	20-11-2024 09:35:33 UTC
Действителен до:	13-2-2026 09:35:33 UTC
Серийный номер сертификата ЭП:	00EFC98323B02A24D13EBA45834B321C4C