

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МБДОУ № 212 «Городок»



Н. В. Игнатова

«01»

2024г.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ (ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ) КАРТАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 212 «ГОРОДОК»
(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. ПАСТЕРОВСКАЯ, 23А)**

Разработано
Некоммерческой организацией
«Фонд санитарно-эпидемиологического
благополучия Красноярского края»

Регистр. № 11/01 от 15.11.2023 г.
Полное или частичное копирование для исполь-
зования третьими лицами без разрешения

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное 20-дневное цикличное меню разработано для детского дошкольного учреждения, для детей в возрасте с 1,5 до 7 лет.

Меню разработано на основании следующих нормативных документов: -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

-Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 г.

Технологические (технико-технологические) карты приготовления блюд к разработанному примерному цикличному меню для организации питания детей указаны в приложении 1.

Согласно таблице 1, приложения 7, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, среднесуточная норма витаминизированного напитка должна составлять 50 г. (для детей 3-7 лет). Необходимо детям выдавать 1 раз в неделю витаминизированный напиток.

Согласно приложению 11, таблице замены пищевой продукции, частично произведена замена субпродуктов на мясо говядины.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

№ п/п	Наименование	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522</
-------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------

[illegible]

[illegible]

Время в 20 миль	Время в 1 миль	Время спринта на дистанции (минуты/секунды)	Время восстановления на дистанции	Время восстановления от нормы
12:59	4:00	60	143:25	3:25
Хорошо	Хорошо	40	140:00	3:00
Много времени	25:505	25	102:00	2:00
Хорошо	7	2	100:00	0:00
Хорошо	32:185	30	107:20	7:20
Много времени	8:9	8	111:25	11:25
Хорошо	23:01,7	120	99:14	-0:26
Хорошо	16:55,9	180	101:00	1:00
Хорошо	20:00	100	108:00	0:00
Хорошо	07:6	95	102:74	2:74
Хорошо	17:6	9	96:67	-0:30
Хорошо	12:126	12	101:05	1:05
Хорошо	15:177	25	100:71	0:71
Хорошо	17:72	18	98:42	-1:58
Хорошо	8:73	9	97:00	-0:40
Хорошо	174:6	60	99:68	-0:52
Хорошо	705:8	700	100:37	0:37
Хорошо	78:28,5	30	102:17	2:17
Хорошо	61:3	56:8	104:75	4:75
Хорошо	1:190	20	68:75	-39:25
Хорошо	24:3	32	100:00	0:00
Хорошо	410	20	102:50	2:50
Хорошо	640	9	99:44	-0:56
Хорошо	179	4	106:25	6:25
Хорошо	85	0:5	100:50	0:50
Хорошо	10:05	1	100:20	0:20
Хорошо	20:04	0:5	100:00	0:00
Хорошо	10	3	100:00	0:00
Хорошо	60	0:40	100:00	0:00

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

WTR		Виды машин и механизмов		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31		32		33		34		35		36		37		38		39		40		41		42		43		44		45		46		47		48		49		50		51		52		53		54		55		56		57		58		59		60		61		62		63		64		65		66		67		68		69		70		71		72		73		74		75		76		77		78		79		80		81		82		83		84		85		86		87		88		89		90		91		92		93		94		95		96		97		98		99		100		101		102		103		104		105		106		107		108		109		110		111		112		113		114		115		116		117		118		119		120		121		122		123		124		125		126		127		128		129		130		131		132		133		134		135		136		137		138		139		140		141		142		143		144		145		146		147		148		149		150		151		152		153		154		155		156		157		158		159		160		161		162		163		164		165		166		167		168		169		170		171		172		173		174		175		176		177		178		179		180		181		182		183		184		185		186		187		188		189		190		191		192		193		194		195		196		197		198		199		200		201		202		203		204		205		206		207		208		209		210		211		212		213		214		215		216		217		218		219		220		221		222		223		224		225		226		227		228		229		230		231		232		233		234		235		236		237		238		239		240		241		242		243		244		245		246		247		248		249		250		251		252		253		254		255		256		257		258		259		260		261		262		263		264		265		266		267		268		269		270		271		272		273		274		275		276		277		278		279		280		281		282		283		284		285		286		287		288		289		290		291		292		293		294		295		296		297		298		299		300		301		302		303		304		305		306		307		308		309		310		311		312		313		314		315		316		317		318		319		320		321		322		323		324		325		326		327		328		329		330		331		332		333		334		335		336		337		338		339		340		341		342		343		344		345		346		347		348		349		350		351		352		353		354		355		356		357		358		359	
-----	--	-------------------------	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--

[illegible]

№ п/п		Наименование товара		Единица измерения		Количество		Цена		Сумма		НДС		Итого	
№ п/п	Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	НДС	Итого	№ п/п	Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	НДС	Итого
1	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	1	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
2	Хлеб ржаной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	2	Хлеб ржаной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
3	Хлеб пшенично-ржаной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	3	Хлеб пшенично-ржаной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
4	Хлеб пшеничный с изюмом	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	4	Хлеб пшеничный с изюмом	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
5	Хлеб пшеничный с маком	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	5	Хлеб пшеничный с маком	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
6	Хлеб пшеничный с кунжутом	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	6	Хлеб пшеничный с кунжутом	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
7	Хлеб пшеничный с кориандром	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	7	Хлеб пшеничный с кориандром	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
8	Хлеб пшеничный с тмином	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	8	Хлеб пшеничный с тмином	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
9	Хлеб пшеничный с анисом	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	9	Хлеб пшеничный с анисом	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
10	Хлеб пшеничный с ванилью	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	10	Хлеб пшеничный с ванилью	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
11	Хлеб пшеничный с корицей	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	11	Хлеб пшеничный с корицей	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
12	Хлеб пшеничный с лимонной цедрой	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	12	Хлеб пшеничный с лимонной цедрой	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
13	Хлеб пшеничный с апельсиновой цедрой	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	13	Хлеб пшеничный с апельсиновой цедрой	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
14	Хлеб пшеничный с яблоками	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	14	Хлеб пшеничный с яблоками	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
15	Хлеб пшеничный с грушами	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	15	Хлеб пшеничный с грушами	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
16	Хлеб пшеничный с персиками	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	16	Хлеб пшеничный с персиками	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
17	Хлеб пшеничный с абрикосами	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	17	Хлеб пшеничный с абрикосами	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
18	Хлеб пшеничный с вишнями	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	18	Хлеб пшеничный с вишнями	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
19	Хлеб пшеничный с черешней	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	19	Хлеб пшеничный с черешней	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
20	Хлеб пшеничный с малиной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	20	Хлеб пшеничный с малиной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
21	Хлеб пшеничный с ежевикой	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	21	Хлеб пшеничный с ежевикой	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
22	Хлеб пшеничный с смородиной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	22	Хлеб пшеничный с смородиной	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50
23	Хлеб пшеничный с крыжовником	кг	10	1.25	12.50	0.00	12.50	23	Хлеб пшеничный с крыжовником	кг	10	1.25			

[illegible]

№ п/п		Наименование товара		Единица измерения		Количество		Цена		Сумма		Всего	
№ п/п	Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	Всего	Количество	Цена	Сумма	Всего	Количество	Цена	Сумма
1	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
2	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
3	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
4	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
5	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
6	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
7	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
8	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
9	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
10	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
11	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
12	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
13	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
14	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
15	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
16	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
17	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
18	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
19	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
20	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
21	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
22	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
23	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
24	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
25	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
26	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
27	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
28	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25	12.5	10	1.25
29	Хлеб пшеничный	кг	10	1.25	12.5	1							

Итого за 20 дней	Итого за 1 день	Норма расхода питания с учетом количества порций и упаковки (минимальная)	Вместимость 80	Вместимость 100,00	Процент сокращения от нормы питания
Хлеб пшеничный	1640	82	50	100,00	2,90
Хлеб пшениш	1000	50	50	100,00	0,00
Мясо курица	605,2	30,26	20	104,34	4,24
Курица	60	3	3	100,00	0,00
Курица, бекон	879,5	43,975	43	102,27	2,27
Макаронные изделия	250	12,5	12	104,17	4,17
картофель	2833	141,7	140	101,19	1,19
Овощи	4508	225,4	220	102,44	2,44
Соя фасованная (зерновая)	3800	100	100	100,00	0,00
Батончик антиаппетитный мол (героид аппетит)	0	0	50	0,00	-100,00
Фрукты свежие	2054	102,7	100	102,70	2,70
Сырники	214	10,7	11	97,27	-2,73
Кефир обезжиренный	404,62	20,231	20	101,15	1,15
Сметана	614,68	30,734	30	102,33	2,33
Масло сливочное	422,9	21,15	21	100,99	0,99
Масло растительное	222,6	11,13	11	101,18	1,18
Рис	832,1	41,605	40	104,01	-0,01
Макаронные продукты	9075	453,75	450	100,83	0,83
Творог	821	41,05	40	102,63	2,63
Моло (вместимость сметаны на ребенка)	1355	67,75	64,4	105,20	5,20
Сырники	283	14,15	25	56,60	-43,80
Дрожжи (содовый картофель порт.)	501	25,05	24	104,38	4,38
Паста	767	38,15	37	103,11	3,11
Сметана	222	11,1	11	100,91	0,91
Сыр	123	6,15	6	102,50	2,50
Чай	12	0,6	0,6	100,00	0,00
Кофеинат напиток	24	1,2	1,2	100,00	0,00
Корич-печенье	12	0,6	0,6	100,00	0,00
Соль мелкозернистая	100	5	5	100,00	0,00
Дрожжи содовые	10	0,5	0,5	100,00	0,00

№ ТК	(ТТК)/% рен.	Присвоение и/или наименование бренда	Всего		Питательное вещество (г)		Эн. нем.	Витамины							Минеральные вещества					
			г	ккал	г	г		г	мкг	мкг	мкг	мкг	мкг	мкг	мкг	мкг	мкг	мкг		
45/275	Капсулы "Липиды"	130	4,09	3,67	16,95	117,12	18,260	0,055	0,124	0,507	0,055	0,346	106,530	21,427	104,070	139,234	0,008	0,003	0,038	
36/513,514	Кофейный напиток с молоком	180	2,42	1,91	9,56	65,13	11,220	0,031	0,104	0,442	0,026	0,165	94,570	15,190	76,243	143,926	0,007	0,003	0,092	
3/96,97	Булочки с маслом и сахаром	44	3,93	4,42	14,94	115,64	33,550	0,037	0,033	0,045	0,076	0,367	21,540	6,270	41,510	38,730	0,002	0,005	0,008	
Итого			354	10,44	10,00	41,45	297,89	63,030	0,123	0,261	0,994	0,157	0,878	222,640	42,887	221,823	321,890	0,017	0,011	0,138
Сок фруктовый (сладкий)			180	1,80	0,18	5,22	32,40	90,000	0,054	0,054	0,054	0,000	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000	
Итого			180	1,80	0,18	5,22	32,40	90,000	0,054	0,054	0,054	0,000	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000	
Обс																				
46/27	Салат из моркови с зеленым горошком (или кукурузой)	40	0,70	2,68	2,34	36,32	293,400	0,021	0,019	1,042	0,000	0,232	8,190	10,525	19,136	51,510	0,001	0,000	0,012	
59/149,150	Масло	180	5,41	2,60	12,24	94,04	78,198	0,048	0,056	3,200	0,026	1,307	24,809	21,800	63,156	283,405	0,002	0,000	0,125	
60/176	Ромашка из аптечного хлеба	15	1,14	0,12	7,38	35,25	0,000	0,017	0,001	0,000	0,000	0,165	3,000	2,100	9,750	13,950	0,001	0,001	0,002	
42/343	Рыба по-польски	60	10,57	5,07	4,41	105,58	31,032	0,060	0,121	0,159	0,479	0,797	38,746	28,427	148,113	216,945	0,071	0,012	0,324	
21/421	Рис отварной с овощами	110	2,67	3,47	24,53	139,98	234,900	0,035	0,030	1,220	0,065	0,523	18,817	24,308	58,800	91,757	0,002	0,005	0,200	
109/527	Компот из сухофруктов (ягоды и яблоки)	180	0,529	0,053	12,513	52,64	26,505	0,014	0,017	0,12	0,42	23,953	30,794	17,883	158,675	0	0	0,184		
Итого			625	22,98	14,40	81,33	547,82	664,04	0,23	0,26	5,74	4,60	124,72	125,95	353,64	873,44	0,08	0,02	0,86	
Плодородие																				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко	180	5,8	6,4	8	118	44	0,06	0,34	1,4	0,1	240	28	190	292	0,018	0,004	0,04		
23/583	Супчик на сметане	50	4,56	4,28	29,20	173,53	23,472	0,049	2,044	0,026	0,147	0,524	20,962	6,669	43,574	57,262	0,002	0,003	0,005	
Итого			230	10,36	10,68	37,20	291,53	67,472	0,109	2,384	1,426	0,247	0,724	260,962	233,574	349,262	0,020	0,007	0,045	
Углеводы																				
84/201,363	Пюре из овощей с маслом	150	7,83	7,92	12,67	153,19	322,854	0,086	0,118	25,280	0,070	1,803	67,258	39,054	119,051	579,074	0,008	0,012	0,070	
171	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003		
25/101,502,503	Чай с сахаром	180	0,17	0,04	4,57	19,33	0,415	0,001	0,008	0,083	0,000	0,696	11,880	5,209	6,844	20,709	0,000	0,000	0,241	
14/118	Ледяной напиток (яблоко, или груша, или банан, или др.)	95	0,76	0,19	7,13	36,10	9,500	0,057	0,029	36,100	0,000	0,095	33,250	10,450	147,250	0,000	0,000	0,143		
Итого			445	10,28	8,31	34,21	255,62	0,17	0,16	61,46	0,07	2,81	116,39	57,51	155,05	765,63	0,01	0,01	0,46	
Соль пищевая поваренная			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	11,04	0,66	2,25	0,27	0,00	0,00	0,00	
Возвращение на вес, г			3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	11,04	0,66	2,25	0,27	0,00	0,00	0,00	
Итого за день			55,86	43,57	199,41	1425,26	1217,31	0,68	3,11	87,62	1,04	10,37	748,35	283,28	1023,93	2742,50	0,25	0,05	1,50	
Суточная потребность			42,00	47,00	203,00	1400,00	450,000	0,800	0,900	45,000	10,000	10,000	800,000	700,000	400,000	0,007	0,015	1,400		
Процент удовлетворения суточной потребности			133,00	92,70	98,23	101,80	270,512	85,125	345,667	194,720	10,440	103,670	93,543	354,104	146,276	685,624	3500,000	140,000	107,214	

Итого: норма, день 5

№ ТК	(ТТК)/% рен.	Пресс или/или наименование бренда	Вес бренд	Плотность вещества (г)				Эн. цен.	Витамины				Минеральные вещества						
				B	C	Y	F		A	B1	B2	C	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J
Второй анализ, день 4																			
11/307	Сметанный	150	11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,023	0,051
12/181	Зеленый горошек или кукуруза	40	1,17	0,07	2,37	14,76	12	0,032	0,016	1,6	0	0,244	7,04	7,308	21,576	32,868	0	0,001	0,002
16/510,511	Какао с молоком	180	2,60	2,04	8,37	62,20	11,240	0,025	0,104	0,442	0,026	0,327	96,336	16,001	73,681	118,783	0,007	0,001	0,121
27/99,100	Бутерброд с маслом	26	1,57	4,45	9,92	85,82	27,000	0,023	0,007	0,000	0,078	0,232	5,440	2,800	14,800	20,160	0,001	0,001	0,003
Итого																			
Какао-молочный напиток или молоко																			
8,9/535,534	Какао-молочное	160	4,16	4,8	6,85	87,23	35,2	0,064	0,272	1,12	0,048	0,16	192	22,4	144	233,6	0,015	0,003	0,032
Итого																			
Овощ																			
18/112,113	Соевые натуральные соевые или соевые	40	0,32	0,04	0,68	5,20	2,000	0,008	0,008	2,000	0,000	0,240	9,200	5,600	9,600	56,400	0,000	0,000	0,000
80/152	Суп картофельный с макаронами	180	2,42	13,31	88,90	113,796	0,063	0,049	4,620	0,023	0,703	17,523	16,519	50,889	290,691	0,003	0,000	0,136	
73/374	Желевое по-доминикански	150	9,67	8,87	14,07	174,76	267,840	0,098	0,108	7,560	0,000	1,291	23,882	25,677	111,250	498,245	0,007	0,000	0,034
74/699	Льняной напиток	180	0,12	0,01	14,00	56,60	0,168	0,004	0,002	2,240	0,000	0,114	13,817	3,193	2,685	19,314	0,000	0,000	0,176
13	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	0,000	0,017	0,000	0,165	0,000	0,000	3,000	2,100	9,750	13,950	0,001	0,001	0,002
13/501,506,507	Чай с молоком	180	0,79	0,55	5,58	30,41	3,45	0,007	0,036	0,203	0,007	0,715	35,187	7,811	24,852	48,58	0,002	0	0,224
Итого																			
Соль поваренная на весь день																			
3		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	11,04	0,66	2,25	0,27	0,12	0,00	0,00	0,00
Итого за день																			
Суточная потребность																			
Процент удовлетворения суточной потребности																			
необезжиренный																			

Всего неценз. день: 4

№ ПК	(ТТК)/% рен.	Присоед. питие/наименование базового	Всего базового	Питательные вещества (г)		Энерг. цен.	Витамины				Минеральные вещества									
				А	В1		В2	С	D	Fe	Cu	Mg	P	K	Se	F				
50/ТТК (табл.8)	36/13,14	Каши молочные с фруктами (или творогом)	130	4,15	3,68	15,29	110,91	18,370	0,071	0,126	1,205	0,052	0,730	109,980	22,802	105,144	181,853	0,009	0,002	0,035
36/13,14	3/96,97	Булочки с маслом и сахаром	180	2,42	1,91	9,56	65,13	11,220	0,031	0,104	0,442	0,026	0,165	94,570	15,190	76,243	143,926	0,007	0,003	0,092
		Итого	354	10,50	10,01	39,79	291,68	63,140	0,139	0,263	1,692	0,154	1,262	226,090	44,262	222,897	364,509	0,018	0,010	0,135
8/9/33,534		Кислое молоко или сливки	160	4,16	4,8	6,85	87,23	35,2	0,064	0,272	1,12	0,048	0,16	192	22,4	144	233,6	0,015	0,003	0,032
		Итого	160	4,16	4,80	6,85	87,23	35,200	0,064	0,272	1,120	0,048	0,160	192,000	22,400	144,000	233,600	0,015	0,003	0,032
Общая																				
18/112,113		Овощи нарезанные соевые или фасовые	40	0,32	0,04	0,68	5,20	2,000	0,008	0,008	2,000	0,000	0,240	9,200	5,600	9,600	56,400	0,000	0,000	0,000
101/154,175		Суп картофельный с мясным фаршем	180	6,59	5,38	9,90	114,35	79,700	0,071	0,081	5,240	0,058	1,274	16,089	21,572	86,990	388,930	0,005	0,001	0,133
40/409		Творог обезжиренный	55	13,04	0,83	0,06	62,70	9,350	0,027	0,102	0,000	0,165	0,470	6,050	13,750	100,650	123,200	0,000	0,012	0,000
49/297		Мясные котлеты с овощами	110	3,65	2,25	21,48	120,94	710,100	0,064	0,048	2,460	0,039	0,838	28,548	26,369	54,625	155,496	0,003	0,000	0,173
22/479		Кисель из ягод свежемороженых	180	0,12	0,08	12,14	50,67	1,280	0,002	0,003	2,400	0,000	0,087	12,800	2,512	5,914	15,222	0,000	0,000	0,141
		Итого	600	25,84	8,90	60,60	431,11	802,430	0,207	0,249	12,100	0,262	3,654	79,287	75,903	285,929	781,798	0,010	0,015	0,456
20/491		Компот из ягод замороженных	180	0,09	0,03	5,15	21,21	0,000	0,003	1,080	0,000	0,109	9,904	3,889	1,727	17,903	0,000	0,000	0,157	
98/560,626,627		Тесто	50	7,21	3,33	23,44	152,58	18,142	0,050	0,075	0,087	0,134	0,496	43,172	9,459	72,983	66,492	0,003	0,008	0,008
		Итого	230	7,30	3,36	28,59	173,79	18,142	0,053	0,078	1,167	0,134	0,605	53,076	13,348	74,710	84,395	0,003	0,008	0,165
67/158		Курятина с яблоком и луком	40	1,76	4,10	2,84	55,30	15,600	0,010	0,046	0,600	0,220	0,317	14,898	4,280	27,239	44,198	0,002	0,003	0,010
84/201,363		Рыб. из окуней с маслом	150	7,83	7,92	12,67	153,19	322,854	0,086	0,118	25,280	0,070	1,803	67,258	39,054	119,051	579,074	0,008	0,012	0,070
44/501,504,505		Чай с лимоном	180	0,21	0,05	4,71	20,09	0,475	0,002	0,009	0,883	0,000	0,722	13,427	5,688	7,801	27,473	0,000	0,000	0,237
		Итого	415	12,68	12,47	41,48	329,33	338,93	0,14	0,18	26,76	0,29	3,70	104,18	56,52	188,74	702,60	0,01	0,02	0,33
		Соль пищевая очищенная	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	11,04	0,66	2,25	0,27	0,12	0,00	0,00
Итого за день			60,48	39,54	177,31	1257,84	1213,14	450,000	0,800	0,61	42,84	0,89	9,47	665,68	213,10	918,53	2167,17	0,18	0,05	1,12
Суточная потребность			42,00	47,00	203,00	1400,00	450,000	0,800	0,900	45,000	10,000	10,000	80,000	800,000	400,000	400,000	0,007	0,015	1,400	
Присоед. условноэквивалентной потребности			143,99	84,13	87,34	93,80	279,520	55,875	115,778	95,204	8,880	94,650	83,210	666,369	541,792	2542,857	353,333	79,714		

[illegible]

№ ТР	(ТР)/№ пер.	Применение	Всего	Питательные вещества (г)						Эн. цен.	Витамины						Минеральные вещества					
				В	У	Эн. цен.	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F			
11/307	Омлет куриный	150	11,52	11,52	3,64	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,02	0,001	0,023	0,051			
12/181	Железные горошки или кукуруза консервированные с маслом	40	1,17	0,07	2,37	14,76	0,032	0,016	1,6	0	0,244	7,04	7,308	21,576	32,868	0	0,001	0,002				
16/510,511	Каша с молоком	180	2,60	2,04	8,37	62,20	0,025	0,104	0,442	0,026	0,327	96,336	16,001	73,681	118,785	0,007	0,001	0,121				
27/99,100	Бутерброд с мясом	26	1,57	4,45	9,92	85,82	0,023	0,007	0,000	0,078	0,232	5,440	2,800	14,800	20,160	0,001	0,001	0,003				
	Итого	396	16,86	18,08	24,30	327,12	0,14	0,50	2,41	1,92	2,61	222,09	43,34	299,63	350,24	0,03	0,03	0,18				
		180	1,80	0,18	5,22	32,40	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000				
171	Сок фруктовый (оросный)	180	1,80	0,18	5,22	32,40	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000				
	Итого	180	1,80	0,18	5,22	32,40	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000				
		180	1,80	0,18	5,22	32,40	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000				
54/ТТК	Салат "Салатный"	40	1,41	2,96	1,46	38,12	0,014	0,044	1,864	0,198	0,345	11,413	4,990	25,630	62,600	0,002	0,002	0,007				
107/159	Суп-уха с рыбой	180	11,38	4,78	10,96	132,39	0,124	0,099	4,367	5,668	0,771	22,555	29,197	126,985	391,685	0,025	0,021	0,007				
113/284	Запеканка картофельная с мясом	132	10,64	6,16	18,33	171,34	0,134	0,159	9,580	0,183	2,227	23,091	38,841	159,616	675,039	0,010	0,016	0,071				
55/527	Компот из яблок консервированных	180	0,24	0,24	28,79	119,79	0,000	0,012	0,024	1,178	0,000	0,248	14,884	6,607	7,262	0,292	0,000	0,056				
171	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	0,000	0,017	0,000	0,000	0,165	3,000	2,100	9,750	13,950	0,001	0,001	0,002				
171	Хлеб ржаной	40	1,96	0,40	17,92	84,00	0,000	0,012	0,000	0,000	1,160	7,200	8,000	36,800	57,200	0,002	0,002	0,014				
	Итого	587	26,77	14,66	84,84	580,89	0,34	0,34	16,99	6,05	4,92	82,14	89,74	366,04	1200,77	0,04	0,04	0,48				
		180	1,80	0,18	5,22	32,40	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000				
	Итого	180	1,80	0,18	5,22	32,40	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000				
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко	180	5,8	6,4	8	118	0,06	0,34	1,4	0,1	0,2	240	28	190	292	0,018	0,004	0,04				
	Капустное	180	5,8	6,4	8	118	0,06	0,34	1,4	0,1	0,2	240	28	190	292	0,018	0,004	0,04				
	Количество мяса (печень, или	30	0,84	0,99	23,19	106,20	0,010	0,012	0,000	0,450	0,000	4,800	3,000	10,800	42,000	0,000	0,000	0,000				
	наполн, или прожир, конфет, или	30	0,84	0,99	23,19	106,20	0,010	0,012	0,000	0,450	0,000	4,800	3,000	10,800	42,000	0,000	0,000	0,000				
	Итого	210	6,64	7,39	31,19	224,20	0,070	0,352	1,400	0,650	0,100	244,800	31,000	200,800	334,000	0,018	0,004	0,040				
		130	26,44	9,81	18,41	267,75	0,057	0,321	0,431	0,217	0,673	218,057	30,540	276,276	173,568	0,014	0,034	0,044				
93/319	Запеканка из творога	130	26,44	9,81	18,41	267,75	0,057	0,321	0,431	0,217	0,673	218,057	30,540	276,276	173,568	0,014	0,034	0,044				
2/490	Молоко стуженное	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,006	0,038	0,100	0,003	0,020	20,700	3,400	21,900	36,500	0,001	0,000	0,003				
14/118	Плоды свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	95	0,76	0,19	7,13	36,10	0,057	0,029	36,100	0,000	0,095	33,250	10,450	16,150	147,250	0,000	0,000	0,143				
13/501,506,507	Чай с молоком	180	0,79	0,55	5,58	30,41	0,007	0,036	0,203	0,007	0,715	35,187	7,811	24,852	48,58	0,002	0	0,224				
	Итого	415	28,71	11,40	36,67	367,06	0,13	0,42	36,83	0,23	1,50	307,19	52,20	339,18	405,90	0,02	0,03	0,41				
	Соль пищевая поваренная	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	11,04	0,66	2,25	0,27	0,12	0,00	0,00				
	Итого за день	80,78	51,71	182,22	1531,67	752,81	0,73	1,67	75,63	8,30	11,03	879,87	238,53	1265,50	2723,18	0,22	0,11	1,11				
	Суточная потребность	42,00	47,00	203,00	1400,00	450,000	0,800	0,900	45,000	10,000	10,000	800,000	80,000	700,000	400,000	0,007	0,015	1,400				
	Потребности	192,33	110,02	89,76	109,41	167,292	91,500	185,667	168,064	83,020	110,250	109,983	298,164	180,786	680,795	3185,714	706,667	79,143				

Итого за четверть, день 4

Средние показатели содержания питательных веществ, микроэлементов и макроэлементов в кормах для животных 1,5-3 лет																		
	Питательные вещества (г)	Витаминизированные					Минеральные вещества											
		Вит. А	Вит. В1	Вит. В2	Вит. С	Вит. D	Вит. Fe	Вит. Ca	Вит. Mg	Вит. P	Вит. K	Вит. J	Вит. Se	Вит. F				
Итого за 20 дней	1262,11	969,60	3798,26	29129,35	25599,32	13,62	31,91	1566,00	75,68	239,87	14701,93	4836,00	21016,35	50427,73	4,57	1,11	21,74	Мг
Итого за 1 месяц	63,11	48,48	189,91	1456,47	1279,966	0,681	1,595	78,300	3,784	11,994	735,097	241,800	1050,818	2521,387	0,229	0,056	1,087	Мг
Суточная потребность	42,00	47,00	203,00	1400,00	450,000	0,800	0,900	45,000	10,000	10,000	800,000	80,000	700,000	400,000	0,007	0,015	1,400	Мг
Процент удовлетворения суточной потребности	150,25	103,15	93,55	104,03	284,437	85,125	177,267	174,000	37,839	119,937	91,887	302,250	150,117	630,347	3265,714	370,667	77,646	Мг

№ ТК	(ТТК)/№ пер.	Прочие названия/наименование	Вс		Полное наименование (г)		Узр. пер.	Витаминиз				Минеральные вещества				F			
			г	г	Б	Ж		Y	F	F	F	F	D	Fe	Ca		Mg	P	K
Итого непер., день 3																			
Заправка																			
Кисломолочный напиток или																			
8,9/335,534																			
Итого																			
2																			
Заправка																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			
Итого																			
36/13,514																			
30/ТТК																			
3/96,97																			
Итого																			
8,9/335,534																			

№ ТК		Продукт питания/наименование	Вес	Возрастная категория: 3-7 лет, 12 часовое пребывание										Второй анализ, день 1									
				Пищевая ценность		Угле- вод.	Жиры	Бел	Вит	Вит	Вит	Вит	Вит	Вит	Вит	Вит							
				Б	Ж												У	В	В	В	В	В	В
110/232		Капса пищевая молочная жидкая	200	6,09	4,47	28,22	177,51	21,308	0,122	0,152	0,512	0,069	1,546	119,903	31,043	162,823	190,826	0,008	0,023	0,077			
36/513,514		Кофейный напиток со сгущенным молоком	200	2,57	2,94	25,89	140,52	15,980	0,029	0,131	0,340	0,017	0,177	112,399	17,806	86,064	173,109	0,002	0,002	0,150			
27/99,100		Бутерброд с мясом	51	3,47	4,65	22,22	144,57	27,000	0,050	0,008	0,000	0,078	0,507	10,440	6,300	31,050	43,410	0,001	0,003	0,007			
		Итого	451	12,13	12,06	76,33	462,60	64,288	0,201	0,291	0,852	0,164	2,230	242,742	55,149	279,937	407,345	0,011	0,028	0,234			
14/118		Плоды свежие (яблоко, или груша, или банан, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	0,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008			
		Итого	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	0,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008			
Овощи																							
18/112,113		Чашки картофельные соевые или свежие	50	0,40	0,05	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000	0,000			
53/151		Суп картофельный с капустой, с мясом	200	4,39	3,48	106,67	92,253	0,059	0,063	3,263	0,652	30,873	14,830	59,497	229,144	0,003	0,001	0,137	0,001	0,137			
48/373		Льнян	70	13,17	9,98	147,67	22,750	0,029	0,083	0,368	0,000	0,805	16,300	2,800	95,585	119,945	0,004	0,000	0,001	0,001			
52,85 (243,248)		Капса гречневая рассычатая (или перловая)	150	8,12	6,27	35,50	230,98	19,228	0,211	0,114	0,000	0,089	3,988	17,805	119,527	178,531	216,517	0,001	0,104	0,104			
22/479		Капса, из ячм. соеморожниковых	200	0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,157	0,157	0,157			
		Итого	715	28,96	20,28	88,16	653,67	138,17	0,36	0,28	8,83	0,17	6,79	99,95	154,77	389,54	707,81	0,01	0,41	0,41			
Молочные																							
8,9/535,534		Кислое молоко или молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,378	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044			
		Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, или др.)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,017	0,022	0,000	0,825	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000	0,000	0,000			
		Итого	255	7,94	8,93	51,41	325,81	50,540	0,084	0,400	1,560	0,111	1,047	275,467	36,611	230,911	401,440	0,020	0,004	0,044			
Углеми																							
69/559		Семль с луком печеная	70	9,67	8,88	0,87	122,43	11,200	0,017	0,087	11,600	0,081	1,146	14,080	29,015	74,799	684,936	0,006	0,000	0,004			
41/431		Картофель отварной	150	2,78	4,44	21,59	137,40	19,487	0,126	0,087	11,600	0,081	1,146	14,080	29,015	74,799	684,936	0,006	0,000	0,004			
		Хлеб пшеничный	180	1,80	0,18	3,22	32,40	90,000	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000			
		Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,008	0,000	0,725	4,500	5,000	23,000	35,750	0,002	0,002	0,009	0,009			
		Хлеб изюмный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,000	0,034	0,001	0,000	0,330	6,000	4,200	19,500	27,900	0,001	0,001	0,005	0,005			
		Итого	455	17,76	13,99	53,64	415,23	120,69	0,25	0,22	30,65	16,88	4,16	85,24	83,69	332,27	1319,36	0,01	0,06	0,06			
Соль пищевая поваренная																							
		Возрастные на весь день	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	0,000	0,000			
		Итого за день		67,19	55,66	279,34	1904,31	378,69	0,93	1,22	51,89	17,33	16,57	737,80	340,31	1247,41	3114,41	0,25	0,04	0,75			
		Суточная потребность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000			
		Процент удовлетворения		124,43	92,77	107,02	105,79	75,737	102,778	121,800	173,260	173,786	103,786	165,700	81,977	170,156	155,926	253,000	220,000	37,700			

№ ТР	Испрв. кншт./наименование	Вес	Плотность, г/см³ (г)			Углерод, вес. %		А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
Второй весовой, день 2																				
37/121	См. молочный с крыной	200	6,51	5,60	17,24	145,40	29,320	0,093	0,239	0,936	0,080	0,944	193,773	45,299	176,031	260,676	0,015	0,004	0,052	
16/10,511	Каша с молочком	200	2,66	2,07	9,30	66,46	11,250	0,026	0,104	0,442	0,026	0,378	97,626	17,126	75,106	121,939	0,007	0,001	0,142	
17/101,102	Булочки с творогом (или творогом)	37	1,95	0,20	20,10	88,75	0,000	0,029	0,003	0,060	0,000	0,431	6,680	4,340	17,330	38,730	0,001	0,002	0,004	
	Итого	437	11,12	7,87	46,64	300,61	40,570	0,148	0,346	1,438	0,106	1,753	298,079	66,763	268,467	421,345	0,023	0,007	0,198	
11	Сое. фритюрный (овощной)	180	1,80	0,18	5,22	32,40	90,000	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000	
	Итого	180	1,80	0,18	5,22	32,40	90,000	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000	
Общ.																				
72/121	Икра рыбная (промышленного производства)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	76,500	0,012	0,025	3,500	0,000	1,550	20,500	7,500	18,500	157,500	0,000	0,000	0,000	
47/133	Борщ с капустой свежей со сметаной, с маслом	200	3,31	3,28	8,78	77,81	116,833	0,044	0,054	6,856	0,030	0,890	35,101	19,466	53,353	298,440	0,006	0,001	0,144	
113/284	Закусочная картофельная с маслом	133	12,13	7,14	21,25	198,60	287,661	0,155	0,184	11,104	0,212	2,581	26,765	45,020	185,009	782,432	0,012	0,019	0,082	
7/527	Компот из сухофруктов	200	0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,71	0	0	0,181	
11	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,001	0,003		
11	Хлеб ржаной	50	2,46	0,50	22,40	105,00	0,000	0,046	0,016	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,004	0,004	0,018		
	Итого	673	20,94	15,55	81,23	549,99	496,98	0,28	0,29	21,66	0,24	7,42	122,53	96,91	330,59	2439,18	0,02	0,03	0,43	
Полужир.																				
8,9/535,534	Молоко кипяченое	200	6,4	7,11	8,89	131,11	48,89	0,067	0,278	1,56	0,111	0,222	266,667	31,111	211,111	324,44	0,02	0,004	0,044	
111/569	Пшеница пшеничная	70	5,60	4,80	31,30	190,86	23,318	0,067	0,066	0,118	0,113	0,588	39,052	10,023	62,910	88,179	0,003	0,003	0,007	
	Итого	270	12,00	11,91	40,19	321,97	72,208	0,134	0,144	1,678	0,224	0,810	305,719	41,134	274,021	412,619	0,023	0,007	0,051	
Уксус																				
100/331	Варенье лесное с маслом сливочным	180	55,87	9,56	42,47	371,35	51,295	0,088	0,302	0,239	0,312	1,094	185,170	30,541	276,489	164,228	0,011	0,036	0,039	
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,212	
14/118	Пюре свежее (яблочное, или грушевое, или банановое, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000	9,000	11,000	278,000	0,002	0,000	0,008	
	Итого	480	56,56	10,09	61,75	459,77	56,39	0,13	0,35	127,24	0,31	3,55	216,65	43,08	288,94	442,38	0,01	0,04	0,26	
	Соль пищевая поваренная	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	0,000	
	Всего за день		102,42	45,60	235,03	1664,74	756,15	0,74	1,48	170,01	0,88	14,94	973,98	270,59	1223,36	4147,97	0,28	0,08	0,94	
	Средняя плотность		54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	
	Процент увлажненности																			
	Итого за день		189,67	75,99	90,05	92,49	151,230	82,556	148,200	340,026	8,840	149,350	108,220	135,296	152,920	691,328	282,000	375,000	46,800	

№ ТК	(ТК)/№ рен.	Присм пище/наименование		Вес	Пищев. ценность (г)		Энер. цен.	Витамини		Минеральные вещества		Второй раздел, день 4	
Завтрак													
11/307	Омлет картофельный	150	11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274
12/181	Запеченый горошек или кукуруза консервированные оттаявшие	50	1,46	0,09	2,96	18,45	15	0,04	0,02	2	0,305	8,8	9,135
16/510,511	Каша с молоком	200	2,66	2,07	9,30	66,46	11,250	0,026	0,104	0,442	0,026	0,378	97,626
27/99,100	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	97,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	6,440	3,500
Итого		431	17,59	18,17	28,28	346,82	195,39	0,16	0,51	2,81	1,92	2,78	226,14
2 завтрак													
8,9/535,534	Кисло-молочный напиток или молоко кипяченое	180	5,8	6,4	8	118	44	0,06	0,34	1,4	0,1	0,2	240
Итого		180	5,80	6,40	8,00	118,00	44,000	0,060	0,340	1,400	0,100	0,200	240,000
Обед													
18/112,113	Супов картофельные соевые или соевые	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500
80/152	Суп картофельный с макаронами изваренный с маслом	200	3,85	2,69	14,79	98,78	126,440	0,070	0,054	5,133	0,026	0,781	19,470
73/374	Жаркое по-доминикански	200	12,89	11,83	18,76	233,01	357,120	0,131	0,144	10,080	0,000	1,721	31,843
74/699	Лимонный напиток	200	0,14	0,01	15,88	64,17	0,192	0,005	0,003	2,560	0,000	0,130	15,513
Итого		20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000
Хлеб пшеничный	20	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	1,450	0,000	9,000	10,000
Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	1,450	0,000	9,000	10,000
Итого		720	21,25	15,24	82,52	554,46	486,25	0,28	0,23	20,27	0,03	4,60	91,33
Полдник													
131	Сок фруктовый (овощной)	200	2,00	0,20	5,80	36,00	100,000	0,060	0,060	20,000	0,000	1,400	14,000
131	Кондитерские изделия (печенье, или вафли, или пряники, конфеты, или др.)	55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,017	0,022	0,000	0,825	8,800	5,500
Итого		255	3,54	2,02	48,32	230,70	101,650	0,077	0,082	20,000	0,000	2,225	22,800
Ужин													
93/319	Закусочная из телятины	180	36,64	13,79	25,03	371,06	71,482	0,079	0,445	0,598	0,304	0,931	302,314
2/490	Молоко стуженное	15	1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050
14/118	Лаваш свежий (вафли, или хрустящие, или блины, или др.)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	10,000	0,000	2,200	16,000
13/501,506,507	Чай с молоком	200	0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892
Итого		495	39,00	16,07	49,74	502,51	87,33	0,13	0,56	10,98	0,32	4,02	403,26
Сумма пищевых ингредиентов		5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,145	0,000	0,145	18,400
Всего		5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Итого за день			87,18	37,90	216,86	1752,49	914,62	0,70	1,72	55,46	2,37	13,97	1001,92
Суточная потребность			54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	10,000	900,000
Процент удовлетворения			161,44	96,51	83,09	97,36	182,925	78,222	171,700	110,914	23,700	139,680	111,325
Итого за день			123,457	165,098	502,341	286,000	415,000	49,200	123,457	165,098	502,341	286,000	415,000

№ ТК	Примечание/наименование	Всего	В	Ж	У	Уср.	Витаминизация	Минерализация	Ф
(ТТК)/% пер.			г	г	г	г	г	г	г
Нормы приема, г/сут.									
3.1.302									
36/513,514	Кофеинный напиток с молоком	200	2,44	1,92	10,73	69,95	11,220	0,033	0,108
27/99,100	Бутерброд с маслом	51	3,47	4,65	22,22	144,57	27	0,05	0,007
	Итого	451	16,62	16,21	78,44	526,09	85,573	0,175	0,128
2.2.2.2.2									
8/9535,534	Кисломолочный напиток или молоко жирностью	180	5,8	6,4	8	118	44	0,06	0,04
	Итого	180	5,8	6,4	8	118	44	0,06	0,04
1.1.1.1.1									
43/ТТК	Салат "Порей" (с капустой и морковью)	60	10,61	4,91	2,91	98,54	15,080	0,087	0,005
99/139	Рационный витаминизированный соевый напиток	200	3,49	3,54	11,89	93,28	93,990	0,063	0,001
26/ТТК	Суп-пюре из овощей	70	15,54	6,64	6,55	148,04	4525,558	0,200	0,032
21/421	Рис отваренный с овощами	150	3,65	4,73	33,45	190,89	320,319	0,045	0,007
55/527	Компот из яблок	180	0,24	0,24	28,79	119,79	0,000	0,012	0,056
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,003
	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,009
	Итого	705	36,28	20,47	104,63	750,04	4954,95	0,45	0,72
0.0.0.0.0									
33/538	Напиток из плодов шиповника	200	0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,212
106/558,559	"Ресептор" или напиток с явным (или неявным) ароматом	60	4,06	2,94	31,11	167,14	16,056	0,048	0,004
	Итого	260	4,35	3,07	40,59	208,56	16,153	0,057	0,216
0.0.0.0.0									
67/158	Куркума с лимоном и маслом	60	2,63	6,15	4,26	82,95	23,400	0,015	0,015
66/377	Лимонный сок	150	18,00	16,10	20,00	296,90	0,183	0,097	0,062
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,000	0,034	0,005
	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,000	0,023	0,009
25/501,502,503	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	5,49	23,21	0,500	0,001	0,274
	Итого	465	24,34	22,79	55,71	526,06	62,00	0,17	0,37
0.0.0.0.0									
	Содовая вода	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000
	Итого за день		87,39	68,95	287,36	5162,67	0,91	2,64	1,47
	Средняя норма		54,00	60,00	261,00	1800,00	0,900	1,000	2,000
	Процент удовлетворения		161,84	114,91	110,10	118,26	1032,535	101,556	73,600

№ ТК	(ТТК)/№ рецеп.	Примен. питат./веществование	Вес. группа	Пищевые вещества (г)				Энерг. цен.	Витамины				Минеральные вещества						
				В	Ж	У	Л		В1	В2	D	Fe	Cu	Mg	P	K	Na	Se	F
Нормы содержания, г/100 г																			
11/307	Сметан. натуральн.	150	11,52	11,52	3,64	164,34	142,14	0,064	0,375	0,364	1,82	1,806	113,274	17,226	189,573	178,433	0,023	0,051	
Уженик																			
12/181	Зеленый горошек или кукуруза консервированные с маслом	50	1,46	0,09	2,96	18,45	15	0,04	0,02	2	0	0,305	8,8	9,135	26,97	41,085	0	0,001	
16/510,511	Кисломолочный напиток	200	2,66	2,07	9,30	66,46	11,250	0,026	0,104	0,442	0,026	0,378	97,626	17,126	75,106	121,939	0,007	0,001	
27/99,100	Бутерброд с маслом	31	1,95	4,49	12,38	97,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,287	6,440	3,500	18,050	24,810	0,001	0,004	
Итого				431	17,59	18,17	28,28	346,82	195,39	0,16	1,92	2,78	226,14	46,99	309,70	366,27	0,03	0,20	
2 напиток				180	32,40	90,000	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000	0,000	0,000	
Итого				180	1,80	0,18	5,22	32,40	90,000	0,054	0,054	18,000	0,000	1,260	12,600	21,600	57,600	432,000	0,000
Обед																			
54/ТТК	Сметан. "Сливки"	60	2,12	4,44	2,19	57,18	21,915	0,021	0,066	2,796	0,297	0,518	17,120	7,485	38,445	93,900	0,003	0,011	
107/159	Суп-уха с рыбой	180	11,38	4,78	10,96	132,59	94,210	0,124	0,059	4,367	5,668	0,771	22,555	29,197	126,985	301,685	0,025	0,327	
113/284	Закусочная кнорфшнур с маслом	133	12,33	7,14	21,25	198,60	287,661	0,155	0,184	11,104	0,212	2,581	26,765	45,020	185,009	782,432	0,012	0,082	
55/527	Компот из яблок консервированных	180	0,24	0,24	28,79	119,79	0,000	0,012	0,024	1,178	0,000	0,248	14,884	6,607	7,262	0,292	0,000	0,056	
ТТК	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,000	0,022	0,001	0,000	0,000	0,220	4,000	2,800	13,000	18,600	0,001	0,003	
ТТК	Хлеб ржаной	50	2,45	0,50	22,40	105,00	0,000	0,045	0,015	0,000	0,000	1,450	9,000	10,000	46,000	71,500	0,003	0,018	
Итого				643	30,04	17,26	95,43	659,96	403,79	0,38	0,39	6,18	94,32	101,11	416,70	1358,41	0,04	0,50	
Полужирный																			
8,9/535,534	Кисломолочный напиток или молоко кипяченое	200	5,8	5	8	106	44	0,08	0,34	1,4	0,06	0,2	240	28	180	292	0,019	0,04	
Кондитерские изделия (печенье, крендели, вафли, конфеты, крендели)				55	1,54	1,82	42,52	194,70	1,650	0,017	0,022	0,000	0,825	8,800	5,500	19,800	77,000	0,000	0,000
Итого				255	7,34	6,82	50,52	300,70	45,650	0,097	0,100	1,025	248,800	33,500	199,800	369,000	0,019	0,040	
Уженик																			
93/319	Закусочная из творога	180	36,64	12,79	25,03	371,06	71,482	0,079	0,445	0,598	0,304	0,931	302,314	42,294	382,918	240,346	0,019	0,061	
2/490	Молоко стуженное	15	1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050	5,100	32,850	54,750	0,001	0,005	
14/118	Плоды свежие (яблоко, киви, груша, киви, киви, киви)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	5,000	0,030	0,020	0,000	0,000	2,200	16,000	9,000	27,820	55,244	0,002	0,008	
13/501,506,507	Чай с молоком	200	0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,008	
Итого				495	39,00	16,07	502,51	87,33	0,13	0,56	10,98	4,02	403,26	65,34	454,59	628,34	0,02	0,33	
Содержание питательных веществ				5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,145	18,400	1,100	3,750	0,450	0,200	0,000	
Нормы за день				95,77	58,50	229,19	1842,39	822,16	1,87	52,63	8,48	15,01	1003,52	269,64	1442,14	3154,47	0,32	1,07	
Суточная потребность				54,00	60,00	261,00	1800,00	0,900	0,900	50,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000	
Примечание: усредненные				177,35	97,50	87,81	102,35	164,432	90,444	187,300	84,810	150,140	111,502	134,820	180,267	525,744	315,000	625,000	53,400

Средние показатели / "непокрытая нижняя потребность, энергетическая ценность и / "спонтуристов диапазон питания детей 3-7 лет

	Липиды	Белки	Углеводы (г)	Эн. цен.	Витамины				Минеральные вещества									
					A	B1	B2	C	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	E	
Итого за 20 дней	1554,35	1151,43	4796,71	30557,77	16,07	37,43	1568,08	83,76	300,41	17555,16	5870,64	25239,48	63515,64	6,73	1,37	24,25		
Норма за 1 день	77,72	57,57	239,84	1793,40	1527,888	0,803	1,872	78,404	4,188	15,021	877,758	293,532	1261,974	3175,782	0,336	0,068	1,212	
Средняя потребность	54,00	60,00	261,00	1800,00	500,000	0,900	1,000	50,000	10,000	900,000	200,000	800,000	600,000	0,100	0,020	2,000		
Процент удовлетворения																		
Средняя потребность	143,92	95,95	91,89	99,63	305,578	89,272	187,160	156,808	41,879	150,206	97,529	146,766	157,747	529,297	336,450	342,250	60,618	

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ) КАРТЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
К РАЗРАБОТАННОМУ ПРИМЕРНОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ С 1,5-7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Попова, Уралский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина 1 категории безостная (заморожена)	51	43			51					43
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	58	43			58					43
Или говядина 1 категории безостная (охлажденная)	43	43			43					43
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	47	43			47					43
Лук репчатый	2,4	2			2,4					2
Морковь										
До 1 января	2,5	2			2,5					2
С 1 января	2,7	2			2,7					2
Масса отварной говядины		28								28
Капуста свежая	163	130			163					130
Масло растительное	8	8			8					8
Томатная паста	3	3			3					3
Морковь										
С 1 сентября до 1 января	6,3	5			6,3					5
С 1 января до 1 сентября	6,7	5			6,7					5
Лук репчатый	10	8			10					8
Мука пшеничная	1,3	1,3			1,3					1,3
Выход капусты тушеной		122								122
Выход капусты тушеной с мясом		150								150

При использовании овощей в накупе расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,1	8,8	7,8	151,8	71,34	0,05	0,10	25,17	0,00	1,86	62,49	30,64	114,89	487,54	0,00	0,00	0,04
6	4	7	7	0	8	3	0	0	0	0	0	0	0	7	4	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,1	8,8	7,8	151,8	71,34	0,05	0,10	25,17	0,00	1,86	62,49	30,64	114,89	487,54	0,00	0,00	0,04
6	4	7	7	0	8	3	0	0	0	0	0	0	0	7	4	0

Технология приготовления

Мясо дефrostируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, полониках и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клеймя, удаляют густки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сеток.

Не допускается предварительное замораживание овощей.

Очищенные овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке замороженной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Верх бульона, подготовленного мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с

Наименование изделия: Молоко стуженное

Номер рецептуры: 490

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Молоко стуженное*	10	10	15	15	
Выход		10			15

* молоко стуженное в пересчете на цельное молоко в соотношении 40/100

10 г. стуженого молока=25 г. цельного молока

15 г. стуженого молока=37,5 г. цельного молока

Б	Ж	У	Э/н	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав цельного молока (дети с 1,5-3 лет)																
0,72	0,85	5,55	32,80	4,700	0,006	0,038	0,100	0,005	0,020	20,700	3,400	21,900	36,500	0,001	0,000	0,003
Химический состав цельного молока (дети с 3-7 лет)																
1,08	1,28	8,33	49,20	7,050	0,009	0,057	0,150	0,008	0,030	46,050	5,100	32,850	54,750	0,001	0,000	0,005

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Молоко стуженное порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко стуженное подается порционно.

Консистенция: жидкая.

Цвет: молочный.

Вкус: сладкий, стуженого молока.

Запах: стуженого молока.

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: № 97

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	30	30	35		35
Масло сливочное	5	5	5		5
Сыр твердый	9,6	9	13,9		13
Выход с маслом и сыром		30/5/9			35/5/13

В	Ж	У	Са	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,93	4,42	14,94	115,64	33,550	0,037	0,033	0,045	0,076	0,367	21,540	6,270	41,510	38,730	0,002	0,005	0,008
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,03	4,48	17,46	130,83	33,950	0,044	0,045	0,065	0,076	0,434	29,180	7,890	54,120	47,860	0,002	0,006	0,010

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: сыр, масла сливочного и хлеба (батона).

Вкус: сыр, масла сливочного и хлеба (батона).

Запах: сыр в сочетании со свежим хлебом (батона).

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь						
До 1 января	36	29	53			43
С 1 января	39	29	57			43
Лук репчатый	12	10	18			15
Томатная паста	3	3	4			4
Масло растительное	5	5	7			7
Лимонная кислота	0,03	0,03	0,05			0,05
Сахар	1,3	1,3	2			2
Вода	3	3	5			5
Выход		40				60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Е6	Са	Мg	Р	К	Ж	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,49	4,44	3,75	56,88	347,00	0,016	0,018	0,98	0,00	0,25	9,78	10,83	19,01	62,70	0,002	0,000	0,019
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,73	6,66	5,62	85,32	520,50	0,020	0,030	1,47	0,00	0,38	14,67	16,25	28,52	94,05	0,003	0,000	0,029

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут.

После этого добавляют воду, лимонную кислоту кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Компоненты: морковь, лук.

Цвет: темно-красный.

Вкус: острый, соленоватый.

Запах: острый, входящими в блюдо.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Дети с 3-7 лет			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Или говядина тушеная (консервы)	13	13	15	15
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Капуста белокочанная	41	33	46	37
Картофель				
с 01.09-31.10	47	35	52	39
с 31.10-31.12	50	35	56	39
с 31.12-28.02	54	35	60	39
с 29.02-01.09	58	35	65	39
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8	8	11	9
С 1 января до 1 сентября	8	8	12	9
Лук репчатый	6	6	8	7
Томатная паста	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло растительное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	135	135	150	150
Выход		169		187

Сметана	5	5	6	6
Выход супа со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход супа со сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
3,0	3,4	7,8	74,3	101,33	0,04	0,05		0,00	0,64	32,07	16,93	47,44	290,51	0,00	0,00	0,13
9	2	0	2	4	8	0	9,238	4	7	9	6	1	4	4	1	7
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
3,4	3,8	8,6	82,5	112,59	0,05	0,05	10,26	0,00	0,71	35,64	18,81	52,71	322,79	0,00	0,00	0,15
3	0	7	7	3	3	6	4	4	9	3	8	2	3	4	1	2

Технология приготовления

Мясо дефrostируют в масляном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, половинках и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют стуски крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сита.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

При использовании говядины тушеной - бани с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое закладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отделился жир и бульон и выводят их в сито за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В свернувшееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают второй термической обработке-кипчению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из репчатой капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофеля - дольками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: хворьша и лук мягкие, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: капуста в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических рецептов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перемылова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории безостной (заморожена)	62	52	95			80
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	71	52	109			80
Или говядина 1 категории безостной (охлажденная)	52	52	80			80
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	57	52	88			80
Масса вареного мяса		39				60
Морковь						
До 1 января	12,5	10	19			15
С 1 января	13,3	10	20			15
Масло сливочное	2	2	3			3
Масло растительное	2	2	3			3
Лук репчатый	12	10	18			15
Крупа рисовая	33	33	51			51
Бульон или вода	56	56	86			86
Выход		130				200

При использовании овощей в насухо расход сырья берут по нетто сыро в технологической карте.

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	3	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетического блюда (дети с 1,5-3 лет)																
12,5	10,1	23,6	235,6	130,6	0,04	0,08	0,62	0,02	1,01	22,19	20,69	125,5	144,02	0,00	0,00	0,07
1	4	3	5	5	7	2	4	9	1			7	3	3	4	2
Химический состав диетического блюда (дети с 3-7 лет)																
19,2	15,6	36,3	362,5	201	0,07	0,12	0,96	0,04	1,55	34,13	31,83	193,1	221,57	0,00	0,00	0,11
4		6	3		2	7		4	6	6	2	8	8	6	7	1

Технология приготовления

Крупу промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Промывают крупу в зависимости от величины ядер или частиц через сито с разными размерами ячеек.

Масло дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, полонках и четвертинах перед обжаркой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют ступки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во кубиках и вымывают, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо зачищают и варят крупным куском до готовности, охлаждают и нарезают кубиками, добавляют пассерованную на масле сливочном с добавлением бульона морков, бланшированную слегка пассерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до готовности, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30-40 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Выглядит: плов уложен горкой.

Консистенция: мясо - мягкая, риса, овощей - мягкая.

Цвет: мясо - серый, риса и овощей - от светлого - до темно-оранжевого. Бульон: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г		Нетто, г			Брутто, г		Нетто, г		
Смесь сухофруктов (или курага, или изюм, или др.)	15		15			18		18		
Сахар-песок	5		5			6		6		
Вода	187		187			206		206		
Выход			180					200		

*Для приготовления компота можно использовать смесь сухофруктов, либо по отдельности сухофрукты, а также считать несколько видов сухофруктов- два и более.

Б	Ж	У	ЭЦ	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,31	0,013	12,594	51,737	13,32	0,001	0,011	0,165	0	0,609	23,293	10,24	12,272	92,255	0	0	0,165
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,372	0,016	15,113	62,085	15,984	0,001	0,013	0,198	0	0,73	27,166	12,128	14,726	1110,705	0	0	0,181

Технология приготовления

Сухофрукты тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, черешню, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стаканы кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Компоненты: компот - жидкая, плодов - мякоть.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах: соответствующих сухофруктов.

Наименование услуги: Кисломолочный напиток

800-955-5335

Наименование сборника рецензировавшего: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Переломова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 позиция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	164	160	185	180
Выход		160		180
Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	185	180	206	200
Выход		180		200
Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	103	100	134	130
Выход		100		130

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кв/л	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока 100 г.																
4,1 6	4,8 5	6,8 5	87,23	35,2	0,06 4	0,27 2	1,12	0,04 8	0,16	192	22,4	144	233,6	0,01 5	0,00 3	0,03 2
Химический состав данного блока 120 г.																
3,4 8	3	4,8	63,6	26,4	0,04 8	0,20 4	0,84	0,03 6	0,12	144	16,8	108	175,2	0,01 1	0,00 2	0,02 4
Химический состав данного блока 160 г.																
4,3 5	3,7 5	6,0 0	33,00	0,06 0	0,25 5	1,05 0	1,15 0	0,04 5	0,15 0	180,00 0	21,00 0	135,00 0	219,00 0	0,01 4	0,00 3	0,03 0
Химический состав данного блока 180 г.																
5,2 2	4,5 0	7,2 0	39,60	0,07 2	0,30 6	1,26 0	1,26 0	0,05 4	0,18 0	216,00 0	25,20 0	162,00 0	262,80 0	0,01 7	0,00 4	0,03 6
Химический состав данного блока 200 г.																
5,8 0	5,0 0	8,0 0	106,0	0,08 0	0,34 0	1,40 0	1,40 0	0,06 0	0,20 0	240,00 0	28,00 0	180,00 0	292,0 0	0,01 9	0,00 4	0,04 0

47... от % хранилищ и в р-н южнодолинного пешехода

Технология приготовления

Кислотомономеры падают перед полимеризацией в замороженной среде, что позволяет избежать их взаимодействия с катализатором. Температуру полимеризации можно регулировать в широком диапазоне, что позволяет получать полимеры с заданными свойствами.

уре до достижения мин температуры плавления 120 К. В 2, 3, 4, 50 и 60 сек после охлаждения

Температура воздуха не выше 20°С

Таблица 3

Влияний метод: стачки с пастой из жемчужной белизны или кремляного шпателя.

Второй вариант: «Самое интересное, что в этом году в Москве впервые пройдёт конкурс на лучший фильм о России».

Почему бы не пойти с командой отставников?

Важно: Обязательно сообщите о своем желании вступить в брак.

DATE: 06/04/2018
SOURCE: 00000000000000000000

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первального, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция			
		Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	157	157	157	189	189
Масса молока кипяченого			150		180
Выход			150		180
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	188	188	188	210	210
Масса молока кипяченого			180		200
Выход			180		200
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	104	104	104	125	125
Масса молока кипяченого			100		120
Выход			100		120

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мол	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 100 г.																
2,72	2,20	4,36	48,17	13,20	0,02	0,12	0,52	0,03	0,08	105,6	0	78,300	121,18	0,00	0,00	0,01
6	0	8	6	0	9	0	0	0	7					8	2	7
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 120 г.																
3,27	2,64	5,24	57,81	15,84	0,03	0,14	0,62	0,03	0,10	126,72	6	93,960	145,42	0,01	0,00	0,02
1	0	2	1	0	4	4	4	6	5					0	2	1
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 150 г.																
4,08	3,3	6,55	72,26	19,8	0,04	0,18	0,78	0,04	0,13	158,4	18,27	117,45	181,77	0,01	0,00	0,02
9	2	4	4	0	3	6	6	5	1					2	3	6
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 180 г.																
4,90	3,96	7,86	86,71	23,76	0,05	0,21	0,93	0,05	0,15	190,08	21,92	140,94	218,12	0,01	0,00	0,03
7	0	2	7	0	2	6	6	4	7	0	4	0	4	4	4	1
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 200 г.																
5,45	4,40	8,73	96,35	26,40	0,05	0,24	1,04	0,06	0,17	211,20	24,36	156,60	242,36	0,01	0,00	0,03
2	0	6	2	0	7	0	0	0	5	0	0	0	0	6	4	5

Химический состав молока зависит от % жирности молока.

Технология приготовления

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витоник» для детей

Номер рецептуры: 507

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, проживающих в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода			250	250
Смесь сухая с витаминами для напитка «Витоник» для детей дошкольного и школьного возраста			25	25
Выход				250

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетического блюда (дети с 1,5-3 лет)																
Химический состав диетического блюда (дети с 3-7 лет)																
0,00	0,00	24,25	97,50	150,000	0,382	0,426	25,000	2,103	0,003	10,676	2,176	0,006	0,000	0,000	0,000	0,221

Технология приготовления

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витоник» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи горячего 65-75°C, холодного 15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость белого цвета в стакан или кружку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует вкусу напитка.

Вкус: соответствует вкусу напитка.

Запах: соответствует вкусу напитка.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Яйца	2 шт.	80	2 шт.		80
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	70	70	70		70
Масса омлетной смеси		150			150
Масло сливочное	2	2	2		2
Масса готового омлета		147			147
Масло сливочное	3	3	3		3
Выход с маслом сливочным		150			150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)															
11,5	11,5	3,6	164,3	142,1	0,06	0,37	0,36	1,8	1,80	113,27	17,22	189,57	178,43	0,0	0,02
2	2	4	4	4	4	5	4	2	6	4	6	3	3	2	3
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)															
11,5	11,5	3,6	164,3	142,1	0,06	0,37	0,36	1,8	1,80	113,27	17,22	189,57	178,43	0,0	0,02
2	2	4	4	4	4	5	4	2	6	4	6	3	3	2	3

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промытую посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, прожаривают, выливают на омлетный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета покрыта сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные

Номер рецептуры:181

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Переломова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Горошек зеленый консервированный	62	62				77			77	
или кукуруза консервированная	67	76				84			84	
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		40							50	
Выход		40							50	

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)	1,17	0,07	2,37	14,76	12,000	0,032	0,016	1,600	0,000	0,244	7,040	7,308	21,576	32,868	0,000	0,001
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)	1,46	0,09	2,96	18,45	15,000	0,040	0,020	2,000	0,000	0,305	8,800	9,135	26,970	41,085	0,000	0,003

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают влажной.

Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи 10-14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - зеленого горошка и продолговатая - кукурузы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый - горошка, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка или кукурузы отварной.

Запах: горошка или кукурузы отварной.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,67	0,67	0,8	0,8		0,8
Вода	49	49	54	54		54
Чай-заварка		45				50
Сахар	5	5	6	6		6
Молоко с м.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	23	23	25	25		25
Вода	107	107	119	119		119
Выход		180				200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,79	0,55	5,58	30,41	3,45	0,007	0,036	0,203	0,007	0,715	35,187	7,811	24,852	48,58	0,002	0	0,224
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,88	0,60	6,58	35,25	3,800	0,008	0,040	0,230	0,008	0,859	38,892	8,950	27,820	55,244	0,002	0,000	0,257

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипятком, горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Яблоко										
	103/114/108	90/100/95				114				100
Груша										
	100/111/105	90/100/95				111				100
Банан										
	150/167/159	90/100/95				167				100
Апельсин										
	122/135/128	90/100/95				135				100
Мандарин										
	134/149/142	90/100/95				149				100

* - масса фруктов - яблоки и груши с удаленным семенным гнездом; бананы, апельсины, мандарины очищенные

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	мл	мл	мл	мл	мл	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока яблоко 100 г.																
0,4	0,4	9,8	47	5	0,03	0,02	10	0	2,2	16	9	11	278	0,002	0	0,008
Химический состав данного блока груша 100 г.																
0,4	0,3	10,3	47	2	0,02	0,03	5	0	2,3	19	12	16	155	0,001	0	0,01
Химический состав данного блока банан 100 г.																
1,5	0,5	21	96	20	0,04	0,05	10	0	6	8	42	28	348	0	0,001	0,002
Химический состав данного блока апельсин 100 г.																
0,9	0,2	8,1	43	8	0,04	0,03	60	0	0,3	34	13	23	197	0,002	0,001	0,017
Химический состав данного блока мандарин 100 г.																
0,8	0,2	7,5	38	10	0,06	0,03	38	0	0,1	35	11	17	155	0	0	0,15

Технология приготовления

Фрукты тщательно моют в условиях холодного сеха (зона) или сеха вторичной обработки свежей (зона). Поддают порционно непосредственно перед разделкой.

Требования к качеству

Выпечка вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Двеи: соответствует виду фрукта.

Вкус: соответствует виду фрукта.

Запах: соответствует виду фрукта.

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Порывалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов									
		1 порция									
		Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
		Брутто, г		Нетто, г			Брутто, г		Нетто, г		
Крупа мясная		15		15							
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности		69		69							
Вода для приготовления каши на молоке		44		44							
Или сгущенное молоко		28		28							
Вода для приготовления каши на сгущенном молоке		85		85							
Сахар		2		2							
Масса каши				128							
Масло сливочное		2		2							
Выход				130							
Крупа мясная		17		17			23		23		
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности		80		80			106		106		
Вода для приготовления каши на молоке		51		51			68		68		
Или сгущенное молоко		32		32			43		43		
Вода для приготовления каши на сгущенном молоке		98		98			131		131		
Сахар		2		2			3		3		
Масса каши				148					197		
Масло сливочное		2		8			3		3		
Выход				150					200		

Б	Ж	У	Э/д	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 150 г.																
3,8	3,3	16,7	112,5	16,74	0,04	0,10	0,29	0,05	0,23		12,84		115,70	0,00	0,00	0,06
6	6	2	4	0	0	3	9	4	1	89,835	9	75,742	9	6	1	2
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 130 г.																
3,3	2,9	14,4	97,54	14,51	0,03	0,08	0,25	0,04	0,20		11,13		100,28	0,00	0,00	0,05
5	1	9	5	0	5	9	9	7	0	77,857	6	65,643	1	5	1	4
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,1	4,4	22,2	150,0	22,32	0,05	0,13	0,39	0,07	0,30	119,78	17,13	100,98	154,27	0,00	0,00	0,08
5	7	9	5	0	4	7	8	2	8	0	2	9	8	8	2	3

Технология приготовления

Крупу промывают, перебирают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Промывают крупу в зависимости от величины зерн или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Для приготовления мясной каши молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании толстой струей мясную крупу. Варят 15 минут.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

При приготовлении каши на сгущенном молоке предварительно подготовленную крупу добавляют в кипящую смесь молока сгущенного и воды, добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности. Затем уваривают на медленном огне при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкая каша, однородная, не растекающаяся по тарелке.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый (или кремовый).

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока (или сгущенного молока) и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком (или сгущенным молоком) и маслом.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Какао	1,25	1,25	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Молоко с м.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
Вода для приготовления какао с молоком	118	118	141	141	141	141	141	141	141	141
Или молоко сгущенное*	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
Вода для приготовления какао с молоком сгущенным	169	169	192	192	192	192	192	192	192	192
Сахар	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6
Выход		180								200

*34 г. сгущенного молока—85 г. цельного молока

Какао с молоком

Б	Ж	У	Э/п	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
2,60	2,04	8,37	62,20	11,240	0,025	0,104	0,442	0,026	0,327	96,336	16,001	73,681	118,783	0,007	0,001	0,121
Химический состав диетного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2,66	2,07	9,30	66,46	11,250	0,026	0,104	0,442	0,026	0,378	97,626	17,126	75,106	121,939	0,007	0,001	0,142
Химический состав диетного блюда (дети с 3-7 лет)																

Какао с молоком сгущенным

Б	Ж	У	Э/п	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
2,73	3,06	23,53	132,78	16,0	0,021	0,131	0,34	0,017	0,322	113,133	17,652	81,588	139,88	0,002	0,001	0,163
Химический состав диетного блюда (дети с 3-7 лет)																
2,79	3,09	24,46	137,03	16,0	0,021	0,132	0,34	0,017	0,373	114,423	18,777	83,013	143,036	0,002	0,001	0,184

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и, растирая до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипящее горячее молоко (или смесь воды и сгущенного молока) и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Выглядит как: жидкая светло-шоколадная смесь, налита в стакан.

Запах: шоколадный.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с приятным какао и молока (или сгущенного молока).

Запах: свойственный какао и молока (или сгущенного молока).

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Пересалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	20	20	25	25
Джем или повидло	10	10	12	12
Выход		20/10		25/12

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1,56	0,16	16,34	72,00	0,000	0,023	0,003	0,050	0,000	0,350	5,400	3,500	13,900	31,500	0,001	0,001	0,003
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1,95	0,20	20,10	88,75	0,000	0,029	0,003	0,060	0,000	0,431	6,680	4,340	17,350	38,730	0,001	0,002	0,004

Технология приготовления

Ломтики хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом или повидлом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба или батона с джемом или повидлом.

Вкус: джем или повидло в сочетании со вкусом батона или хлеба.

Запах: джема или повидла в сочетании со вкусом батона или хлеба.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персвазова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленные в банках (с рассолом)	73	40	91			50
Или огурцы соленные в банках (с рассолом)	73	40	91			50
Помидоры свежие	41	40	51			50
Или огурцы свежие	41	40	51			50
Или перцы свежие сырые	53	40	66			50
Выход		40				50

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	P
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,32	0,04	0,68	5,20	2,000	0,008	0,008	2,000	0,000	0,240	9,200	5,600	9,600	56,400	0,000	0,000	0,000
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,40	0,05	0,85	6,50	2,500	0,010	0,010	2,500	0,000	0,300	11,500	7,000	12,000	70,500	0,000	0,000	0,000

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленных огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситов.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Огурцы или помидоры соленные промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, срезают стебель с частью макушки, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Огурцы или помидоры соленные промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие; помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный, перцы соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потр., или выпалка-бройлеры 1 категории потр., или голени, или бедра охлажденные	26	23	29	25
Куры 1 категории потр., или выпалка-бройлеры 1 категории потр., или голени, или бедра замороженные	27	23	31	25
Или филе куриное охлажденное	11	11	12	12
Или филе куриное (замороженное) 5% отходов	12	11	13	12
Морковь				
До 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		167
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	112	84	124	93
с 31.10-31.12	120	84	133	93
с 31.12-28.02	129	84	143	93
с 29.02-01.09	140	84	155	93
Морковь				
До 1 января	10	8	11	9
С 1 января	11	8	12	9
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Яйцо	0,35 шт.	14	0,375 шт.	15
Бульон или вода	117	117	130	130
Выход супа		167		185
Сметана	5	5	6	6

Выход со сметаной			172			191
Отварная малость птицы без кожи			8			9
Выход со сметаной/с маслом птицы			180			200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б. г	Ж. г	У. г	Э/л. ккал	А. мкг	В1. мг	В2. мг	С. мг	Д. мкг	Fe. мг	Ca. мг	Mg. мг	P. мг	K. мг	J. мг	Se. мг	F. мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
5,3	3,6	13,6	108,8	128,24	0,09	0,12	7,12	0,35	1,12	27,72	24,85	88,55	454,34	0,00	0,00	0,13
5	3	9	5	0	0	0	8	9	6	6	6	2	9	7	6	8
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
5,9	4,0	15,2	120,9	142,48	0,10	0,13	7,92	0,39	1,25	30,80	27,61	98,39	504,83	0,00	0,00	0,15
4	3	1	4	9	0	3	0	9	1	7	8	1	2	8	7	3

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорина (0,5% раствор);
- III – опасывание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 3 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и указывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выкладывают отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубать спинную кость. Для этого птицу разрезают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

Готовое мясо покрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке кипячением в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до готовности, затем добавляют пассерованные лук, репчатый и морковь. За 5-10 минут до готовности выпускают сырое яйцо, сметану и доводят до кипения.

Отпускают суп с маслом птицы.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофеля, овощи, яйцо.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам.

Наименование сборки рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перелатова, г. Пермь, 2021 г.

	Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
			I порция	
			Дети с 1,5-3 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ягода мороженая в ассортименте	18	18	20	20
Сахар-песок	5	5	6	6
Вода	177	177	197	197
Выход		180		200

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,09	0,03	5,15	21,21	0,000	0,003	0,003	1,080	0,000	0,109	9,904	3,889	1,737	17,903	0,000	0,000	0,157
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,094	0,035	6,122	25,183	0	0,003	0,003	1,2	0	0,122	11,03	4,324	1,919	19,903	0	0	0,175

Технология приготовления

Ягоду моют. В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы или кружки.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: компот имеет в стакане или кружке, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: соответствующих ягод.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих ягод.

Запах: соответствующих ягод.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	33	33	45			45
Вода	198	198	270			270
Масса отварного риса		91				124
Масло сливочное	2,5	2,5	3			3
Морковь						
До 1 января	23	18	31			25
С 1 января	24	18	33			25
Лук репчатый	10	8	13			11
Томатная паста	3	3	4			4
Масло сливочное для пассеровки	2,5	2,5	3			3
Масса пассерованных овощей		22				30
Выход		110				150

При изготовлении овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	ЭЦ	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	эквал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав дневного блока (дети с 1,5-3 лет)																
2,6	3,4	24,5	139,9	234,90	0,03	0,03	1,22	0,06	0,52	18,81	24,30	58,80		0,00	0,00	0,20
7	7	3	8	0	3	0	0	5	3	7	8	0	91,757	2	5	0
Химический состав дневного блока (дети с 3-7 лет)																
3,6	4,7	33,4	190,8	320,31	0,04	0,04	1,66	0,08	0,71	25,65	33,14	80,18	125,12	0,00	0,00	0,27
5	3	5	9	9	5	0	4	9	3	9	8	2	3	2	7	2

Технология приготовления

Крупа просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Пропекают крупу в зависимости от величины ядер или частиц через сито с разными размерами ячеек.

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и стают мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перикаливают на противне слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набувшие, легко разделяются, форма нерезкая овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная, овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствует.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ягода свежемороженая в ассортименте	16	16	18		18	18
Вода	160	160	178		178	178
Сахар	8	8	9		9	9
Крахмал	5	5	7,5		7,5	7,5
Выход		180				200

Б	Ж	У	ЭЦ	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,12	0,08	12,14	50,67	1,280	0,002	0,003	2,400	0,000	0,087	12,800	2,512	5,914	15,222	0,000	0,000	0,141
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,13	0,09	14,99	62,35	1,440	0,002	0,004	2,700	0,000	0,097	14,975	2,809	7,909	17,358	0,000	0,000	0,157

Технология приготовления

Ягоду промывают. Ягоду протирают. Сах отжимают и процеживают. Мезу заливают горячей водой (на одну часть мезы 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании, струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. Разливают в стаканы или кружки.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствующих ягод.

Вкус: сладкий, соответствующих ягод.

Запах: соответствующих ягод.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	16	16	19							19
Мука пшеничная	35	35	42							42
Масло сливочное	2	2	2,4							2,4
Яйцо	0,125 шт.	5	0,150 шт.							6
Сахар	7	7	8							8
Масса полуфабриката		61								73
Масло растительное (для смазки листов)	0,7	0,7	0,8							0,8
Выход		50								60

Б	Ж	У	Э/н	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав дневного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,56	4,28	29,20	173,53	23,472	0,049	2,044	0,026	0,147	0,534	20,962	6,669	43,574	57,262	0,002	0,003	0,005
Химический состав дневного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,47	5,14	35,04	208,24	28,170	0,059	2,453	0,031	0,176	0,629	25,154	8,003	52,289	68,714	0,002	0,004	0,006

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III – опослабление проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, в последующем выкладыванием в чистую пропаривающую посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло и замешивают тугое тесто, формируют сушки и выпекают при температуре 250° С 20-30 минут.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма трапециевая в соответствии с технологией

Компоненты: мякоть хорошо пропеченный, не липкий, не кланый на ощупь, пористость хорошо разнота, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневая

Вкус и запах: приятный, сладкий с ароматом наполнителя сазекампеченной булочки.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персикова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	I порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель					
с 01.09-31.10	69	52	86		65
с 31.10-31.12	74	52	93		65
с 31.12-28.02	80	52	100		65
с 29.02-01.09	87	52	109		65
Морковь					
с 1 сентября до 1 января	12,5	10	16		13
с 1 января до 1 сентября	13,3	10	17		13
Лук репчатый	10	8	12		10
Капуста свежая белокочанная	49	39	61		49
Вода	37	37	46		46
Масло сливочное	2	2	3		3
Выход		120			150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1,8	1,4	10,6	63,5	127,04	0,06	0,05	11,70	0,02	0,73	27,61	20,43	46,10	370,91	0,00	0,00	0,05
8	9	3	3	0	1	0	0	6	1	0	6	2	0	4	1	7
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
2,3	1,8	13,2	79,4	158,80	0,07	0,06	14,62	0,03	0,91	34,51	25,54	57,62	462,63	0,00	0,00	0,07
5	6	9	1	0	6	3	5	3	4	3	5	8	8	5	1	1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корншоты и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают полосками, пропускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют в тушат.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофель, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Чай зеленого или 1-го сорта	0,67	0,67	0,8	0,8	0,8
Вода	49	49	54	54	54
Чай-заварка		45			50
Сахар	5	5	6	6	6
Вода	130	130	144	144	144
Выход		180			200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ж/мл	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,17	0,04	4,57	19,33	0,415	0,001	0,008	0,083	0,000	0,696	11,880	5,209	6,844	20,709	0,000	0,000	0,241
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,20	0,05	5,49	23,21	0,500	0,001	0,001	0,100	0,000	0,838	13,559	6,123	8,245	24,949	0,000	0,000	0,274

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют кипятков, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Утверждено

_____ (должность)
_____ (ФИО)

« ____ » _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 26
Наименование изделия: Субпродукты в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДОУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сердце говяжье замороженное	93	78	109	91
Или печень говяжья замороженное	93	77	109	90
Масса отварного сердца или печени		47		55
Лук репчатый	3,6	3	5	4
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	3,8	3	5	4
С 1 января до 1 сентября	4	3	5,3	4
Вода	48	48	56	56
Томатное пюре	3	3	3,5	3,5
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Мука пшеничная	2,5	2,5	3	3
Масса соуса		42		49
Чеснок	0,6	0,5	0,8	0,6
Масса полуфабриката		95		111
Выход		60		70

При использовании овощей в соусе расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Предварительно подготовленную печень говяжью или сердце говяжье отваривают с добавлением специй, заливают соусом томатным, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок.

Для соуса томатного полузамороженную бел измененная шета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сливочное масло.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (железа) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 63° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Организмолитические показатели качества:

Выпечной вид: кусочки печени говяжьей или сердца говяжьего в соусе.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленой, печени говяжьей или сердца говяжьего.

Запах: отварной печени говяжьей или сердца говяжьего в соусе.

6.2 Микробиологические показатели блюда (железа) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
13,3	5,6	5,6	126,8	3879,05	0,17	1,35	10,30	0,98	4,68	10,81	13,32	215,64	184,99	0,00	0,02	0,19
2	9	1	9	0	1	5	4	9	5	3	0	8	9	4	7	9
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
15,5	6,6	6,5	148,0	4525,55	0,20	1,58	12,02	1,15	5,46	12,61	15,54	251,58	215,83	0,00	0,03	0,23
4	4	5	4	8	0	1	1	4	6	5	0	9	2	5	2	2

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Хлеб пшеничный или батон	20	20		25	25	
Масло сливочное	6	6		6	6	
Выход		20/6			25/6	
Хлеб пшеничный или батон	35	35		45	45	
Масло сливочное	6	6		6	6	
Выход		35/6			45/6	

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 20/6																
1,57	4,45	9,92	85,82	27,000	0,023	0,007	0,000	0,078	0,232	5,440	2,800	14,800	20,160	0,001	0,001	0,003
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 25/6																
1,95	4,49	12,38	97,57	27,000	0,028	0,007	0,000	0,078	0,287	6,440	3,500	18,050	24,810	0,001	0,002	0,004

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) 35/6																
2,71	4,57	17,29	121,07	27,000	0,039	0,008	0,000	0,078	0,397	8,440	4,900	24,550	34,110	0,001	0,002	0,005
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) 45/6																
3,47	4,65	22,22	144,57	27,000	0,050	0,008	0,000	0,078	0,507	10,440	6,300	31,050	43,410	0,001	0,003	0,007

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Вкус: хлеба (батона).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. И. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Верх бульона					
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	13	11	14		12
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	15	11	16		12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12		12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13		12
Или говядина тушеная (консервы)	13	13	15		15
Морковь					
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5		2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7		2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8		1,5
Вода	211	211	234		234
Выход бульона			168		187
Верх супа					
Сметана					
С 1 сентября до 1 января	54	43	60		48
С 1 января до 1 сентября	57	43	64		48
Картофель					
с 01.09-31.10	39	29	43		32
с 31.10-31.12	41	29	46		32
с 31.12-28.02	45	29	49		32
с 29.02-01.09	48	29	53		32
Морковь					
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8		7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9,3		7
Лук репчатый	8	7	10		8
Масло сливочное	1,8	1,8	2		2
Сахар	0,8	0,8	0,9		0,9

Томатная паста	0,5	0,5	0,6	0,6
Бульон или вода	135	135	150	150
Выход супа		168		187
Сметана	5	5	6	6
Выход супа со сметаной		174		193
Готовится отдельно		6		7
Супа со сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто-сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Энц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,03	2,96	9,65	77,33	82,610	0,041	0,051	4,670	0,027	0,953	31,823	18,865	51,630	282,130	0,005	0,000	0,140
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,37	3,29	10,72	85,92	91,789	0,046	0,057	5,189	0,030	1,059	35,359	20,961	57,367	313,478	0,006	0,000	0,156

Технология приготовления

Мясо дефrostируют в масле в масле на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, пилонках и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют ступки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картошки, корнеплоды и другие овощи, ю увеличение их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часа.

При использовании говядины тушеной - бульон с консервами обмывает, вытирают, закрывают, содержатся выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отделяют жир и бульон и выводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при спуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), поджаренные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипчению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуща в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до подачи не более 1 ч.

Связку отваривают целиком в клзуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110° С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части свертывающая овощи, сохраненные форму нарезки (сметла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: сметла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Сметана	20	20		25	25	
Мука пшеничная	1	1		1,3	1,3	
Масло сливочное	1	1		1,3	1,3	
Выход		20			25	

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,60	3,30	1,33	37,48	15,650	0,006	0,018	0,032	0,027	0,047	15,872	1,710	11,663	20,534	0,002	0,000	0,003
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,75	4,13	1,66	46,85	19,560	0,007	0,022	0,040	0,034	0,059	19,840	2,138	14,579	25,667	0,002	0,000	0,004

Технология приготовления

Подрушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводит кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслаивающаяся масса.

Консистенция: густой сметаны.

Цвет: белый.

Вкус: сметаны, соленоватый.

Запах: сметаны.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	58	49			67	57
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	65	49			77	57
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	49	49			57	57
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	54	49			63	57
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	52	49			60	57
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	49	49			57	57
Лук репчатый	6	5			7	6
Мука пшеничная	4	4			5	5
Яйца	0,100 шт.	4			0,125 шт.	5
Хлеб пшеничный	7	7			8	8
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	12	12			14	14
Масса полуфабриката		80				93
Масло растительное	4	4			5	5
Масса готовых изделий		60				70
Выход		60				70

При использовании ошоек в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетического блока (дети с 1,5-3 лет)																	
10,6	12,1	5,2	173,5	7,82	0,04	0,10	0,26	0,09	1,53	21,72	14,33	116,06	193,33	0,00	0,00	0,00	0,03
8	1	6	3	4	5	4	2	2	5	0	0	0	2	0	5	2	7
Химический состав диетического блока (дети с 3-7 лет)																	
12,4	14,1	6,1	201,2	9,12	0,05	0,12	0,30	0,10	1,79	25,34	16,71	135,40	225,55	0,00	0,00	0,00	0,04
6	3	3	9	8	3	2	5	8	1	0	9	5	1	1	6	3	3

Технология приготовления

Мясо дефrostируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, позвоночных и четвертных перед обвалкой тщательно зачищают, срезают козья, удаляют ступки крови, затем промывают проточной водой при помощи шпета.

Обработку мяса рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мятке в юе с температурой 40-45° С и добавлением кальцированной соли (1-2% раствор);

- II – замачивание в юе с температурой 40-45° С и добавлением хлоридов (0,5% раствор);

- III – осласкивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, о последующим вымачиванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Ошои оеурируют, моют и ошашают. Ошашенные ошои повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием душистого, сеток.

Не допускается предварительное замачивание ошоев.

Ошашенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - ошашенные

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 434

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель						
с 01.09-31.10	136	102	170			128
с 31.10-31.12	146	102	183			128
с 31.12-28.02	157	102	197			128
с 29.02-01.09	170	102	214			128
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	18	18	22			22
Масса кипяченого молока		17				21
Масло сливочное	3	3	4			4
Выход		120				150

При использовании овощей в массу расход сырья берут по нетто сырию в технологический карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2,4	2,6	15,9	12,18	0,09	0,08		0,04	0,81	27,56	22,48	65,56	502,11	7	0,00	0,00	0,03
0	2	1	96,83	0	3	0	8,248	4	9	2	1	3		6	1	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,0	3,2	19,8	121,0	15,23	0,11	0,10	10,31	0,05	1,02	34,45	28,10	81,95	627,64	0,00	0,00	0,03
0	8	9	4	0	7	0	0	5	3	3	1	4	6	8	1	8

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепропарочную машину!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель до рубки не подвергают замораживанию и насушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель, на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через противочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, выливая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофелемасса белого.

Консистенция: пыльная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персезина, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Шиповник	15	15	18		18
Сахар	5	5	6		6
Вода	219	219	241		241
Выход		180			200

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,24	0,11	7,90	34,51	0,081	0,008	0,020	97,500	0,090	0,210	13,679	3,105	1,206	0,125	0,000	0,000	0,193
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,29	0,13	9,48	41,42	0,097	0,009	0,023	117,000	0,000	0,252	15,484	3,537	1,446	0,149	0,000	0,000	0,212

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стаканы.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Утверждено

_____ (подпись)
_____ (ФИО)

в _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 35
Наименование изделия: Салат «Океан» (с кальмарами)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья	3 РЕЦЕПТУРА			
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожей	55	39	83	59
Или кальмар мороженый (филе с кожей)	43	39	65	59
Мясо вареных кальмаров		21		31
Яйца	8	8	12	12
Лук репчатый	10	8	14	12
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

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

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вареную 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают.

Кальмары опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной водирошной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин, затем охлаждают температуры от 8 до 10°С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой.

Лук репчатый бланшируют, мелко режут. Яйцо отварное мелко рубят. Все ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно. Температура подачи 10-14°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Девиз: натуральный ингредиент, входящий в блюдо.

Вкус: натуральный ингредиент, входящий в блюдо в сочетании с растительным маслом.

Запах: ингредиент, входящий в блюдо в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5,5	1,4			12,48	0,05	0,05	1,03	0,17	0,61	20,08	32,52	102,94	113,93	0,10	0,01	0,00
7,67	8	2	86,61	0	9	8	4	6	1	0	7	3	2	5	8	6
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,5	8,3	2,1	129,9	18,72	0,08	0,08	1,55	0,26	0,91	30,12	48,79	154,41	170,89	0,15	0,02	0,00
1	7	3	2	0	9	7	1	4	7	0	1	5	8	8	7	9

Ответственный за оформление ТТК

Зам. производителя

Полное наименование: ООО «Кодификс» инициатор с миллионным (для стандартных миллионов)

Howe: penitentiary; 513.515

Номер рецептуры: 513,514

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных, организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I полугодия			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток (закопанный) суррогатный), в т.ч. из шварца	1,67	1,67	2	2
Вода для приготовления кофейного напитка с молоком	87	87	106	106
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	85	85	85	85
Или молоко сгущенное	34	34	34	34
Вода для приготовления кофейного напитка со сгущенным молоком	138	138	157	157
Сахар	5	5	6	6
Выход		180		200

*34 г. сгущенного молока=60 г. цельного молока
Кофейный напиток с молоком

Б	Ж	У	Э/ш	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	P
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
2,42	1,91	9,56	65,13	11,220	0,031	0,104	0,442	0,026	0,165	94,570	15,190	76,243	143,926	0,007	0,003	0,092
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
2,44	1,92	10,73	69,95	11,220	0,033	0,104	0,442	0,026	0,183	95,602	16,155	78,158	152,012	0,007	0,003	0,108

Коды: 200-29 имущество на праве собственности

В	Ж	У	Э/л	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	коэп.	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (детей с 1,5-3 лет)																
2,5	2,9	24,7	136,6	15,98	0,02	0,13	0,34	0,01	0,15	111,37	16,83	84,15	165,02	0,00	0,00	0,13
5	3	2	9	0	7	1	0	7	9	0	5	0	3	2	2	3
Химический состав данного блока (детей с 3-7 лет)																
2,5	2,9	25,8	140,5	15,98	0,02	0,13	0,34	0,01	0,17	112,39	17,80	86,06	173,10	0,00	0,00	0,15
7	4	9	2	0	9	1	0	7	7	9	6	4	9	2	2	0

Технология энергосбережения

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

Температура полимер не более 75° С

Требования к качеству

и репутации в качестве
высшего (или модифицированного) патента имеет в странах или странах.

ВНЕШНЕ-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ
СОТРУДНИЧЕСТВО

Имя:

Возле стальной с выложенным толстым кофейного масла (или сгущенного молока) бляхой, ставлю корзинку.

Важно отметить, что в настоящее время в России отсутствуют нормативы, регламентирующие использование биологически активных добавок к пище.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	135	135	180		180	180
Вода	15	15	20		20	20
Хлопья овсяные «Геркулес», или крупа рисовая, или манная, или кукурузная и др.	10	10	13		13	13
Масло сливочное	1,5	1,5	2		2	2
Сахар	2	2	3		3	3
Выход			150			200

В	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,8	4,2	12,9	109,0	21,99	0,07	0,17	0,70	0,06	0,70	145,33	33,97	132,02	195,50	0,01	0,00	0,03
8	0	3	5	0	0	9	2	0	8	0	4	3	7	1	3	9
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,5	5,6	17,2	145,4	29,32	0,09	0,23	0,93	0,08	0,94	193,77	45,29	176,03	260,67	0,01	0,00	0,05
1	0	4	0	0	3	9	6	0	4	3	9	1	6	5	4	2

Технология приготовления

Перед варкой крупу промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Пшено, рисовую, перловую, ячневую и гречневую крупу промывают водой. Дробление крупы не производят.

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупу, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупу можно варить в воде до готовности. (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в семь молока и воды, кладут соль и сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа круп равномерно. На поверхности масла сливочное

Компоненты: жидкая часть супа - крупы - хлопья, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла

Запах: выпеченного молока, выжарен крошек свежего масла.

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов									
		1 порция									
		Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
		Брутто, г		Нетто, г			Брутто, г		Нетто, г		
Картофель											
с 01.09-31.10		25		25			38		38		
с 31.10-31.12		27		27			41		41		
с 31.12-28.02		30		30			45		45		
с 29.02-01.09		32		32			48		48		
Масса очищенного картофеля				20					29		
Масса отварного очищенного картофеля				19					28		
Лук репчатый		4		3			5		4		
Огурцы соленые		9		5			13		7		
Морковь											
До 1 января		8,8		8,8			12,6		12,6		
С 1 января		9,4		9,4			13,4		13,4		
Масса очищенной моркови				7,04					10,05		
Масса отварной очищенной моркови				7					10		
Зеленый горошек консервированный		8		8			12		12		
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части				5					8		
Масло растительное		3		3			4		4		
Выход				40					60		

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	мл	мл	мл	мл	мл	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,69	2,73	4,04	43,63	86,590	0,027	0,019	2,491	0,000	0,284	6,393	8,363	19,150	122,383	0,001	0,000	0,010
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1,04	4,10	6,03	65,45	129,885	0,041	0,029	3,737	0,000	0,426	9,590	12,545	28,725	183,575	0,002	0,000	0,015

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (зеленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

Очищенные картофель, морковь и другие овощи, по кубажине их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Морковь парят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-2°C.

Картофель отваривают в кожуре.

Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Соленья, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают помпками. Все ингредиенты перемешивают, добавляют зеленый горошек и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и их заправка осуществляется непосредственно перед разливом. Неиспользуемые салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4-2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед разливом. В качестве заправки

Салаты готовят из высококачественных ингредиентов: овощей, фруктов, зерновых культур, салатов, заправленных оливковым маслом. Салаты не содержат консервантов и красителей. Салаты не содержат ГМО и не содержат ГМО.

Температура подачи 10-14° C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Компоненты: салат, овощи, фрукты, соевые.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо, соевый.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Или говядина тушеная (консервы)	13	13	15	15
Морковь				
До 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	67	50	74	56
С 1 ноября по 31 декабря	72	50	80	56
С 1 января по 28-29 февраля	77	50	86	56
С 1 марта	84	50	94	56
Крупа рисовая	4,5	4,5	5	5
Морковь				
До 1 января	7,5	6	8,8	7
С 1 января	8	6	9,3	7
Лук репчатый	7	6	8	7
Томатная паста	1,8	1,8	2	2
Чеснок	2,9	2,3	3,3	2,6
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Бульон или вода	126	126	140	140
Выход		169		187

Сметана	5	5	6
Выход со сметаной		174	193
Говядина отварная		6	7
Выход со сметаной, с маслом		180	200

При использовании овощей в пищу residue сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,29	3,03	11,91	88,21	86,370	0,059	0,053	5,270	0,027	0,684	21,391	17,845	55,193	291,982	0,004	0,001	0,132
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,66	3,37	13,23	98,01	95,967	0,066	0,059	5,856	0,030	0,760	23,768	19,828	61,326	324,424	0,004	0,001	0,147

Технология приготовления

Крупы промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Промывают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Масло дефростируют в масляном цехе на производственных столах. Масло в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного масла не допускается.

Масло в тушках, половниках и четвертиках перед обжаркой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситек.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, за исключением их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В простерилизованных консервах отделяют жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившемся мясе она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипчению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до готовности, добавляя картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатную пасту и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Выходный вид: в жидкой части моркови, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

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

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Номер рецептуры: 409

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических порядков, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персвазова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голцы, или белое окладенные	91	79	115		100
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голцы, или белое замороженные	96	79	121		100
Или филе куриное окладенное	75	75	96		96
Или филе куриное (замороженное) 5% отходов	79	75	101		96
Лук репчатый	1,8	1,5	2,4		2
Морковь					
До 1 января	2,5	2	3,8		3
С 1 января	2,7	2	4,0		3
Масса отварной птицы		55			70
Выход		55			70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б, г	Ж, г	У, г	Э/ц, г	А, мг	В1, мг	В2, мг	С, мг	D, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	J, мг	Se, мг	F, мг
13,04	0,83	0,06	62,70	9,350	0,027	0,102	0,000	0,165	0,470	6,050	13,750	100,650	123,200	0,000	0,012	0,000
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
16,39	1,05	0,07	79,80	11,900	0,034	0,130	0,000	0,210	0,602	7,770	17,500	128,100	156,800	0,000	0,015	0,000
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сахарной птицы выкладывают отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Подготовленные тушки птицы закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пенку и жир, добавляют нарезанную морковь, соль, лук репчатый и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона и нарезают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения. Птицу можно залить в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый.

Вкус: умеренно соленый, отварной птицы.

Запах: отварной птицы

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 431

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Картофель						
с 01.09-31.10	160	120		200		150
с 31.10-31.12	172	120		215		150
с 31.12-28.02	185	120		231		150
с 29.02-01.09	200	120		251		150
Масса отварного картофеля						145
Масло сливочное	5	5		6		6
Выход			120			150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав свежего блока (дети с 1,5-3 лет)																
2,2	3,5	17,2	109,9	15,59	0,10	0,06		0,06	0,91	11,26	23,21	59,83	547,94	0,00	0,00	0,03
2	5	7	2	0	1	9	9,280	5	7	4	2	9	9	5	0	1
Химический состав замороженного блока (дети с 3-7 лет)																
2,7	4,4	21,5	137,4	19,48	0,12	0,08	11,50	0,08	1,14	14,08	29,01	74,79	684,93	0,00	0,00	0,03
8	4	9	0	7	6	7	0	1	6	0	5	9	6	6	0	9

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высыхания, опускается кипятить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель, дольки или кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см., кладут соль, закрывают крышку, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отпар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Готовый картофель отварной поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней или нарезки сохранена.

Компактность: нетка.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

Запах: отварного картофеля.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	102	51	120			60
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	89	51	105			60
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	81	51	95			60
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	102	51	120			60
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	121	51	143			60
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	75	51	88			60
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	88	51	103			60
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	73	51	86			60
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	62	51	73			60
Филе рыбы в ассортименте 10%	57	51	67			60
Масло растительное	3	3	4			4
Яйца	0,425 шт.	17	0,500 шт.			20
Молоко с м. д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	11	11	13			13
Мука пшеничная	6	6	7			7
Масса омлета		21				25
Масса полуфабриката		65				76
Выход		60				70

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потери при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проб.

Б	Ж	У	Эш	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,5	5,0	4,4	105,5	31,03	0,06	0,12	0,15	0,47	0,79	38,74	28,42	148,11	216,94	0,07	0,01	0,32
7	1	8	2	0	1	1	9	9	7	6	7	3	5	1	2	4
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,3	5,9	5,1	123,1	36,20	0,07	0,14	0,18	0,55	0,93	45,20	33,16	172,79	253,10	0,08	0,01	0,37
3	2	5	7	4	0	1	6	9	0	3	5	9	3	3	4	8

Технология приготовления

Обработку или рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные филе хранения не подлежат.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять сода из расчета 7 - 10 г на 1 л.

(должность)
(ФИО)

« » 202 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяемое для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожей)	40	37	60	56
Масса отварного кальмара		20		30
Яблоки	13	9	20	14
Горошек зеленый консервированный натуральный	9	9	14	14
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		6		9
Яйца куриные	5	5	8	8
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку лиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Кальмары размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают.

Яблоки промывают проточной холодной водой с применением (при необходимости) щетки для обработки фруктов, очищают ножом, удаляют семенное гнездо.

Кальмары опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при закрыв 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин, затем охлаждают температуры от 8 до 10 С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Яблоки нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный доводит до кипения в собственном отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 С. Яйца куриные варят, мелко нарезают. Подготовленные компоненты соединяют, перемешивают и заправляют растительным маслом или соусом салатным. Украшают салат продуктами, входящими в его состав. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед реализацией. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4-2°С. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4-2°С. Салаты заправляют непосредственно перед реализацией. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда производится порционно.

6.1 Организмические показатели качества:

Внешний вид: собственный продукт, входящим в состав блока. Форма нарезки ингредиентов сохранена, салат направлен

растительным маслом.

Двеим: собственный продукт, входящим в состав блока.

Вкус: собственный продукт, входящим в состав блока.

Запах: собственный продукт, входящим в состав блока.

Консистенция: упругий кальмар, мягкое яблоко, горшок рассыпчатый, яйцо проваренное.

6.2 Микробиологические показатели блока (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
3,2	1,9	65,6	10,05	0,05	0,04	1,36	0,11	0,69	17,94	31,42	121,74	93,115	8	0,09	0,01	0,00
7,07	4	9	0	8	9	2	0	7	0	1				9	6	3
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
10,6	4,9	2,9	98,5	15,08	0,08	2,04	0,16	1,04	26,91	47,13	139,67	182,62	2	0,14	0,02	0,00
1	1	1	4	0	7	3	5	6	0	2	3	9	4	9	4	5

Ответственный за оформление ГТК

Зна. производства

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персвазова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Чай питьевой или 1-го сорта	0,67	0,67				0,8	0,8			0,8
Вода	49	49				54	54			54
Чай-заварка										50
Сахар	5	5				6	6			6
Лимон свежий	6	5				7	7			6
Вода	125	125				138	138			138
Выход						180				200

Б	Ж	У	Э/а	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,13	0,03	8,30	34,00	0,298	0,002	0,006	0,690	0,000	0,456	9,968	3,810	4,889	18,036	0,000	0,000	0,171
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,16	0,04	11,06	45,14	0,360	0,002	0,007	0,860	0,000	0,551	12,004	4,580	5,905	21,943	0,000	0,000	0,204

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины зер и частиц через сита с разными размерами ячеек.

Крупы сначала варят отдельно, запаривают в кипящую жидкость. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, растекающаяся.

Цвет: белый с желтым оттенком.

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

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом.

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, добавляют лимонный сок, сахар предварительно промытый лимон и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Наименование изделия: Каши «Дружба»

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Крупа рисовая	10	10			15				15	
Крупа пшено	7	7			11				11	
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	98	98			150				150	
Вода	17	17			26				26	
Сахар	2	2			3				3	
Масса каши					128				197	
Масло сливочное	2	2			3				3	
Выход					130				200	

Б	Ж	У	Э	А	В	Н	С	Д	Р	К	Ж	С	Р
г	г	г	г	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)													
4,0	3,6	16,9	117,1	18,26	0,05	0,12	0,30	0,05	0,34	106,53	21,42	139,23	0,00
9	7	5	2	0	5	4	7	5	6	0	7	4	8
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)													
6,2	5,6	26,0	180,1	28,09	0,08	0,19	0,78	0,08	0,53	163,89	32,96	214,20	0,01
9	4	7	8	8	5	1	0	4	3	2	4	6	3
													5
													9

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют муть и посторонние примеси. Просеивают крупу в зависимости от величины ядер или частоты через сита с разными размерами ячеек.

Крупу сначала варят отдельно, закладывая в кипящую жидкость. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, растекающаяся.

Цвет: белый с желтым оттенком.

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

Запах: соответствующей каше в сочетании с молоком и маслом.

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком (или кукурузой)

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	I порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Морковь						
До 1 января	23	30		45		45
С 1 января	25	32		48		48
Масса очищенной моркови		24,1				36,2
Масса отварной очищенной моркови		24				36
Горошек зеленый консервированный	22	22		31		31
Кукуруза консервированная	23	23		33		33
Горошек зеленый (или кукуруза) консервированный отварной (без жидкой части)		14				20
Масло растительное	3	3		5		5
Выход		40				60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Cu	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,70	2,68	2,34	36,32	293,400	0,021	0,019	1,042	0,000	0,232	8,190	10,525	19,136	51,510	0,001	0,000	0,012
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1,05	4,02	3,51	54,48	440,100	0,032	0,029	1,563	0,000	0,348	12,285	15,788	28,704	77,265	0,002	0,000	0,018

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезают их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовое блюдо во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюда не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. Зеленый горошек консервированный (или кукурузу) кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салата следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи 10-14°С.

Требования к качеству

Выглядеть вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: морковь - мягкая, сочная, горошек зеленого консервированного (или кукурузы) - мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка или желтого (кукурузы).

Вкус: моркови, зеленого горошка (или кукурузы) в сочетании с растительным маслом, соевым соусом.

Запах: моркови, зеленого горошка (или кукурузы) в сочетании с растительным маслом.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельмана, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варен бульон				
Говядина 1 категория бескостная (заморожена)	13	11	14	12
Или говядина 1 категория на костях (заморожена)	15	11	16	12
Или говядина 1 категория бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категория на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Или говядина тушеная (консервы)	13	13	15	15
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона		168		187
Варен суп				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января	34	27	38	30
С 1 января до 1 сентября	36	27	40	30
Капуста свежая	18	14	19	15
Картофель				
с 01.09-31.10	37	28	41	31
с 31.10-31.12	40	28	44	31
с 31.12-28.02	43	28	48	31
с 29.02-01.09	47	28	52	31
Морозил				
С 1 сентября до 1 января	10	8	11	9
С 1 января до 1 сентября	11	8	12	9
Лук репчатый	5	4	5	4
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2

Димонная кислота	0,17	0,19	0,19
Бульон или вода	126	140	140
Выход	169		187
Сметана	5	6	6
Выход супа со сметаной	174		193
Говядина отварная	6		7
Выход супа с со сметаной/с мясом	180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по методу сырая в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/п	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав денного блока (дети с 1,5-3 лет)																
2,98	2,95	7,90	70,03	105,150	0,040	0,049	6,168	0,027	0,801	31,591	17,519	48,018	268,596	0,005	0,001	0,130
Химический состав денного блока (дети с 3-7 лет)																
3,31	3,28	8,78	77,81	116,833	0,044	0,054	6,836	0,030	0,890	35,101	19,466	53,353	298,440	0,006	0,001	0,144

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, позвоночных и четвертиных перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют стуженый жир, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут.

Небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отжимают жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Выход бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В свернувшееся мясо игла входит легко, при этом выделяется обильный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая, соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново - красный, жидкая часть на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	85	72		99		84
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	98	72		114		84
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	72	72		84		84
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	79	72		92		84
Масло растительное	1,5	1,5		2		2
Лук репчатый	1,8	1,5		3		2
Морковь						
С 1 сентября до 1 января	1,9	1,5		2,5		2
С 1 января до 1 сентября	2,0	1,5		2,7		2
Томатная паста	0,5	0,5		0,6		0,6
Мука пшеничная	1,3	1,3		1,5		1,5
Масса тушеного мяса		43				50
Масса соуса		17				20
Выход с соусом		60				70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se
г	г	г	коп	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)															
11,29	8,56	1,13	126,58	19,500	0,025	0,071	0,315	0,000	0,690	13,972	2,400	81,930	102,810	0,003	0,000
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)															
13,17	9,98	1,32	147,67	22,750	0,029	0,083	0,368	0,000	0,805	16,300	2,800	95,585	119,945	0,004	0,000

Технология приготовления

Масло дефростируют в масляном цехе на производственных столах. Масло в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного масла не допускается.

Масло в тушак, положенных и четвертиных перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют стужки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сетки.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные коренья и другие овощи, во избежание их потемнения и плесени, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, закладывают горячей водой, доводят пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55° С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заправляют мясо и тушат 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно сочный.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред. проф. А. Я. Персикова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	26	26	35			35
Вода	156	156	210			210
Масса отпарных макаронных изделий		75				102
Масло сливочное	1,5	1,5	2			2
Морковь						
Дольки картофеля	73	58	99			79
С 1 января	77	58	105			79
Лук репчатый	12	10	17			14
Томатная паста	2	2	3			3
Масло сливочное для пассеровки	1,5	1,5	2			2
Масса пассерованных овощей		35				48
Выход		110				150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Эп	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	коп	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,6	2,2	21,4	120,9	710,10	0,06	0,04	2,46	0,03	0,83	28,54	26,36	54,62	155,49	0,00	0,00	0,17
5	5	8	4	0	4	8	0	9	8	8	9	5	6	3	0	3
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4,9	3,0	29,2	164,9	968,31	0,08	0,06	3,35	0,05	1,14	38,92	35,95	74,48	212,04	0,00	0,00	0,23
8	7	9	2	8	7	5	5	3	3	9	8	9	0	4	0	6

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предельное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, пасту 20-25 минут, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, запекают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жирном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, а меру пшеницы.

Цвет овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронами изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технико-технологическая карта № 50

Наименование изделия: Каша молочная с фруктами (или тыквой)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяемое для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено или др.	13	13	20	20
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	98	98	150	150
Вода	15	15	23	23
Сахар	2	2	3	3
Яблоки	20	18	31	27
Или груши	19	18	29	27
Или бананы	29	18	44	27
Или тыква*	25	18	39	27
Или тыква (в заморожен) очищенная*	19	18	28	27
Мяса каши		128		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		130		200

*При замене фруктов на тыкву, при не выполнении нормы продуктов питания по фруктам в накопительной ведомости за 20 дней, дополнительно добавляют фрукты.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Крупу промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Промывают крупу в зависимости от величины ядер или частей через сита с разными размерами ячеек.

Тыкву предварительно очищают от кожуры, удаляют семена, нарезают кубиками или ломтиками, отваривают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают подготовку нарезанные кубиками фрукты или тыкву (можно предварительно натереть) и продолжают варку до готовности. Затем укладывают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Наименование изделия: Макароны изделия, заливочные с сыром

Номер рецептуры:302

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перелова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	I порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Макароны изделия	46			71		71
Вода	276			426		426
Масса отварных макаронных изделий						
Масло сливочное	5	5		8		200
Сыр	11	10		16		15
Масса полуфабриката						
Масса заливочных макарон		146				225
		130				200
Выход		130				200

В	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав дневного рациона (дети с 1,5-3 лет)																
6,96	6,2	29,5	202,5	30,78	0,06	0,04	0,02	0,16	0,73	86,187	9,448	79,622	55,34	0,00	0,00	0,00
7	7	2	0	0	0	3	8	1	6	6	6	4	4	1	1	9
Химический состав дневного рациона (дети с 3-7 лет)																
10,7	9,6	45,4	311,5	47,35	0,09	0,06	0,04	0,24	1,13	132,59	14,53	122,49	85,14	0,00	0,00	0,01
1	4	9	7	3	2	7	3	8	2	6	6	6	4	1	1	3

Технология приготовления

Макароны изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, залпшу 20-25 мин, мерильше 10-12 мин. Поверают на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыплют тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи не ниже 63° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Качественные: мягкая, упругая, в меру шпатель.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	50	50	68	68
Вода	75	75	102	102
Масса каши		105		143
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход с маслом		110		150

Б	Ж	У	Эш	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав дашного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5,9	4,6	26,0	169,3	14,10	0,15	0,08	0,00	0,06	2,92	13,05		130,93	158,77	0,00	0,00	0,07
6	0	4	8	0	5	4	0	5	4	7	87,653	7	9	1	3	6
Химический состав запарного блюда (дети с 3-7 лет)																
8,1	6,2	35,5	230,9	19,22	0,21	0,11	0,00	0,08	3,98	17,80	119,52	178,55	216,51	0,00	0,00	0,10
2	7	0	8	8	1	4	0	9	8	5	7	1	7	1	5	4

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучела и посторонние примеси. Просеивают крупу в зависимости от величины ядер или чешуи через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Водянистые пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша одевается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140-160°C в течение 1-1,5 часа. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: коричневый.

Вкус: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Запах: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персезова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категория бескостная (заморожена)	13	11	14	12
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	15	11	16	12
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	11	11	12	12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13	12
Или говядина тушеная (консервы)	15	13	15	15
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5	2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7	2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8	1,5
Вода	211	211	234	234
Выход бульона				
Клецки			168	187
Мука пшеничная	11	11	12	12
Масло сливочное	0,9	0,9	1	1
Яйца	0,045 шт.	1,8	0,050 шт.	2
Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	11	11	12	12
Масса теста				
Выход клецек		19		21
Суп картофельный с клецками		21		23
Картофель				
с 01.09-31.10	41	31	45	34
с 31.10-31.12	44	31	49	34
с 31.12-28.02	48	31	52	34
с 29.02-01.09	52	31	57	34
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8	7

С 1 января до 1 сентября		8	6	9	7
Лук репчатый		8	7	10	8
Масло сливочное		1,4	1,4	1,5	1,5
Клеца готовые			22		24
Бульон		122	122	135	136
Выход супа			174		193
Говядина отварная			6		7
Выход с мясом говядины			180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эп	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	квал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
3,9	3,1	13,0		83,02	0,05	0,05	2,93	0,07	0,58	27,78	13,34	53,54	206,23	0,00	0,00	0,12
3	3	1	96,00	8	3	7	7	3	7	6	7	7	0	3	1	3
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
4,3	3,4	14,4		106,6	92,25	0,05	3,26	0,08	0,65	30,87	14,83	59,49	229,14	0,00	0,00	0,13
9	8	6	7	3	9	3	3	1	2	3	0	7	4	3	1	7

Технология приготовления

Масло дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Масло в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Масло в тушках, половниках и чистерках перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют ступни ярок, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситек.

Не допускается пропаривательное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - бляхи с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отжимают жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают толщечек толщиной до 1-2 кука на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипчению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски. в этом же бульоне при температуре 75°С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клежи: в воду или молоко кладут Масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырое яйцо и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгутов и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клежи на 1 кг берут 3 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клежи варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшим порциями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Высший вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохраняющие форму нарезки. Клежи одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие, сохраняется соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

(должность)
(ФИО)

г. _____ 2012 г.

Технико-технологическая карта № 54
Наименование изделия: Салат «Салатный»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда (изделия), применяемые для приготовления и реализации в ДОО.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	I порция				
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	г
Огурец свежий (или соленый)	21	19	32		29
Лук репчатый	5	4	7		6
Кукуруза консервированная с жидкой частью	12	12	14		12
Кукуруза консервированная без жидкой части		7			10
Яйцо куриное	9	9	14		14
Масло растительное	2	2	3		3
Выход		40			60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Овощи (огурцы) сортируют, тщательно моют, обрабатывают в 3 % растворе уксусной кислоты (на 1 л. воды 30 мл. уксусной кислоты) в течение 10 мин., повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием душа/лота, сеток, шинкуют киндком.

Базили с консервированной кукурузой и соевыми соусами промывают под проточной водой, протирают чистой ветошью.

Обработку яиц рекомендуют проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлораминна (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, о последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные яйца старивают в течение 15 мин после закипания, охлаждают, нарезают кубиком. Лук репчатый нарезают кубиком 5х5 и бланшируют в течение 15 мин. Консервированную кукурузу кипятят в собственном соку, остужают. Огурец нарезают кубиком. Все ингредиенты смешивают и заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 С.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Производственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда производится порционно.

Температура подачи 10-14°С.

6.1 Организационные показатели качества:

Высшим «яко» свойственный продуктам, входящим в состав блока. Форма маркировки и упаковки сохранена, сданы заправлены растительным маслом.

Целевые: свойственный продуктам, входящим в состав блока.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блока.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блока.

Качественные: свойственные продуктам, входящим в состав блока.

6.2 Микробиологические показатели блока (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Эк	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
1,41	2,96	1,46	38,12	14,610	0,014	0,044	1,864	0,198	0,345	11,413	4,990	25,630	62,600	0,002	0,002	0,007
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
2,12	4,44	2,19	57,18	21,915	0,021	0,066	2,796	0,297	0,518	17,120	7,485	38,445	93,900	0,003	0,003	0,011

Ответственный за оформление ТТХ

Зав. производством

Наименование изделия: Компот из плодов консервированных

Номер рецептуры: 533

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
		1 порция	
		Дети с 1,5-3 лет	Дети с 3-7 лет
		Брутто, г	Нетто, г
		Брутто, г	Нетто, г
Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки)	72	72	72
Сахар-песок	2	2	2
Сироп консервированного компота	49	49	49
Вода	64	64	64
Выход		180	180

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,20	0,20	24,34	101,20	0,000	0,010	0,020	1,818	0,000	0,208	12,415	5,311	6,061	0,252	0,000	0,000	0,047
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,24	0,24	29,21	121,43	0,000	0,012	0,024	2,182	0,000	0,250	14,898	6,613	7,273	0,302	0,000	0,000	0,056

Технология приготовления

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды сохранены форму и залаты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота – жидкая; фруктов, ягод – мягкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: типичный для вареных плодов.

Запах: типичный для вареных плодов.

Наименование изделия: Каша «Райчиха»

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Переломова, Уральская региональная центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Крупа рисовая	5	5	8	8	
Крупа гречневая	5	5	8	8	
Крупа пшено	5	5	8	8	
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	98	98	150	150	
Вода	17	17	26	26	
Сахар	2	2	3	3	
Масса каши		128		197	
Масло сливочное	2	2	3	3	
Выход		130		200	

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	экз	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,1	3,5	15,1	109,8	17,76	0,06	0,13	0,51	0,05	0,56	107,08	27,05	107,80	148,75	0,09	0,00	0,03
9	8	9	9	0	3	1	0	2	1	0	4	8	2	8	3	7
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,4	5,5	23,3	169,0	27,32	0,09	0,20	0,78	0,08	0,86	164,73	41,62	165,85	228,84	0,01	0,00	0,05
5	2	7	5	7	7	1	4	0	3	3	1	9	9	2	4	7

Технология приготовления

Крупу промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Просеивают крупу в зависимости от величины ядра или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленные крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не выше 65° С.

Требования к качеству

Выемки ед: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, эластичная.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом.

_____ (должность)
_____ (ФИО)

к _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 57
Наименование изделия: Суфле из субпродуктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяемое для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	73	60	85	70
Или сердце говяжье замороженное	74	62	86	72
Масса отварного сердца или печени		37		43
Яйцо	0,3 шт.	12	0,35 шт.	14
Лук репчатый	31	17	24	20
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Масса пассерованного лука		8		9
Соус молочный		15		18
Молоко	15	15	18	18
Масло сливочное	1,2	1,2	1,4	1,4
Мука пшеничная	1,2	1,2	1,4	1,4
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Выход		60		70

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Печень дефrostируют на производственных столах. Печень в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного субпродукта (печень) не допускается. Субпродукт (печень) зачищают от пленок и мелких протоков промывают проточной водой.

Неочищенные овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи плетено промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Вакуумированные овощи освобождают от упаковки, сортируют, зачищают (при необходимости), промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Очищенные овощи, во избежание их потемнения и высушивания, могут храниться в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую пропаривающую посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

содержащих продукты животного происхождения, прошедших термическую обработку, и/или консервированных.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш.

В массу вводят желтки яиц, горячий густой молочный соус, затем вводят белки, взбитые в густую пену, добавляют соль. Массу хорошо перемешивают снизу-вверх, раскладывают в емкость, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см. Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-240°C в течение 20-30 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Горячим молоком разводит поджаренную без изменения цвета и рыхлостую со слякотным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют водированный солью и еще раз доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Производительное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества.

Выпечка вид: порционные кусочки суфле.

Консистенция: характерный данному блюду, слегка упругая.

Цвет: серовато-коричневый.

Вкус: печеный или сливочный.

Запах: печеный или сливочный.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/к	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
12,3	7,8	5,6	142,2	3036,06	0,14	1,11		1,00	4,00	31,48	14,76	205,60	196,23	0,00	0,02	0,13
0	1	8	2	0	8	7	8,678	4	9	1	6	9	4	7	4	5
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
14,3	9,1	6,6	165,9	3542,00	0,17	1,30	10,12	1,17	4,67	36,72	17,22	239,87	228,94	0,00	0,02	0,15
5	2	2	2	0	3	3	4	1	7	8	7	7	0	8	8	8

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Свекла						
До 1 января	46	46	69		69	69
С 1 января	49	49	73		73	73
Масса очищенной свеклы		36,7				55,1
Масса отварной очищенной свеклы		36				54
Сыр твердых сортов	4	3	5		4	4
Масло растительное	2	2	3		3	3
Чеснок	0,3	0,2	0,4		0,3	0,3
Выход		40				60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эн	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F	B
г	г	г	ккал	л	мкг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	г
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																	
1,2	2,9	2,9	43,1		0,00	0,02	1,50	0,02	0,48	38,53		29,04			0,00	0,00	0,00
2	2	5	1	9,080	7	1	9	9	0	0	8,134	9	90,368	2	1	6	6
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																	
1,8	4,3	4,4	64,6		13,62	0,01	2,26	0,04	0,72	57,79	12,20	43,58			0,00	0,00	0,00
3	8	3	7	0	1	2	4	4	0	5	1	4	2	3	2	9	9

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления салат в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают крупные овощи в холодном щеле или в горячем щеле на столе для вареной продукции. Варка овощей на пару для приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-2°C.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незамороженные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4-2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4-2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожуры, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, добавляют чеснок, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Выглядеть вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Компоненты: свекла, сметана.

Дегустация: тепло-молочный с ароматизированным маслом.

Вкус: свеклы, сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Бульон или вода	122	122	135	135
Выход супа		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход с мясом		180		200

При использовании овощей в натуре расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	экв.	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав денного блока (дети с 1,5-3 лет)																
5,4	2,6	12,2		78,19	0,04	0,05	3,20	0,02	1,30	24,80	21,80	63,15	283,40	0,00	0,00	0,12
1	0	4	94,04	8	8	6	0	6	7	9	0	6	5	2	0	5
Химический состав денного блока (дети с 3-7 лет)																
6,0	2,8	13,6	104,4	86,88	0,05	0,06	3,55	0,02	1,45	27,56	24,22	70,17	314,89	0,00	0,00	0,13
1	0	9	9	7	3	2	6	9	2	6	2	3	4	2	0	9

Технология приготовления

Мясо дефrostируют в масляном масле на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, позвоночных и четвертакх перед обвалкой тщательно замачивают, срезают клейма, удаляют стуски крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситец.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, но избежавшие их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отслаивают жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварский иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, заправляют небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох или фасоль кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Консервированные зеленый горошек или фасоль, кладут после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Выглядит вид: в жидкой части картофеля, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущенного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох - лущеный - поресбравший, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - желтый (горючий).

Вкус и запах: умеренно сильный, свойственный гороху.

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры: 176

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Хлеб пшеничный	28	28	47
Хлеб пшеничный (без корок)		24	40
Выход		15	25

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	экв	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
1,14	0,12	7,38	35,25	0,000	0,017	0,001	0,000	0,000	0,165	3,000	2,100	9,750	13,950	0,001	0,001	0,002
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
1,90	0,20	12,30	58,75	0,000	0,028	0,002	0,000	0,000	0,275	5,000	3,500	16,250	23,250	0,002	0,002	0,003

Технология приготовления

Пшеничный хлеб (батоны мелкопористые) очищают от корок, нарезают кубиками (10*10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: одинаковые по размеру.

Консистенция: хрустящие.

Цвет: белый.

Вкус и запах: хлеба.

Наименование изделия: Картофель тушеный*

Номер рецептуры: 431

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред. проф. А.Я. Персвазова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

* В сборнике рецептур указан картофель отварной, в данной рецептуре картофель отварной заменен на тушеный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель						
с 01.09-31.10	118	89	148			96
с 31.10-31.12	127	89	159			96
с 31.12-28.02	137	89	171			96
с 29.02-01.09	149	89	185			96
Лук репчатый	12	10	13			11
Масло растительное	3	3	3,3			3,3
Морковь						
До 1 января	29	23	31			25
С 1 января	31	23	33			25
Масса готовых овощей		120				130
Выход		120				130

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
2,0	2,9	15,3		277,60	0,09	0,06	7,98	0,00	0,90	16,02	26,63	61,01	472,28	0,00	0,00	0,03
9	9	9	96,81	0	0	4	0	0	7	5	1	3	7	5	0	7
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
2,2	3,2	16,6	104,8	300,73	0,09	0,06	8,65	0,00	0,98	17,36	28,85	66,09	511,64	0,00	0,00	0,04
6	4	7	8	0	8	9	0	0	3	0	0	7	4	5	0	0

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель и лук репчатый нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют. Картофель тушат за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: овощей, соловосветный

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката					
	I порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Творог с м.д.ж. не более 9 % и кислотностью не более 150° С	141	140		188		187
Яйца	0,125 шт.	5		0,175 шт.		7
Сахар	10	10		13		13
Мука пшеничная	20	20		27		27
Масса полуфабриката		170				227
Масло сливочное	4	4		5		5
Масса готовых сырников		150				200

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	милл	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
30,2	25,7	308,7	46,32	0,06	0,31	0,28	0,20	0,83	208,75	31,34	292,34	157,31	0,01	0,03	0,04	
9	9,41	1	2	0	8	9	0	4	8	0	0	2	8	2	9	2
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
40,3	12,5	34,2	411,6	61,76	0,09	0,42	0,37	0,27	1,11	278,53	41,78	389,78	209,75	0,01	0,05	0,05
9	5	8	3	0	1	5	3	2	7	3	7	9	7	6	2	6

Технология приготовления

Обработку нш recommends проводится в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промороженную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль. Массу перемешивают, придают ей форму бочонка толщиной 5-6 см, нарезают вибриком, пашаруют в муку, придают форму круглых бочонков толщиной 1,5 см. Запекают сырники в духовом или жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200° С до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Наименование изделия: Пудинг творожный

Номер рецептуры: 325

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	99	98	137		136
Крупа манная	10	10	14		14
Сахар	13	13	18		18
Яйца	0,275 шт.	11	0,375 шт.		15
Изюм	11	11	15		15
Масло растительное	3	3	4		4
Масса полуфабриката		146			202
Масса готового пудинга		130			180
Выход		130			180

Б	Ж	У	ЭЦ	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
21,9	28,5	272,7	37,40	0,05	0,25	0,19	0,27	1,02	157,50	58,55	227,66	199,26	0,01	0,02	0,06	
5	7,88	1	4	4	8	6	6	7	6	2	6	2	0	0	9	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
30,3	10,8	38,5	375,8	51,32	0,07	0,35	0,27	0,37	1,37	217,31	76,63	313,61	265,49	0,01	0,04	0,08
8	8	7	2	7	8	2	2	7	7	7	6	9	9	4	1	0

Технология приготовления

Крупу промывают.

Обработку яиц рекомендуются проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамана (0,5% раствор);
- III – ошпаривание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим высушиванием в чистую пропариванную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размоченное

образованная густой пеной и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут.

Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгоревших мест.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: однородно - желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	I порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г		Нетто, г			Брутто, г		Нетто, г		
Печень говяжья	71		59			95		69		
Масло растительное	5		5			6		6		
Масса жареной печени			40					47		
Соус сметанный			20					23		
Мука пшеничная	0,5		0,5			0,6		0,6		
Масло сливочное	0,5		0,5			0,6		0,6		
Овощной отвар или вода	11		11			13		13		
Масса соуса			10			12		12		
Сметана (без содержания растительных жиров)	10		10					70		
Выход			60							

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сыро в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/П	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	мл	мл	мл	мл	мл	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
10,2	7,6	3,5	124,2	2969,77	0,13	1,04	7,84	0,71	3,55	14,32	10,40	167,96	148,66	0,00	0,02	0,12
5	4	6	4	0	1	4	0	5	8	7	5	8	1	4	0	9
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,9	8,9	4,1	144,9	3464,72	0,15	1,21	9,14	0,83	4,15	16,71	12,13	195,96	173,43	0,00	0,02	0,15
6	2	6	4	9	3	8	6	4	1	5	9	2	8	4	4	1

Технология приготовления

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3*3*3,5 мм, посыпают солью, слегка обжаривают, помешивая, заливают соусом сметанным и кипятят 5-7 минут.

Соус сметанный. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовленные белого соуса муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, добавляют постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Выпечка вид: форма нарезки печени сохранена, печень подается вместе с соусом сметанным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: серый-печень, соус-белый.

Вкус: печени и сметаны с соусом сметанным, вкус солоноватый.

Запах: печени и сметаны с соусом сметанным

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницель куриные

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под об. ред. Перепелова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов									
		I порция									
		Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
		Брутто, г		Нетто, г			Брутто, г		Нетто, г		
Куры I категории потр., или шпикет-бройлеры I категории потр., или голень, или бедро охлажденные		124		108/44			145		126/52		
Куры I категории потр., или шпикет-бройлеры I категории потр., или голень, или бедро замороженные		131		108/44			153		126/52		
Или филе куриное охлажденное		44		44			52		52		
Или филе куриное (замороженное) 5% отходов		46		44			55		52		
Фарш куриный охлажденный		44		44			52		52		
Фарш куриный замороженный		46		44			55		52		
Хлеб пшеничный		11		11			13		13		
Молоко		16		16			18		18		
Масса полуфабриката				68					80		
Масло растительное		4		4			5		5		
Масса готовых изделий				60					70		
Выход				60					70		

В	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Cs	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,99	9,18	5,6	141,2	23,47	0,04	0,07	0,43	0,05	0,62	25,09	10,56	81,04	114,93	0,00	0,00	0,05
		7	5	2	2	6	5	7	4	8	2	1	0	3	1	5
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,4	10,7	6,6	154,7	27,38	0,04	0,08	0,50	0,06	0,72	29,28	12,32	94,54	134,08	0,00	0,00	0,06
9	1	2	9	0	9	9	8	7	8	1	2	8	5	4	1	4

Технология приготовления

Тушка птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделают отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Птицу разделывают, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выкладывают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницель, укладывают на противень, смазанный маслом. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин.

Компоненты: кислородная, пшеница.

Цвет: коричневый, на разрезе-серый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: птицы.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	I порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категория бескостная (заморожена)	88	75					88			75
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	102	75					102			75
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	75	75					75			75
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	83	75					83			75
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморожен)	79	75					79			75
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	75	75					75			75
Крупа рисовая	9	9					9			9
Масса отварного риса		21								21
Лук репчатый	11	9					11			9
Яйцо	0,325 шт.	13					0,325 шт.			13
Масло сливочное	2	2					2			2
Масса пассерованного лука		4								4
Капуста белокочанная		90								90
Масса отварной капусты		84								84
Мука пшеничная	24	24					24			24
Масса полуфабриката		182								182
Масло сливочное	4	4					4			4
Масса готовых голубцов		150								150
Выход		150								150

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/п	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	P
г	г	г	экв	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
18,0	16,1	20,0	296,9	38,10	0,09	0,18	6,56	0,36	2,92	58,40	36,64	204,52	488,28	0,01	0,00	0,06
0	0	0	0	0	7	3	0	4	0	6	9	4	1	0	8	2
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
18,0	16,1	20,0	296,9	38,10	0,09	0,18	6,56	0,36	2,92	58,40	36,64	204,52	488,28	0,01	0,00	0,06
0	0	0	0	0	7	3	0	4	0	6	9	4	1	0	8	2

Технология приготовления

Обработку или рекомендации проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III – ошпаривание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранить не подлежат.

Круты просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Просеивают круты в зависимость от величины яиц или частиц через сита с разными размерами ячеек.

нельзя подвергать тушку в течение всего ее приготовления сылку, жарке в воде или масле (после ее разогревания), а также

замораживание дофростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют ступни крова, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситек.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, а затем рассортируют килу. Белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и пропускают в кипящей подсоленной воде до готовности (капусту можно пропустить через мясорубку, без пропускания). Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овалы, складывают на противень, добавляют немного воды и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250° С.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус: запах: мяса и капусты.

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 419

Наименование сборки рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

	Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция			
			Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
			Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис			40	40	55	55
Вода			240	240	330	330
Масло сливочное			5	5	7	7
Выход				110		150

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)															
2,66	3,98	26,97	154,35	19,590	0,023	0,017	0,000	0,075	0,359	13,587	19,488	53,033	33,823	0,000	0,005
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)															
3,63	5,43	36,78	210,48	26,714	0,031	0,023	0,000	0,102	0,490	18,528	26,575	72,318	46,122	0,000	0,007
															0,312

Технология приготовления

Крупы промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины зер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и жарят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откладывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: риса – белый.

Вкус: отварного риса.

Запах: отварного риса.

Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым

Номер рецептуры: 359

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Сельдь неразделанная (52% отходов)	100	48		117		56
Сельдь без кожи и костей (чистое филе)	48	48		56		56
Лук репчатый	11	9		13		11
Масло растительное	4	4		5		5
Выход			60			70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологический карт.

Б	Ж	У	ЭЦ	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,2	7,6	0,7	104,9		0,01	0,06	0,90	14,40	0,60	41,19	20,46	134,89	118,95	0,00	0,00	0,00
9	1	4	4	9,600	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Химический состав диетного блюда (дети с 3-7 лет)																
9,6	8,8	0,8	122,4	11,20	0,01	0,07	1,05	16,80	0,70	48,05	23,87	157,57	138,77	0,00	0,00	0,00
7	8	7	3	0	7	4	0	0	0	5	0	1	5	0	0	4

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситов.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Филе сельди (мякоть) без кожи и костей нарезают тонкими кусочками, сверху посыплют бланшированными репчатым луком, нарезанным тонкими колечками и заправляют.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полит луком репчатым.

Консистенция: сельдь - нежная.

Цвет: приятный.

Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских образовательных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я.Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Говядина 1 категория бескостная (заморозка)	55	47		65		55
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	64	47		75		55
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	47	47		55		55
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	52	47		61		55
Масса мяса отварного						
		29				34
Огурцы соленые	18	10		22		12
Лук репчатый	13	11		15		13
Томатная паста	1,6	1,6		1,9		1,9
Масло растительное	2	2		2,3		2,3
Мука пшеничная	2	2		2,3		2,3
Чеснок	1,9	1,5		2,6		1,8
Масса соуса и овощей						
		46				54
Масса полуфабриката						
		75				88
Выход						
		60				70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эш	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,4	2,6	121,6	5,10	0,03	0,06	1,42	0,00	1,31	10,57	13,02		170,87	0,00	0,00	0,00	0,02
8,81	3	2	8	0	1	4	0	0	0	2	4	88,958	8	3	0	9
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,2	7,9	3,0	141,9	5,95	0,03	0,07	1,65	0,00	1,52	12,33	15,19	103,78	199,35	0,00	0,00	0,03
8	4	6	6	0	6	4	6	0	9	4	4	5	7	4	0	4

Технология приготовления

Масло, нарезанные брусочками по 10-15 г, слегка тушат. Лук репчатый пассеруют. В бульон или воду добавляют поджаренную муку, томатное пюре, соленные и очищенные огурцы, пассерованный лук репчатый, соль и готовят соус. Соусом заправляют мясо и тушат 20-30 минут до готовности. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают азу вместе с соусом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи уложены порционно на тарелку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: мяса с овощами, соловозный.

Запах: мяса с овощами.

Наименование изделия: Салат «Рубин» (из свеклы с изюмом и черносливом)

Номер рецептуры: 59

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Персеева, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла						
До 1 января	39	39	58			58
С 1 января	41	41	61			61
Масса очищенной свеклы		31				46
Масса отварной очищенной свеклы		30				45
Изюм без косточки	4	4	6			6
Чернослив без косточки	4	4	6			6
Масло растительное	3	3	4			4
Выход		40				60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кг/ц	кг/ц	кг	кг	кг	кг/ц	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,62	3,07	7,41	60,37	1,012	0,011	0,017	1,360	0,000	0,618	16,404	23,693	20,137	141,862	0,002	0,000	0,015
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,93	4,61	11,12	90,56	1,518	0,017	0,026	2,040	0,000	0,927	24,741	35,540	30,206	212,793	0,003	0,000	0,023

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-2°C.

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Изюм и чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, воду сливают, обсушивают. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, выливают из воды, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают кубиками. Смешивают со свеклой отварной и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с акцентами чернослива и изюма.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, чернослива и изюма в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, чернослива и изюма в сочетании с растительным маслом.

Наименование оборудования рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. Перезадова А. Я. Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	32	30	53
Выход		30	50

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,57	2,67	2,31	35,70	45,900	0,007	0,015	2,100	0,000	0,930	12,300	4,500	11,100	94,500	0,000	0,000	0,000
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,95	4,45	3,85	59,50	76,500	0,012	0,025	3,500	0,000	1,550	20,500	7,500	18,500	157,500	0,000	0,000	0,000

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи не выше 15° С.

Требования к качеству

Выпавший вид: жидкая, упругая, однородная.

Цвет: оранжево-красный.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина 1 категория бескостная (заморожена)	55	47			74		63			
Или говядина 1 категория на костях (заморожена)	64	47			69		63			
Или говядина 1 категория бескостная (охлажденная)	47	47			63		63			
Или говядина 1 категория на костях (охлажденная)	52	47			86		63			
Картофель										
с 01.09-31.10	106	80			142		107			
с 31.10-31.12	114	80			153		107			
с 31.12-28.02	123	80			165		107			
с 29.02-01.09	134	80			179		107			
Лук репчатый	11	9			14		12			
Масло растительное	4	4			5		5			
Томатная паста	0,8	0,8			1		1			
Морковь										
С 1 сентября до 1 января	28	22			36		29			
С 1 января до 1 сентября	29	22			39		29			
Мяса готового тушеного мяса		30					40			
Мяса готовых овощей		120					160			
Выход		150					200			

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	I	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,67	8,87	14,0	174,7	267,84	0,09	0,10	7,560	0,00	1,29	23,88	25,67	111,25	498,24	0,00	0,00	0,03
		7	6	0	8	8			1	2	7	0	5	7	0	4
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,8	11,8	18,7	233,0	357,12	0,13	0,14	10,08	0,00	1,72	31,84	34,23	148,33	664,32	0,00	0,00	0,04
9	3	6	1	0	1	4	0	0	1	3	6	3	7	9	0	5

Технология приготовления

Мясо дефrostируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, половинках и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют остатки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситек.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и насушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо тушат. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо с осянками.

Компоненты: осянкой и мяса мятого.

Цвет: мясо-серый, осянкой желтый.

Вкус и запах: осянкой в сочетании с мясом.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. проф. В. Т. Лашинской, «Хлебпромформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Лимон	14	14		16		16
Сахар-песок	15	15		17		17
Вода	199	199		221		221
Выход		180				200

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,12	0,01	14,00	56,60	0,168	0,004	0,002	2,240	0,000	0,114	13,817	3,193	2,685	19,314	0,000	0,000	0,176
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,14	0,01	15,88	64,17	0,192	0,005	0,003	2,560	0,000	0,130	15,513	3,593	3,068	22,070	0,000	0,001	0,196

Технология приготовления

Лимоны моют, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками, заливают горячим сахаром, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, нарезающую тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. Напиток охлаждают.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток имеет в стакане.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый

Вкус: лимонный, сладовато-кисловатый.

Запах: лимонный.

Наименование изделия: Крендель сахарный

Номер рецептуры: 574

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	28	28	34		34	
Масло сливочное	7	7	8		8	
Яйцо	0,075 шт.	3	0,100 шт.		4	
Сахар	8	8	10		10	
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,25		1,25	
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,31		0,31	
Молоко	10	10	12		12	
Итого сырья		59			71	
Выход полуфабриката		58			70	
Яйцо для смазки	0,025 шт.	1	0,030 шт.		1,2	
Масло растительное	0,3	0,3	0,4		0,4	
Масса готового изделия		50			60	
Выход		50			60	

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,76	5,37	25,69	166,13	26,460	0,044	0,046	0,052	0,182	0,446	18,835	5,950	40,438	51,236	0,002	0,002	0,004
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4,51	6,45	30,83	199,35	31,752	0,053	0,055	0,063	0,219	0,535	22,602	7,140	48,525	61,483	0,003	0,003	0,005

Технология приготовления

Обработку лиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаринованную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опавший способ: в дежу тестомесильной машины выливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от

общего количества, предварительно разведенные в воде и просеянные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и

перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в

помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней

добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и

замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-

2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2-3 раза.

Крендель сахарный выкладывают их дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесто разделяют в виде

шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный маслом, и

дают растаять. После растопки изделия смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230-240° С в течение

10-15 минут.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма восьмерки, крендель смазан яйцом и посыпан сахаром.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный данному изделию, сладкий.

Запах: свойственный данному изделию.

Наименование изделия: Ванигрет овсяной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перезалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Врутто, г	Нетто, г	Врутто, г	Нетто, г	
Картофель					
С 1 сентября по 31 октября	11	11	16		16
С 1 ноября по 31 декабря	12	12	18		18
С 1 января по 28-29 февраля					
С 1 марта	13	13	19		19
С 1 апреля	14	14	21		21
Масса картофеля очищенного		8,2			12,4
Масса отварного очищенного картофеля		8			12
Свекла					
До 1 января	8,9	8,9	12,8		12,8
С 1 января	9,4	9,4	13,6		13,6
Масса очищенной свеклы					
Масса отварной очищенной свеклы		7,1			10,2
Морковь		7			10
До 1 января	5	5	7,5		7,5
С 1 января	5,3	5,3	8		8
Масса очищенной моркови		4,02			6,03
Масса отварной очищенной моркови		4			6
Отутриды соевые	9	5	15		8
Зеленый горошек	12	12	17		17
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		8			11
Лук репчатый	6	5	10		8
Масло растительное	4	4	6		6
Выход		40			60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э	Ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетного блока (дети с 1,5-3 лет)																	
0,65	4,06	3,01	51,32	51,123	0,020	0,014	2,090	0,000	0,294	8,097	7,190	17,213	84,677	0,001	0,000	0,007	

0,65	4,06	3,01	51,32	76,685	0,030	0,021	3,133	0,000	0,441	12,146	10,785	25,820	127,016	0,002	0,000	0,011
------	------	------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	---------	-------	-------	-------

Технология приготовления

Овощи, предназначенные для приготовления индустриального салата, очищают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном щеле или в горячей щеле на столе для вареной продукции. Варка овощей на пару для приготовления блюда не допускается.

Отваренные для салата овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°C.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соевые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

Компоненты: овощей - много.

Цели: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, соевых.

Запах: овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Варка бульона						
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голени, или бедра охлажденные	22	19		29	25	
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голени, или бедра замороженные	23	19		31	25	
Или филе куриное охлажденное	9	9		12	12	
Или филе куриное (замороженное) 5%	10	9		13	12	
Морковь						
С 1 сентября до 1 января	1,9	1,5		2,5	2	
С 1 января до 1 сентября	2	1,5		2,7	2	
Лук репчатый	1,2	1		1,8	1,5	
Вода	176	176		234	234	
Выход бульона		140			187	
Варка супа						
Макаронные изделия (лапша)	11	11		15	15	
Лук репчатый	6	5		8	7	
Морковь						
С 1 сентября до 1 января	7,5	6		10	8	
С 1 января до 1 сентября	8	6		11	8	
Масло сливочное	1,5	1,5		2	2	
Бульон или вода	129	129		172	172	
Выход супа		143			191	
Отварная мякоть птицы без кожи		7			9	
Выход с мясом птицы		150			200	

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

В	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,7	3,8	8,24	86,12	78,650	0,03	0,03	0,47	0,01	0,45	12,89		41,22	66,72	0,00	0,00	0,14
3	1				1	3	0	9	3	2	8,453	0	3	1	0	3
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,3	5,0	10,9	114,8	104,86	0,04	0,04	0,62	0,02	0,60	17,18	11,27	54,96	88,96	0,00	0,00	0,19
0	8	9	3	7	1	3	7	6	4	9	1	0	4	1	0	0

небольшими порциями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции.

При порционировании птицы, можно зарубить спинную кость. Для этого птицу разрезают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделяют на чистую мякоть, филе - без кожи и костей.

Готовое мясо покрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуса. в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч. слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут макронизные изделия, затем пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству.

Внешний вид: в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

Компоненты: супа и моркови - мякоть; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапша.

Запах: пассерованных овощей и лапша.

_____ (должность)
_____ (ФИО)

№ _____ 202 г.

Технико-технологическая карта № 79
Наименование изделия: Салат «Овощная мозаика»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), предназначенное для приготовления и реализации в ДООУ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	15	15	22	22
с 31.10-31.12	16	16	24	24
с 31.12-28.02	17	17	25	25
с 29.02-01.09	19	19	28	28
Масса очищенного картофеля		11,3		16,5
Масса отварного очищенного картофеля		11		16
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	11,3	11,3	16	16
С 1 января до 1 сентября	12,0	12,0	17	17
Масса очищенной моркови		9,05		13,1
Масса отварной очищенной моркови		9		13
Огурцы соленые	13	7	20	11
Лук репчатый	7	6	11	9
Горошек зеленый консервированный	8	8	11	11
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		5		7
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

При использовании описей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий

ингредиентами, используемыми при производстве продукции, подлежат обязательному декларированию: продукция, произведенная в соответствии с требованиями стандарта, должна соответствовать требованиям стандарта.

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Овощи, предназначенные для приготовления салатов, очищают и нарезают заранее: овощи в холодном соке или в горячем масле на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Лук репчатый бланшируют. Картофель и морковь варят в кожуре, очищают, нарезают, добавляют в салат. Остатки соевых, очищенные от кожицы, нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный добавляют в салат. Соку в отделе с момента закипания 5 минут, после чего отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10°С. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, масло растительное и перемешивают.

Приготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачами. Незамороженные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправок салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправок салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продуктовое сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюд (исключения) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюд происходит порционно.

Температура подачи 10-14° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой.

Компоненты: овощей много.

Цвет: овощей соответствующий.

Вкус: входящих ингредиентов, входящих в блюдо, солоноватый.

Запах: входящих ингредиентов, входящих в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда (исключения) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с санитарными правилами и другими нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Эт	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,59	3,07	3,12	42,62	110,553	0,022	0,016	2,135	0,000	0,252	7,035	7,707	17,469	89,954	0,001	0,000	0,009
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,89	4,61	4,68	63,94	165,830	0,033	0,024	3,203	0,000	0,378	10,553	11,561	26,204	134,931	0,002	0,000	0,014

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Верх бульона					
Говядина 1 категории безостная (заморожена)	13	11	14		12
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	15	11	16		12
Или говядина 1 категории безостная (охлажденная)	11	11	12		12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13		12
Или говядина тушеная (консервы)	13	13	15		15
Мирин					
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5		2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7		2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8		1,5
Вода	211	211	234		234
Выход бульона					187
Верх супа					
Макаронные изделия	7	7	8		8
Картофель					
с 01.09-31.10	69	52	77		58
с 31.10-31.12	74	52	83		58
с 31.12-28.02	80	52	89		58
с 29.02-01.09	87	52	97		58
Морковь					
До 1 января	11	9	12,5		10
С 1 января	12	9	13,3		10
Лук репчатый	8	7	10		8
Масло сливочное	1,8	1,8	2		2
Бульон	130	130	144		144
Выход		174			193
Говядина отварная		6			7

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто-сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	кг/мл	кг/кг	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
3,4	2,4	13,3	88,9	113,79	0,06	0,04	4,62	0,02	0,70	17,52	16,51	50,88	250,69	0,00	0,00	0,13
7	2	1	0	6	3	9	0	3	3	3	9	9	1	3	0	6
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
3,8	2,6	14,7	98,7	126,44	0,07	0,05	5,13	0,02	0,78	19,47	18,35	56,54	322,99	0,00	0,00	0,15
5	9	9	8	0	0	4	3	6	1	0	4	3	0	3	0	1

Технология приготовления

Мясо льдофростируют в мясном цехе на промывочных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, полонных и четвертинках перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют ступни кролика, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситов.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - бульон с консервами обжаривают, вытирают, вскрывают, содержимое закладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отделяют жир и бульон и добавляют их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В связавшееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 кусочка на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-выпечку в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут картофель, припущенные со сливочным маслом моркови, бланшированные репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, сохраняется соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных учреждений – под общ. ред. проф. А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Тертуг неразделанный (заморозка) 50%	80	40	94		47
Тертуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	70	40	82		47
Тертуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	63	40	75		47
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	80	40	94		47
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	95	40	112		47
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 52%	59	40	69		47
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	69	40	81		47
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	57	40	67		47
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	49	40	57		47
Филе рыбы в ассортименте 10%	44	40	52		47
Или филе рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	44	40	52		47
Хлеб пшеничный	11	11	13		13
Лук репчатый	6	5	7		6
Яйца	1/6 шт.	7	1/5 шт.		8
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	8	8	9		9
Масса полуфабриката		69			8
Сухари	4	4	4,5		4,5
Масло растительное	4	4	4,5		4,5
Масса готовых изделий		60			70
Выход		60			70

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырому в технологической карте.

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сбора техник нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проб.

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,3	4,9	8,1	111,0	14,38	0,07	0,08	0,32	0,23	0,74	35,65	24,32	116,06	179,52	0,05	0,00	0,25
9	5	8	0	6	4	4	2	6	6	8	1	2	9	5	9	4
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
9,7	5,8	9,5	129,5	16,78	0,08	0,09	0,37	0,27	0,87	41,60	28,37	135,40	209,45	0,06	0,01	0,29
9	2	1	9	0	9	8	6	5	0	1	5	6	1	4	1	6

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу охлаждают в проточной воде не менее 5 минут.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и речным бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутый формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутый формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты герметично, подливают обжаренную.

Температура подачи не менее 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутый формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутый формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены.

Компоненты: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массой, умеренно соленый.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перепалова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Тертут неразделанный (заморозка) 50%	78	39		92	46	
Тертут потрошенный с головой (заморозка) 43%	68	39		81	46	
Тертут потрошенный без головы (заморозка) 37%	62	39		73	46	
Мягкий неразделанный (заморозка) 50%	78	39		92	46	
Мягкий потрошенный с головой (заморозка) 58%	93	39		110	46	
Мягкий потрошенный без головы (заморозка) 32%	57	39		68	46	
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	67	39		79	46	
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	56	39		66	46	
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	48	39		56	46	
Филе рыбы в ассортименте 10%	43	39		51	46	
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	43	39		51	46	
Рис	3	3		4	4	
Молоко с м.ж. не менее 2,5% и не более 3,5% жирности	12	12		14	14	
Лук репчатый	8	7		10	8	
Яйца	0,075 шт.	3		0,0875 шт.	3,5	
Мука пшеничная	5	5		6	6	
Масса полуфабриката		71			83	
Масло растительное	3	3		4	4	
Масса готовых тортелей		60			70	
Выход		60			70	

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырую в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г/кг	кг/т	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7,44	3,85	4,77	83,48	10,188	0,048	0,077	0,483	0,151	0,458	43,226	23,460	112,574	183,754	0,054	0,007	0,248
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
8,68	4,49	5,57	97,39	11,890	0,056	0,090	0,564	0,176	0,535	50,431	27,370	131,337	214,379	0,063	0,008	0,290

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сохранения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу острых пород.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке добавляют воду, блинтерованный репчатый лук, охлажденный расщепчатый лук, добавляют яйца. Массу хорошо замешивают, выбивают и формируют шницли, панируют их в муке,

должна быть в диапазоне 10-12 минут, чтобы избежать ожогов в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Выпечка этой выпечки хорошо сохраняет форму.

Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и красной икрой

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть, изд-во «Хлебпромформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Липинской.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный или батон	30	30	50	50
Масло сливочное	5	5	6	6
Икра осетровая и лососевая зернистая	10,2	10	12,3	12
Выход		30/5/10		50/6/12

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	экв	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
5,47	5,135	14,925	127,75	67,5	0,089	0,048	0,24	0,065	0,52	16,2	17,1	70	38,2	0,001	0,002	0,005
Химический состав диетического батона (дети с 1,5-3 лет)																
7,628	6,274	24,798	186,2	81	0,122	0,059	0,288	0,078	0,778	22,24	22,48	93,1	58,86	0,002	0,003	0,008
Химический состав диетического батона (дети с 3-7 лет)																

Технологии приготовления

Листки хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – укладывают красную икру.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Выпечка: вид: ровная, золотистая

Консистенция: мягкая.

Дегуст.: хлеба пшеничного (батона), масла сливочного – белый, икры – красный.

Вкус: хлеба пшеничного (батона) в сочетании с маслом сливочным и икрой.

Запах: масла сливочного и икры.

Наименование изделия: Рыгу из овшей с маслом

Номер рецептуры: 201.363

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред. проф. А.Я. Перельмана. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	36	31			48				41	
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	42	31			56				41	
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	31	31			41				41	
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	34	31			45				41	
Говядина отварная		20							27	
Картофель										
с 01.09-31.10	44	33			59				44	
с 31.10-31.12	47	33			63				44	
с 31.12-28.02	51	33			68				44	
с 29.02-01.09	55	33			73				44	
Морковь										
До 1 января	33	26			44				35	
С 1 января	35	26			47				35	
Лук репчатый	15	13			47				17	
Капуста свежая белокочанная	150	120			200				160	
Вода	20	20			27				27	
Масло сливочное	3	3			4				4	
Масло растительное	5	5			7				7	
Выход рыгу овощного					130				173	
Выход рыгу овощного с маслом					150				200	

При использовании овшей в засушенном виде расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7,83	7,92	12,6	153,1	322,85	0,08	0,11	25,28	0,07	1,80	67,25	39,05	119,05	579,07	0,00	0,01	0,07
		7	9	4	6	8	0	0	3	8	4	1	4	8	2	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,4	10,5	16,8	204,2	430,47	0,11	0,15	33,70	0,09	2,40	89,67	52,07	158,73	772,09	0,01	0,01	0,09
4	6	9	5	2	5	7	7	3	4	7	2	5	9	1	6	3

Технология приготовления

Масло дефrostируют в масле паке на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, половинках и четвертинах перед обвалкой тщательно замывают, срезают клейма, удаляют стуженую кровь, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

[illegible]

Не достигается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофеля, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и влисыживания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сваренном мясе она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кашеванию в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75°С в закрытой посуде до подачи не более 1 ч.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, пассеруют. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура должна быть 65° C.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель вырезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Ковчег из картофаля, орошей мягкой, плотной

Церк. сечино-општински

Вкус: умеренно соленый.

Запах: острый, входящих в блюдо.

Технико-технологическая карта № 86
Наименование изделия: Булочка «Татарочка» с курагой

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукт (изделие), применяемый для приготовления и реализации в ДОО.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	35	35	42	42
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,9	0,9	1,1	1,1
Сахар-песок	4	4	5	5
Яйцо	0,100 шт.	4	0,125 шт.	5
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,25	1,25
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,31	0,31
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйцо (для смазки)	0,0225 шт.	0,9	0,0150 шт.	1
Курага	4	4	5	5
Молоко с м.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	14	14	17	17
Масса полуфабриката		59		71
Масло растительное для смазки листов	0,7	0,7	0,8	0,8
Выход		50		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Обработку вни рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С с добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладанием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опавший способ в деку тестомесильной машины включают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко) 40-70% от общего количества, предварительно размешанную в воде и промешанную дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, деку накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и

зачисляются в этот раздел различные заготовки (полуфабрикаты), полуфабрикаты, сыпучие, жидкие, замороженные продукты и т.д. по 4-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2-3 раза.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Производственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда производится порционно.

Температура подачи 20° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

Консистенция: мякоть хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная. На разрезе в булочке видны кусочки курицы.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежеспеченного изделия.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Б	Ж	У	Э/л	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетического блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,8	3,7	28,5	167,4	34,44	0,05	0,06	0,13	0,16	0,64	29,34	11,17	54,74	120,59	0,00	0,00	0,00
7	6	2	0	0	7	1	7	6	0	4	4	5	1	2	4	7
Химический состав диетического блюда (дети с 3-7 лет)																
6,8	4,5	34,2	200,8	41,32	0,06	0,07	0,16	0,19	0,76	35,45	13,40	65,69	144,70	0,00	0,00	0,00
4	2	2	7	8	9	3	5	9	8	3	9	4	9	3	5	9

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	I порция					
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категория бескостная (заморозка)	54	46			64	54
Или говядина 1 категория на костях (заморозка)	64	46			73	54
Или говядина 1 категория бескостная (охлажденная)	46	46			54	54
Или говядина 1 категория на костях (охлажденная)	51	46			59	54
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	48	46			57	54
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	46	46			54	54
Вода	6	6			7	7
Крупа рисовая	5	5			6	6
Масса готового рассыпчатого риса		16				19
Лук репчатый	19	16			23	19
Яйцо	0,05 шт.	2			0,063 шт.	2,5
Масло растительное	1	1			1,2	1,2
Масса пассерованного лука		7				8
Мука пшеничная	10	10			12	12
Масса полуфабриката		79				92
Масло растительное	4	4			5	5
Выход		60				70

При использовании овощей в вакуум расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,84	10,38	10,94	176,53	0	2	0,07	0,64	0,04	1,38	11,16	14,59	100,75	164,30	0,00	0,00	0,03
						0	0	4	3	8	0	7	7	4	2	8
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
11,48	12,11	12,76	205,95	3,64	0,04	0,08	0,74	0,05	1,61	13,02	17,02	117,52	191,69	0,00	0,00	0,04
0	0	3	2	0	9	2	7	1	4	9	2	7	2	5	2	4

Технология приготовления

Крупы промывают, перебирают и промывают. При этом удаляют мочаль и посторонние примеси. Промывают крупы в зависимости от величины зерн или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Масло дефростируют в мясном деле на производственных столах. Масло в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Масло в тушках, полонках и четвертинах перед обвалкой тщательно замачивают, срезают клеймя, удаляют ступки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситов.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2

часов.

содержанию яйца, уменьшающего пористость и уплотняющего структуру.

- I – мятые в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
 - II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлораминна (0,5% раствор);
 - III – отслаивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.
- Обработанные яйца хранению не подлежат.
- Рис перебирают и варят рассыпчатую рассыную кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. Масло измельчают на маслушке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, раскладывают тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарик погружают в глубокую посуду, добавляют воду и тушат 8-10 мин. Можно закладывать в жарочном шкафу.

При отпуске тефтели гарнируют.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитанная соусом, сбоку уложен

гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленный.

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 428

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перелова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	I порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Капуста свежая	163	130	203							162
Масло сливочное	3	3	4							4
Томатная паста	3	3	4							4
Морковь										
С 1 сентября до 1 января	10	8	12,5							10
С 1 января до 1 сентября	11	8	13,3							10
Лук репчатый	10	8	12							10
Мука пшеничная	1,6	1,6	2							2
Выход			120							150

При использовании овощей в закуски расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э	Л	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
2,7	2,0		62,1	111,84	0,04	0,05	24,42	0,03	0,86	60,41	23,34	46,68	372,65	0,00	0,00	0,01
2	4	8,23	9	0	0	5	0	9	5	0	3	1	5	4	4	7
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,4	2,5	10,2	77,7	139,80	0,05	0,06	30,52	0,04	1,08	75,51	29,05	58,35	465,81	0,00	0,00	0,02
0	5	9	4	0	0	9	5	9	1	3	4	1	9	5	5	1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сита.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные коренья и другие овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке бланшированной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мукой пассерованной, соломой и маслом доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи не ниже 65° С.

Требуемая к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Зона: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Наименование изделия: Бутерброд с отварными мясопродуктами (языком)

Номер рецептуры: 89,90

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перепалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	37	32	37			32
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	43	32	43			32
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	32	32	32			32
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	35	32	35			32
Или язык говяжий	34	34	34			34
Масса отварных мясопродуктов		20				20
Хлеб пшеничный	20	20	20			20
Выход		40				40

Б	Ж	У	Э/д	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
7,47	5,28	9,84	116,76	0,000	0,041	0,049	0,000	0,000	1,084	6,880	9,840	73,160	122,920	0,003	0,001	0,023
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
7,47	5,28	9,84	116,76	0,000	0,041	0,049	0,000	0,000	1,084	6,880	9,840	73,160	122,920	0,003	0,001	0,023

Технология приготовления

Мясо (или язык) отваривают.

Отварные мясопродукты нарезают порционно и кладут на ломтики хлеба.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки хлеба с отварными мясопродуктами (мясо говядины или сердца).

Консистенция: мягкая.

Цвет: кремовый.

Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений – под общ. ред. проф. А.Я. Персикова. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	102	51	136		68
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	89	51	119		68
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	81	51	108		68
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	102	51	136		68
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	121	51	162		68
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	75	51	100		68
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	88	51	117		68
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	73	51	97		68
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	62	51	83		68
Филе рыбы в ассортименте 10%	57	51	76		68
Или филе рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	57	51	76		68
Картофель					
с 01.09-31.10	94	71	129		94
с 31.10-31.12	102	71	134		94
с 31.12-28.02	109	71	146		94
с 29.02-01.09	119	71	152		94
Масло сливочное	2	2	3		3
Морковь					
До 1 января	7,5	6	10		8
С 1 января	8	6	11		8
Лук репчатый	6	5	7		6
Выход		150			200

При использовании свежей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потери при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проб.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
23,7	5,0	11,7	187,0	0,22	0,19	6,38	1,38	42,12	61,39	279,95	741,05	0,10	0,04	0,66		
4	2	5	8	90,020	0	0	8,390	0	0	0	0	4	0	0		
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
31,6	6,6	15,6	249,4	0,29	0,25	8,51	11,19	1,84	56,16	81,85	373,26	988,06	0,13	0,05	0,88	
5	9	7	4	0	3	3	0	0	0	3	7	9	7	9	3	0

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше $+12$ град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситек.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и засушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей), нарезанные под углом в 30°C из филе без кожи и костей, посыпают солью, укладывают на противень или оклеороду, смазанную маслом сливочным, сверху укладывают ломтики отварного картофеля, морковью нарезанную соломкой и лук резанный нашинкованный, добавляют немного воды или бульона и запекают в жарочном шкафу при температуре $240-250^{\circ}\text{C}$ в течение 30-40 мин.

Температура подачи ниже 63°C .

Требования к качеству

Внешний вид: блюдо уложено на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: соловоеватый вкус, овощей и рыбы.

Наименование изделия: Паровок печеный из дрожжевого теста с фаршем рыбным и рисом

Номер рецептуры: 561.632

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельмана, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,3-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	22	22	28		28
Сахар	1,4	1,4	1,7		1,7
Масло сливочное	3	3	3,6		3,6
Яйцо	0,075 шт.	3	0,09 шт.		3,6
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,25		1,25
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,31		0,31
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода	6	6	7		7
Мука на посыпку	0,7	0,7	0,8		0,8
Фарш		21			25
Масло растительное для смазки листов	0,7	0,7	0,8		0,8
Яйцо для смазки листов	0,0250 шт.	1	0,0300 шт.		1,2
Выход		50			60

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/д	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,3-3 лет)																
5,56	6,06	24,85	148,17	16,910	0,042	0,064	0,328	0,488	0,472	15,210	8,158	62,848	79,199	0,008	0,003	0,058
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,67	7,27	29,82	177,80	20,292	0,050	0,077	0,393	0,585	0,566	18,252	9,789	75,418	95,039	0,009	0,003	0,069

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорина (0,5% раствор);

- III – опшаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и припущенные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарик, дают им расстаться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На сервизный стол выкладывают лепешки в заготовленном виде, прокладывая форму «лодочкой», «полумесяцем», «шандрелем» и др.

Сформированные паровки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смоченный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Паровки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Температура подачи не выше 20° С – холодного пирога, или не ниже 65° С – горячего.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочка», «полумесяц», «шандрелек» или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхность – светло-коричневый, на разрезе: теста – дрожжевой, фарша – соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисного теста.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консерв рыбная	17	13	16	15
Крупа рисовая	1,7	1,7	2	2
Масса раскатанного риса		7		8
Лук репчатый	1,8	1,5	2,1	1,8
Масса пассерованного лука		0,7		0,8
Мука пшеничная	0,17	0,17	0,2	0,2
Масло сливочное	0,7	0,7	0,8	0,8
Выход		21		25

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мусор и посторонние примеси. Промывают крупу в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситок.

Не допускаются предварительное замачивание овощей.

Приготовить рассыпчатый рис можно способом припускания из расчета 1 кг риса-2,1 л воды или откидным способом. Готовую консерву рыбную измельчают, соединяют с рассыпчатым рисом, бланшированным и пассерованным луком репчатым, растопленным маслом сливочным. Хорошо перемешивают, доводят до вкуса, кладут на противень слоем не более 3 см. и подвергают термической обработке в жарочном шкафу при температуре 160°C 5-7 минут. Используют для приготовления пирога.

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 319

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перезалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	122	121	169	168
Крупа манная	9	9	12	12
Вода или молоко с м.д.ж не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности для кашен	32	32	44	44
Сахар	9	9	12	12
Яйцо	0,125 шт.	5	0,175 шт.	7
Масло сливочное	4	4	6	6
Сметана	4	4	6	6
Ванилин	0,013	0,013	0,016	0,016
Масса готовой запеканки				
Выход		130		180
		130		180

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
26,4	18,4	267,7	50,88	0,05	0,32	0,43	0,21	0,67	218,03	30,54	276,27	173,56	0,01	0,03	0,04	0,04
4	9,81	1	5	7	1	1	7	3	3	7	0	6	8	4	4	4
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
36,6	13,7	25,0	371,0	71,48	0,07	0,44	0,59	0,30	0,93	302,31	42,29	382,91	240,34	0,01	0,04	0,06
4	9	3	6	2	9	5	8	4	1	4	4	8	6	9	7	1

Технология приготовления

Крупу промывают.

Обработку яиц рекомендуют проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ошпаривание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (или молоке) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью, добавляют ванилин. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-230° С слоем 3-4 см до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотненной структуре – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшая запеканку творога. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабозапаженный - творога

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры: 306

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перезалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Дети с 1,5-3 лет	Дети с 3-7 лет
Яйца (в шт.)	Брутто, г	Брутто, г
	1 шт.	1 шт.
Выход	40	40

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,79	4,05	0,27	56,70	62,400	0,022	0,144	0,000	0,880	0,870	19,360	4,350	66,990	46,480	0,007	0,011	0,019
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
4,79	4,05	0,27	56,70	62,400	0,022	0,144	0,000	0,880	0,870	19,360	4,350	66,990	46,480	0,007	0,011	0,019

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят варку 8-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи 10-14° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтый - желтый, белок - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабозамороженный сероводорода.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Дети с 3-7 лет
Терпуг неразделанный (заморозка)	126	63	148		74
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	111	63	130		74
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	100	63	117		74
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	126	63	148		74
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	150	63	176		74
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 52%	93	63	109		74
Горбуша, или кета, или семга неразделанные 42%	109	63	128		74
Горбуша, или кета, или семга потрошенные с головой (заморозка) 30%	90	63	106		74
Горбуша, или кета, или семга потрошенные без головы (заморозка) 18%	77	63	90		74
Филе рыб в ассортименте 10%	70	63	82		74
Или фарш рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	70	63	82		74
Масса отварной рыбы		52			61
Лук репчатый	6	5	7		6
Морковь					
С 1 сентября до 1 января	7,5	6	8,8		7
С 1 января до 1 сентября	8	6	9,3		7
Масло растительное	1,2	1,2	1,4		1,4
Масса пастообразного лука репчатого и моркови		6			7
Соус молочный		7			8
Молоко	7	7	8		8
Мука пшеничная	0,8	0,8	1		1
Масло сливочное	0,8	0,8	1		1
Яйца	0,300 шт.	12	0,350 шт.		14
Масса полуфабриката		69			81
Масло сливочное для мастики листа	1,2	1,2	1,4		1,4
Масса готового изделия		60			70
Выход		60			70

В	Ж	У	Э/а	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (лет 1,5-3 лет)																
11,2	4,2	1,6		100,82	0,06	0,11	0,48	0,41	0,78	38,71	35,00	163,65	260,50	0,08	0,01	0,39
5	0	7	89,64	4	4	3	2	8	9	5	7	7	9	6	2	9
Химический состав данного блока (лет 3-7 лет)																
13,1	4,9	1,9	104,5	117,62	0,07	0,13	0,56	0,48	0,92	45,16	40,84	190,93	303,92	0,10	0,01	0,46
3	1	5	8	8	4	2	3	7	1	8	2	3	7	1	4	6

Технология приготовления

Ошени сортируют, моют и очищают. Очищенные ошени повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут, обсушивают, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предельные замачивание ошени.

Очищенные корейки и другие ошени, а также ошени и ошени, допускается хранить в холодильной камере не более 2 часов.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу остротных пород.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I - мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II - замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлоридов (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рыбу предварительно отпаривают или припускают, разрезают на филе без кожи и костей нарезают на куски и два раза пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют пассерованный лук репчатый и морков, молочный густой соус и желтки яиц, затем добавляют взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 минут при температуре 220° С.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия без трещин и пустот.

Консистенция: мягкий, рыхлый, сочный.

Цвет: на разрезе - белый с сероватым оттенком.

Вкус и запах: соленый, рыбный.

Наименование изделия: Творожная песочная

Номер рецептуры: 5%

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Мука высшего сорта	18	18	25	25	25
Масло сливочное	8	8	11		11
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.		4
Сахар-песок	4	4	6		6
Сметана	2	2	3		3
Масса теста		33			46
Мука высшего сорта	3	3	4		4
Сахар-песок	4	4	6		6
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.		4
Творог с м.д.ж. не более 9 % и кислотностью не более 150°С	17	16	23		22
Ванилин	0,02	0,02	0,025		0,025
Натрий двууглекислый	0,07	0,07	0,1		0,1
Масса фарша		25			35
Масса полуфабриката		58			81
Масса готового изделия		50			70
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1		1
Сахарная пудра	0,13	0,13	0,18		0,18
Выход		50			70

Б	Ж	У	Эш	А	В1	Н2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
5,67	7,41	21,26	174,42	37,520	0,035	0,072	0,035	0,246	0,444	32,771	6,934	59,534	46,961	0,002	0,007	0,008
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
7,94	10,37	29,76	244,19	52,528	0,049	0,101	0,049	0,344	0,622	45,879	9,708	83,348	65,745	0,003	0,010	0,011

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Масло сливочное, сахар, яйцо, соль, эссенцию перемешивают в течение 20-30 минут, до получения однородной массы. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и непромеса. Приготовлении с фарша: творог и сметану взбивают во взбивательной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 минут до однородной массы. Во взбивательную машину добавляют муку, яйца, сахар и взбивают еще 10 минут, в конце взбивания добавляют ванилин. Готовое песочное тесто развешивают и раскатывают в круглые лепешки.

На середину лепешки раскладывают творожный фарш. Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированные изделия выпекают 10-15 минут при температуре 230-250°С. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Температура подачи 14°С.

изучения в классе.

Внешний вид: форма изделия софранена.

Консистенция: мягкая, рассыпчатая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сбалансированного изделия.

Запах: сбалансированного изделия.

Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 560.626.627

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перепалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	I порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	27	27	32		32
Сахар	2,5	2,5	3		3
Масло сливочное	2,5	2,5	3		3
Яйцо	0,0350 шт.	1,4	1/24 шт.		1,7
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,25		1,25
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,31		0,31
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода	10	10	12		12
Тесто дрожжевое					
Мука на подпыл	1,4	1,4	1,7		1,7
Ванилин	0,02	0,02	0,03		0,03
Фарш творожный		20			24
Творог (5%-9% м.д.ж.)	18,3	18	21,4		21
Яйца	0,0350 шт.	1,4	1/24 шт.		1,7
Сахар	2,5	2,5	3		3
Мука пшеничная	1,4	1,4	1,7		1,7
Яйцо для смазки	0,0350 шт.	1,4	1/24 шт.		1,7
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	0,9		0,9
Выход		50			60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
7,21	3,33	23,44	152,58	18,142	0,050	0,075	0,087	0,134	0,496	43,172	9,459	72,983	66,492	0,003	0,008	0,008
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
8,65	3,99	28,13	183,09	21,770	0,060	0,090	0,104	0,161	0,595	51,806	11,351	87,580	79,790	0,004	0,009	0,010
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорина (0,5% раствор);
- III – ошпаривание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в лежку тестомесильной машины влияют подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, лежку накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку, ванилин и замешивают тесто. Перед опомочением замеса добавляют растопленное сливочное масло. Лежку накрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2-3 раза.

12.3. 2018 г. раздобыли из лотков круглые фрукты, увеличенные по сравнению с обычными маками, дали минутку отдохнуть, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см давили в них углубление, которое заполняют начинкой - творогом. После полной готовности заготовки снимают айцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирочную машинку, затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не выше 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Компоненты: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и творогу.

Запах: свойственный данному изделию и творогу.

Сметана	5	5	6	6
Вход супа со сметаной		174		193
Говядина отварная		6		7
Выход супа со с сметаной/с мясом		180		200

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эш	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетного блюда (лет 1,3-3 лет)																
3,14	3,19	10,70	83,95	84,510	0,057	0,051	4,448	0,027	0,668	21,480	16,640	57,245	285,943	0,003	0,001	0,131
Химический состав диетного блюда (лет 3-7 лет)																
3,49	3,54	11,89	93,28	93,990	0,063	0,057	4,942	0,030	0,742	23,867	18,489	63,606	317,714	0,003	0,001	0,146

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном леде на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, полониках и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Промывают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут большими партиями, с использованием дуршлага, ситок.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - башки с консервами обмывают, вытирают, асептируют, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В прогретых консервах отслаивают жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают полерек волоком по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-запариванию в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпусла в этом же бульоне при температуре 75°С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупы закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отыр сливают. Солёные огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы пропускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, в через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и притушенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

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

Комплексная: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцы – слегка хрустящие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: острого рассола, приятный – овощей.

Наименование изделия: Вареники лепные с маслом сливочным

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с жиром не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99			120	119
Мука пшеничная	33	33			40	40
Сахар	13	13			16	16
Яйца	0,200 шт.	8			0,250 шт.	10
Вареники лепные (полуфабрикат)		134				162
Масса вареных вареников		145				175
Масло сливочное	5	5			5	5
Выход		145/5				175/5

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
23,8	8,6	35,6	316,2	45,58	0,07	0,25	0,19	0,27	0,90	153,37	25,27	228,88	136,14	0,00	0,03	0,03
9	1	1	1	2	4	0	8	1	6	5	4	0	5	9	0	2
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
55,8	9,5	42,4	371,3	51,29	0,08	0,30	0,23	0,31	1,09	185,17	30,54	276,48	164,22	0,01	0,03	0,03
7	6	7	5	5	8	2	9	2	4	0	1	9	8	1	6	9

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорина (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую пропаренную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабый/выраженный запах творога.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель					
с 01.09-31.10	82	62	92		69
с 31.10-31.12	89	62	99		69
с 31.12-28.02	89	62	106		69
с 29.02-01.09	104	62	115		69
Морковь					
с 1 сентября до 1 января	7,5	6	9		7
с 1 января до 1 сентября	8	6	10		7
Лук репчатый	2,4	2	4		3
Масло сливочное	1,4	1,4	1,6		1,6
Бульон или вода	109	109	121		121
Выход		155			172
Фрикадельки мясные готовые		25			28
Фарш для фрикаделек					
Говядина 1 категории бескостная (заморозка)	34	29	38		32
Или говядина 1 категории на костях (заморозка)	39	29	44		32
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	29	29	32		32
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	32	29	35		32
Или фарш говяжий, или фарш домашний (заморозка)	31	29	34		32
Или фарш говяжий, или фарш домашний (охлажденный)	29	29	32		32
Лук репчатый	2,4	2	4		3
Вода	2,7	2,7	3		3
Яйца	1/2шт.	1,8	1/20 шт.		2
Масса полуфабриката		34			38
Выход фрикаделек		25			28
Выход супа с мясными фрикадельками		180			200

Б	Ж	У	Эш	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (лет 6 1,5-3 лет)																
6,5	5,3	114,3	79,70	0,07	0,08	3,24	0,05	1,27	16,08	21,57	86,99	388,93	0,00	0,00	0,00	0,13
9	8	9,90	5	0	1	0	8	4	9	2	0	0	5	1	1	3
Химический состав данного блока (лет 3-7 лет)																
7,3	5,9	11,0	127,0	88,56	0,07	0,09	5,82	0,06	1,41	17,87	23,96	96,65	432,14	0,00	0,00	0,14
2	8	0	6	0	9	0	2	4	6	7	9	6	4	6	1	8

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

Фрикадельки пропускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Бульон после пропуска фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного шара.

Для приготовления фрикаделек:

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

Мясо дефrostируют в масле или на противодоступных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, полонных и четвертиных перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют ступки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с пассерованным нарезанным луком, сырым яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г присушивают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мерзоте в бульоне.

Температура подачи ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Компоненты: картофель, картофель, овощи, сочные, фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Наименование изделия: Пирожок печеный из слоистого теста с яблоками (ягодой)

Номер рецептуры: 622.623.562

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. Персильева А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	23	23	27		27	27
Сахар	2,5	2,5	3		3	3
Масло сливочное	4	4	5		5	5
Яйцо	0,0625 шт.	2,5	0,0750 шт.			3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,25		1,25	1,25
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,31		0,31	0,31
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности или вода	12	12	14		14	14
Мука на подпыл	0,8	0,8	0,9		0,9	0,9
Фарш						25
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	0,9		0,9	0,9
Яйцо для смазки пирожков	0,0240 шт.	1	0,0325 шт.			1,3
Выход			50			60

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав ливного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,23	3,58	21,74	132,09	18,908	0,040	0,045	0,728	0,137	0,688	21,205	6,619	37,581	84,687	0,002	0,003	0,005
Химический состав ливного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,87	4,29	26,09	158,51	22,690	0,048	0,054	0,873	0,164	0,826	25,446	7,943	45,097	101,624	0,002	0,003	0,006

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Оварный способ: в деку тестомесильной машины влияют подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разделенные в воду и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпается мукой, деку накрывают крышкой и ставят в помешение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, х.в.в. добавляют оставшуюся жидкость, с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Деку закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения опары обменуют 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подмешенный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в ширинки, дают им расстойка 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середине каждой лепешки кладут фарш и заминают края, придавая форму «подошвы», «полумесаца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Пирожок можно выпекать в виде открытого пирога.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «подошвы», «полумесаца», цилиндрическая или др.

Компактность: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхность - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перемешного теста.

Фарш из яблок (ягод)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	24	17	28	20
Или ягоды в ассортименте	18	17	21	20
Сахар	3	3	4	4
Выход		21		25

Технология приготовления

У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, нарезают тонкими ломтиками или кубиками 0,3*0,3 см. Ягоду перебирают, промывают. Яблоки (ягоду) переслаивают сахаром. Можно фарш готовить из яблок и ягоды (1/2).

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Печень или сердце отваривают. Пропускают через мясорубку, добавляют пассерованные овощи.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем печень или сердце с пассерованными овощами, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания, картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°C. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовить в виде рулета или зраз.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый, фарш - серый.

Вкус: картофеля и печени или сердца, соленоватый.

Запах: картофеля и печени или сердца.

Наименование изделия: Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью)

Номер рецептуры: 284

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г		Нетто, г			Брутто, г		Нетто, г		
Печень говяжья	56		47			64		54		
Или сердце говяжье	66		55			76		63		
Масса готовой печени или сердца			33					38		
Картофель										
с 01.09-31.10	148		111			170		128		
с 31.10-31.12	159		111			183		128		
с 31.12-28.02	171		111			197		128		
с 29.02-01.09	185		111			214		128		
Масса отварного протертого картофеля			108					125		
Морковь										
С 1 сентября до 1 января	24		19			28		22		
С 1 января до 1 сентября	25		19			29		22		
Лук репчатый	10		8			11		9		
Масло сливочное	1,5		1,5			2		2		
Масса пассерованного лука и моркови			15					17		
Масло сливочное для смазки	1,5		1,5			2		2		
Яйца	0,075 шт.		3			0,088 шт.		3,5		
Масса полуфабриката			152					175		
Масса запеченного блюда			130					150		
Выход			130					150		
Масло сливочное	2		2			3		3		
Выход с маслом			130/2					150/3		

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Уг	А	В1	В2	С	Д	Е	С	М	Р	К	Л	С	Е
г	г	г	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл	мл
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,9	20,2	162,7	8	2155,84	0,19	0,75	14,66	0,58	3,40	23,91	35,76	179,45	660,80	0,00	0,01	0,11
9,22	9	6	8	0	1	7	1	2	2	0	1	5	9	8	4	9
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
10,6	5,7	23,4	188,6	2498,82	0,22	0,87	16,99	0,67	3,94	25,39	41,45	208,00	765,93	0,00	0,01	0,13
9	8	8	8	0	1	7	3	5	3	6	0	0	8	9	6	8

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим замачиванием в чистой промаркированную посуду.

Наименование изделия: Гуляш (из птицы)*

Номер рецептуры: 373

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. А.Я. Перельова. Удальский региональный центр питания. 2013 г.
*в сборнике рецептур указан гуляш из говядины, в данной рецептуре говядина заменена на птицу.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голени, или бедра охлажденные	86	75		109	95	
Куры 1 категории потр., или цыплята-бройлеры 1 категории потр., или голени, или бедра замороженные	91	75		115	95	
Или филе куриное охлажденное	53	53		68	68	
Или филе куриное (замороженное) 5% отходов	56	53		72	68	
Масса чистого филе без кожи и костей		39			50	
Масло растительное	3	3		4	4	
Лук репчатый	2,9	2,4		3,6	3	
Морковь						
С 1 сентября до 1 января	3	2,4		3,8	3	
С 1 января до 1 сентября	3,2	2,4		4	3	
Томатная паста	1,1	1,1		1,44	1,4	
Мука пшеничная	2,4	2,4		3	3	
Масса тушеного мяса		27,5			35	
Масса соуса		27,5			35	
Выход с соусом		55			70	

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	So	F
г	г	г	мл	мл	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
9,56	3,41	2,22	77,88	35,610	0,034	0,032	0,639	0,000	0,628	4,943	35,510	71,650	133,410	0,003	0,009	0,053
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
12,17	4,34	2,83	99,12	45,322	0,043	0,041	0,813	0,000	0,799	6,294	45,195	91,191	169,795	0,004	0,011	0,067

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлага, ситов.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Цыплята-бройлеров (или голени, или бедра) разделяют на чистое филе без кожи и костей, нарезают кубиками, салат, салат обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55° С бульоном, проваривают 7-10 минут. Проклевывают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, оптимального размера, уложенные на тарелку вместе с соусом, в котором тушились.

Компоненты: мясо, овощи.

Дегуст: хорошая.

Дюс: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Пересылова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Куры 1 категории потр., или шпикет-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро охлажденные	106	92	148		129
Куры 1 категории потр., или шпикет-бройлеры 1 категории потр., или голень, или бедро замороженные	112	92	156		129
Или филе куриное охлажденное	48	48	142		129
Или филе куриное (замороженное) 5% отходов	51	48	71		67
Масло вареной курицы		66			92
Масло отварной мякоти птицы без кожи и костей (или куриного филе)		35			49
Крупа рисовая	4	4	5		5
Масло казкой рисовой каши		16			22
Яйца	0,150 шт.	6	0,200 шт.		8
Масло сливочное	2	2	3		3
Масло полуфабриката		55			77
Выход		50			70
Масло сливочное	3	3	4		4
Выход с маслом сливочным		50/3			70/4

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																	
4,3	2,8	28,81	0,02	0,09	0,00	0,30	0,47	11,14	89,771	0,00	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
9,32	1	3	89,25	0	3	2	0	5	8,092	3	8,092	3	80,624	1	1	0	5
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																	
13,0	6,0	3,9	124,6	40,22	0,03	0,12	0,00	0,42	0,66	11,29	15,55	112,56	125,34	0,00	0,01	0,00	0,00
1	2	5	1	5	2	8	0	2	3	8	8	9	1	1	1	4	7

Технология приготовления

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выкладывают остальные специи, разламывая и произвольный инвентарь.

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на кусочки, соединяют с казкой рисовой кашей и прокладывают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу на противне прогревают до температуры 100° С, затем охлаждают до температуры 55° С. В массу добавляют соль, желтки яиц, половину нормы масла, хорошо перемешивают, добавляют обжаренные белки, закладывают на противень, смазанный маслом слоем 2,5-3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 180-200° С.

Отпускают нарезая на порции с гарниром.

Температура подачи не ниже 63° С.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пыльное, без корочки на поверхности (пирожное) или неглубокая корочка (запеченное), полноты маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус и запах: отварной птицы, вкус соленоватый.

Наименование изделия: «Гребешок» или пирожки с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 558,559

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	25	25	30	30	30	30	30	30	30	30
Сахар	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3
Яйцо	0,0625шт.	2,5	0,075 шт.	2,5	0,075 шт.	0,075 шт.	0,075 шт.	0,075 шт.	0,075 шт.	0,075 шт.
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,31	0,31	0,31	0,31	0,31	0,31	0,31	0,31
Вода или молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	11	11	13	13	13	13	13	13	13	13
Масса теста дрожжевого	45	45	54	54	54	54	54	54	54	54
Мука на пыллит	1	1	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Ванилин	0,02	0,02	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025
Джем (или повидло)	11,2	11	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Яйца для смазки	0,0200 шт.	0,75	0,0225 шт.	0,75	0,0225 шт.	0,0225 шт.	0,75	0,0225 шт.	0,75	0,0225 шт.
Выход	50	50	60	60	60	60	60	60	60	60

Б	Ж	У	Э/а	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав джема (дети с 1,5-3 лет)																
2,25	1,64	17,28	92,86	8,920	0,027	0,027	0,052	0,073	0,333	12,762	4,103	24,587	38,807	0,001	0,002	0,002
Химический состав джема (дети с 3-7 лет)																
4,06	2,94	31,11	167,14	16,056	0,048	0,048	0,094	0,131	0,599	22,971	7,385	44,257	69,853	0,002	0,003	0,004

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим высушиванием в чистую промывочную посуду.

Обработанные яйца хранить не подлежат.

В джем заливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%), яйцо и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность сыры посыпают мукой, джем накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Опавший способ: в джем тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность сыры посыпают мукой, джем накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с разведенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку, добавляют ванилин и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Джем закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, ставят на куски массой, формируют шарик, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на поверхность которой кладут начинку, заглаживают края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Также изделия можно выпекать в виде вагрушек, или ролликов, или паровика.

Температура подачи 20° С.

Требования к качеству

Выпечка вид: соответствующая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

дрожжи: по-французски - «леvain», по-русски - «лепёшка». «лева» - армянское, древнее - «levn», «levn» - слово иврита.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Наименование изделия: Суп – уха с рыбой

Номер рецептуры: 159

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перельмана, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	Дети с 1,4-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Терпуг неразделанный (заморозка) 50%	104	52	104	52	52
Терпуг потрошенный с головой (заморозка) 43%	91	52	91	52	52
Терпуг потрошенный без головы (заморозка) 37%	83	52	83	52	52
Минтай неразделанный (заморозка) 50%	104	52	104	52	52
Минтай потрошенный с головой (заморозка) 58%	124	52	124	52	52
Минтай потрошенный без головы (заморозка) 32%	77	52	77	52	52
Горбуша, или кета, или семга неразделанная 42%	90	52	90	52	52
Горбуша, или кета, или семга потрошенная с головой (заморозка) 30%	74	52	74	52	52
Горбуша, или кета, или семга потрошенная без головы (заморозка) 18%	64	52	64	52	52
Филе рыбы в ассортименте 10%	58	52	58	52	52
Или филе рыбный в ассортименте (заморозка) 10%	58	52	58	52	52
Или консерва рыбы	44	43	44	43	43
Масса отварной рыбы		43		43	43
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Бульон или вода	126	126	126	126	126
Картофель					
с 01.09-31.10	63	47	63	47	47
с 31.10-31.12	67	47	67	47	47
с 31.12-28.02	72	47	72	47	47
с 29.02-01.09	78	47	78	47	47
Морковь					
с 1 сентября до 1 января	8,8	7	8,8	7	7
с 1 января до 1 сентября	9,3	7	9,3	7	7
Лук репчатый	8	7	8	7	7
Масло растительное	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Выход		190			180

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блока (дети с 1,5-3 лет)																
11,3	4,7	10,9	132,3	94,21	0,12	0,09	4,36	5,66	0,77	22,55	29,19	126,98	391,68	0,02	0,02	0,32
8	8	6	9	0	4	9	7	8	1	5	7	5	5	5	1	7
Химический состав данного блока (дети с 3-7 лет)																
11,3	4,7	10,9	132,3	94,21	0,12	0,09	4,36	5,66	0,77	22,55	29,19	126,98	391,68	0,02	0,02	0,32
8	8	6	9	0	4	9	7	8	1	5	7	5	5	5	1	7

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучаль и посторонние примеси. Промывают крупу в зависимости от величины зерн или частей через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, ситок.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, за исключением их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут варгофет, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук репчатый и морковь, кусочки сырой рыбы, разделенной на филе без кожи и костей, соль и варят при слабом кипении до готовности.

Рыбную консерву закладывают за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрошены, не развариваются.

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

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

Вкус и запах: рыбы и овощей

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой со сметаной, с мясом

Номер рецептуры:101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	I порция				
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Варка бульона					
Говядина 1 категории безостная (заморожена)	13	11	14		12
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	15	11	16		12
Или говядина 1 категории безостная (охлажденная)	11	11	12		12
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	12	11	13		12
Или говядина тушеная (коноеры)	13	13	15		15
Морковь					
С 1 сентября до 1 января	2,3	1,8	2,5		2
С 1 января до 1 сентября	2,4	1,8	2,7		2
Лук репчатый	1,7	1,4	1,8		1,5
Вода	211	211	234		234
Выход бульона		168			187
Варка супа					
Картофель					
с 01.09-31.10	68	51	74		56
с 31.10-31.12	73	51	80		56
с 31.12-28.02	79	51	86		56
с 29.02-01.09	85	51	94		56
Крупа гречневая или др. крупы	3	3	4		4
Лук репчатый	8	7	10		8
Морковь					
До 1 января	6	7	10		8
С 1 января	7	7	11		8
Масло сливочное	1,8	1,8	2		2
Бульон или вода	127	127	141		141
Выход		169			187
Сметана	5	5	6		6
Выход супа со сметаной		174			193

Говядина отварная		6		7	
Выход супа со сметаной/с мясом		180		200	

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырию в технологической карте.

Б	Ж	У	Эн	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,2	2,5	10,2	77,2	0,06	0,05	4,50	0,03	0,91	19,13	22,00	61,31	208,89	0,00	0,00	0,00	0,13
8	6	7	7	93,024	5	9	8	8	4	3	2	0	0	4	4	8
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
3,6	2,8	11,4	85,8	103,36	0,07	0,06	5,00	0,04	1,01	21,25	24,44	68,12	332,10	0,00	0,00	0,15
5	5	1	5	0	2	6	9	2	6	9	7	2	0	4	4	3

Мясо дефrostируют в мясном цехе на пропастеризованных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается.

Мясо в тушках, позвоночных и четвертиных перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клеймя, удаляют ступки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядра или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлага, сита.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высыхания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При использовании говядины тушеной - банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке. В протертых консервах отделяют жир и бульон и вводят их в суп за 5-10 минут до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В свернувшееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают второй термической обработке-нагреванию в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуски в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раскладки не более 1 ч.

В заправший бульон или воду закладывают предварительно подготовленную порционную пресноватую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жаркой части овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не разварена.

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтоватый, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощной.

Запах: свойственный овощам.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Пересылова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курага	7,5	7,5	9	9
Изюм	7,5	7,5	9	9
Сахар-песок	5	5	6	6
Вода	187	187	206	206
Выход		180		200

Б	Ж	У	Э	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав диетического блюда (дети с 1,5-3 лет)																
0,529	0,053	12,513	52,64	26,505	0,014	0,017	0,12	0	0,42	23,953	30,794	17,883	158,675	0	0	0,184
Химический состав диетического блюда (дети с 3-7 лет)																
0,635	0,063	15,015	63,168	31,806	0,016	0	0,144	0	0,503	27,958	36,792	21,46	190,41	0	0	0,204

Технология приготовления

Сухофрукты тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отмеренные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Компоненты: компот - жидкая, плоды - мякоть.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги и изюма.

Запах: кураги и изюма.

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	20	20	31		31	
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	64	64	99		99	
Вода для приготовления каши на молоке	44	44	68		68	
Или сгущенное молоко	40	40	62		62	
Вода для приготовления каши на сгущенном молоке	80	80	123		123	
Сахар	2	2	3		3	
Масса каши		128				197
Масло сливочное	2	2	3		3	
Выход		130				200

Б	Ж	У	Э/в	А	В1	В2	С	D	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
3,9	2,9	18,3	115,3	13,85	0,07	0,09	0,33	0,04	1,00		20,17	105,83	124,03	0,00	0,01	0,05
6	1	4	8	0	9	9	3	5	5	77,937	8	5	7	5	5	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,0	4,4	28,2	177,5	21,30	0,12	0,15	0,51	0,06	1,54	119,90	31,04	162,82	190,82	0,00	0,02	0,07
9	7	2	1	8	2	2	2	9	6	3	3	3	6	8	3	7

Технология приготовления

Крупу промывают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупу в зависимость от величины зерн или частиц через сито с разными размерами ячеек.

Крупу всыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко. Подорожанную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске выпускают растопленным сливочным маслом.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (упаковку с молоком) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

При приготовлении каши на сгущенном молоке предварительно подготовленную крупу добавляют в кипящую смесь молока сгущенного и воды, добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкая каша, однородная, не растекающаяся по тарелке.

Консистенция: жидкая

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока (или сгущенного молока) и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком (или сгущенным молоком) и маслом.

Наименование изделия: Шанежка валившая

Номер рецептуры: 569

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	30	30	42		42	42
Сахар	2	2	3		3	3
Масло сливочное	2	2	3		3	3
Яйца	1/40 шт.	1	1/29 шт.		1/29 шт.	1,4
Дрожжи прессованные	1	1	1,25		1,25	1,25
Или дрожжи сухие	0,25	0,25	0,31		0,31	0,31
Вода или молоко	13	13	18		18	18
Масса теста		48				67
Сметана	10	10	14		14	14
Мука пшеничная	1,5	1,5	2		2	2
Сахар	0,5	0,5	0,7		0,7	0,7
Масса фарша		12				17
Яйца для смазки	1/40 шт.	1	1/29 шт.		1/29 шт.	1,4
Масло растительное для смазки листа	0,2	0,2	0,3		0,3	0,3
Выход		50				70

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
4,00	3,43	22,36	136,33	16,656	0,048	0,047	0,084	0,081	0,420	27,894	7,159	44,936	62,985	0,002	0,002	0,005
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
5,60	4,80	31,30	190,86	23,318	0,067	0,066	0,118	0,113	0,588	39,052	10,023	62,910	88,179	0,003	0,003	0,007

Технологии приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамана (0,5% раствор);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим высушиванием в чистой пропаривающую посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опашный способ: в деку тестомесильной машины алмазом подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от

общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и

перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опаша посыпают мукой, деку нагревают крышкой и ставят в

помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опаша увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней

добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и

замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Деку закрывают крышкой и оставляют на 2-

2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2-3 раза.

Готовое тесто делят на порции, закатывают шариком, расстаивают 10 минут, раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные

маслом листы на расстоянии 4 см друг от друга. Затем лепешки смазывают сметанным фаршем и выпекают 40 минут при температуре

120-200 °С.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма к сохранения.

Консистенция: мякоть хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо разнота, равномерная.

Цвет: корочка - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежеепеченого изделия.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	I порция					
	Дети с 1,5-3 лет			Дети с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		Брутто, г	Нетто, г	
Молоко с м.д.ж. не менее 2,5% и не более 3,5 % жирности	117	117		180	180	
Вода	13	13		20	20	
Макаронные изделия	10	10		16	16	
Масло сливочное	1,3	1,3		2	2	
Сахар	2	2		3	3	
Выход		130			200	

Б	Ж	У	Э/л	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав двяного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
4,2	3,5	13,3	102,1	18,95	0,04	0,14	0,60	0,05	0,25	126,16	15,81		152,72	0,01	0,00	0,03
7	1	7	9	4	7	5	8	2	3	6	1	99,823	1	0	2	4
Химический состав двяного блюда (дети с 3-7 лет)																
6,5	5,4	20,5	157,2	29,16	0,07	0,22	0,93	0,08	0,38	194,10	24,32	153,57	234,95	0,01	0,00	0,05
8	0	7	1	0	2	3	6	0	9	1	5	3	6	5	3	2

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохраняли форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат сырного масла.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	Дети с 1,5-3 лет					Дети с 3-7 лет				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
Говядина 1 категории бескостная (заморожена)	62	52	72						60	
Или говядина 1 категории на костях (заморожена)	70	52	81						60	
Или говядина 1 категории бескостная (охлажденная)	52	52	60						60	
Или говядина 1 категории на костях (охлажденная)	57	52	66						60	
Мяса готовой говядины		33							38	
Картофель										
с 01.09-31.10	148	111	170						128	
с 31.10-31.12	159	111	183						128	
с 31.12-28.02	171	111	197						128	
с 29.02-01.09	185	111	214						128	
Мяса отварного протертого картофеля		108							125	
Морковь										
с 1 сентября до 1 января	24	19	28						22	
с 1 января до 1 сентября	25	19	29						22	
Лук репчатый	10	8	11						9	
Масло сливочное	1,5	1,5	2						2	
Мяса пассерованного лука и моркови		15							17	
Масло сливочное для смеси	1,5	1,5	2						2	
Яйца	0,075 шт.	3	0,088 шт.						3,5	
Мяса полуфабриката		152							175	
Мяса заливного блюда		130							150	
Выход		130							150	
Масло сливочное	2	2	3						3	
Выход с маслом		1302							1503	

При использовании овощей в вакууме расход сырья берут по нетто сырью в технологической карте.

Б	Ж	У	Э	Ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																	
10,6	6,1	18,3	171,3	248,17	0,13	0,15	0,18	2,22	23,09	38,84	159,61	675,03	0,01	0,01	0,01	0,01	0,07
4	6	3	4	8	4	9	9,580	3	7	1	1	6	9	0	0	6	1
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																	
12,3	7,1	21,2	198,6	287,66	0,15	0,18	11,10	2,58	26,76	45,02	185,00	782,43	0,01	0,01	0,01	0,01	0,08
3	4	5	0	1	5	4	4	1	5	0	9	2	2	2	2	9	2

Обработку виц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамин (0,5% раствор);
- III - орошение проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные вицы хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшим количеством дуршлага, сито.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Готовую отваривают. Пропускают через мясорубку, добавляют пассерованные овощи.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на сытный мясной суп, другую часть 1-1,5 см, разминают. Затем кладут ровным слоем мясо с пассерованными овощами, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разминания, картофель смешивают яйцом, образуют мясной слой, выпекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°С. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с мясным соусом растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовить в виде рулета или торта.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый, фарш - серый.

Вкус: картофель и мяса, соленый.

Зачет: картофеля и мяса.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Напиток с витаминами «Витошка» для детей*

Номер рецептуры: 507

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских, садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2021 г.

*Напиток можно заменить на другой витаминизированный напиток промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
Вода	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
			250	250
Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста			25	25
Выход				250

Б	Ж	У	Э/ц	А	В1	В2	С	Д	Fe	Ca	Mg	P	K	J	Se	F
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)																
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)																
0,00	0,00	24,25	97,50	150,000	0,382	0,426	25,000	2,103	0,003	10,676	2,176	0,006	0,000	0,000	0,000	0,221

Технология приготовления

Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи горячего 65-75°C, холодного 15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан или кружку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует вкусу напитка.

Вкус: соответствует вкусу напитка.

Запах: соответствует вкусу напитка.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровавые и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

- 35. Карамель, в том числе леденцовая.
- 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37. Окрошки и холодные супы.
- 38. Яичница-глазунья.
- 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.