Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Рацион для обучающихся 1-4 классов I комплекс

Меню 1-4 классы. Комплекс I

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	№ ТК по сборнику	Сборник
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг				
		г	г	г	г	ккал														
День 1(понедельник)																				
Завтрак																				
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,40**	**21,88**	**48,73**	**488,45**	**2,55**	**0,92**	**64,04**	**1,29**	**289,06**	**442,90**	**56,46**	**5,46**	**0,81**	**50,08**				
Обед																				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,9	6,1	5,1	78,1	0,0	5,7	0,0	2,7	21,8	24,9	12,7	0,8	0,0	4,0	100407	100407	82	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	200	1,9	4,5	10,7	90,7	0,1	7,4	6,0	1,1	57,2	61,3	21,3	0,8	0,1	4,3	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш	80	11,5	1,3	2,6	68,2	0,0	1,1	7,2	0,3	11,0	106,6	14,8	1,6	0,1	4,2	120507	120508	282	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,4	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,63**	**23,91**	**118,44**	**795,51**	**0,30**	**14,43**	**26,70**	**5,72**	**174,14**	**325,19**	**69,29**	**5,50**	**0,22**	**15,69**				
Полдник																				
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,75**	**5,45**	**41,55**	**269,25**	**0,11**	**1,26**	**21,50**	**0,93**	**267,90**	**227,22**	**35,75**	**0,60**	**0,34**	**19,97**				
	Итого за день		**61,78**	**51,24**	**208,71**	**1553,21**	**2,95**	**16,62**	**112,24**	**7,93**	**731,09**	**995,31**	**161,50**	**11,55**	**1,38**	**85,74**				
День 2(вторник)																				
Завтрак																				
1	Сырники из творога	100	7,0	16,0	34,0	308,0	0,2	0,4	48,0	0,5	174,9	510,8	22,9	0,7	0,3	1,1	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус шоколадный	30	1,1	1,7	3,5	33,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	19,7	12,8	0,7	0,0	0,0	140209	140202	616	Хлебпродинформ 2004
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,59**	**18,23**	**63,86**	**458,57**	**0,19**	**2,02**	**48,00**	**0,86**	**188,98**	**553,86**	**38,78**	**1,67**	**0,26**	**1,08**				
Обед																				

1	Сельдь с салатом картофельным и яйцом	60	3,3	3,9	7,1	77,0	0,1	4,3	2,4	1,2	26,1	100,5	15,1	0,6	0,1	7,6	100612	100612	116	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Солянка	200	3,4	4,9	2,4	66,7	0,0	2,7	6,0	1,1	51,4	62,1	10,5	0,9	0,1	3,0	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,2	48,3	1,7	17,7	135,2	15,9	1,4	0,1	4,2	120613	120614	318	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,95**	**26,98**	**137,23**	**912,17**	**0,30**	**8,95**	**70,20**	**6,04**	**196,63**	**486,66**	**95,44**	**5,15**	**0,30**	**17,95**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,85**	**3,30**	**38,45**	**216,30**	**0,08**	**5,39**	**26,88**	**1,12**	**56,77**	**118,65**	**20,12**	**3,57**	**0,10**	**2,35**				
	Итого за день		**47,39**	**48,52**	**239,54**	**1587,04**	**0,57**	**16,35**	**145,09**	**8,02**	**442,38**	**1159,17**	**154,33**	**10,38**	**0,67**	**21,38**				
	День 3 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,7	5,6	36,6	223,9	0,2	1,1	57,6	0,7	253,4	473,0	20,2	1,0	0,3	85,0	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108	421	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**16,32**	**18,79**	**79,97**	**555,36**	**0,28**	**1,38**	**109,60**	**1,23**	**340,49**	**635,41**	**36,66**	**2,10**	**0,46**	**89,96**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с растительным маслом	60	1,1	4,4	8,1	76,5	0,1	5,5	0,0	1,9	10,7	31,7	12,3	0,5	0,0	2,7	100541	100541	90	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	6,0	1,7	123,4	102,3	27,8	1,7	0,1	6,4	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	4,9	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	150	2,7	17,2	18,3	238,2	0,2	13,0	16,9	0,2	52,5	96,8	33,0	1,2	0,1	8,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,54**	**36,91**	**93,47**	**798,22**	**0,44**	**29,93**	**22,88**	**7,17**	**280,23**	**485,94**	**112,59**	**7,08**	**0,41**	**24,85**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	

2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,80**	**8,92**	**37,76**	**272,80**	**0,11**	**1,40**	**44,00**	**1,40**	**251,60**	**216,00**	**36,00**	**1,04**	**0,36**	**18,00**				
	Итого за день		**50,66**	**64,62**	**211,20**	**1626,38**	**0,83**	**32,70**	**176,48**	**9,80**	**872,31**	**1337,35**	**185,25**	**10,22**	**1,22**	**132,81**				
День 4 (четверг)																				
Завтрак																				
1	Каша пшенная	180	5,2	9,3	24,2	201,2	0,1	0,4	21,1	0,1	92,6	126,2	32,1	0,8	0,1	7,7	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,41**	**29,74**	**55,06**	**530,21**	**0,17**	**0,93**	**93,96**	**0,67**	**209,37**	**251,30**	**63,74**	**2,13**	**0,25**	**17,24**				
Обед																				
1	Салат из капусты с растительным маслом	60	1,1	6,1	4,0	75,5	0,0	18,0	0,0	2,7	113,4	18,8	9,6	0,4	0,0	1,8	100201	100201	56	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,8	2,6	10,8	81,8	0,1	7,5	6,4	1,4	97,3	120,8	37,9	1,0	0,1	3,9	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бефстроганов	80	10,2	3,3	5,5	92,6	0,0	0,4	15,4	0,3	81,9	127,8	17,3	1,5	0,1	6,5	120505	120506	275	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,52**	**23,94**	**116,26**	**792,18**	**0,31**	**25,84**	**35,26**	**6,09**	**373,20**	**397,59**	**83,69**	**4,90**	**0,29**	**15,39**				
Полдник																				
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,75**	**9,75**	**38,00**	**287,55**	**0,10**	**1,28**	**40,10**	**0,64**	**270,08**	**234,43**	**36,55**	**0,80**	**0,32**	**20,85**				
	Итого за день		**49,68**	**63,43**	**209,32**	**1609,94**	**0,58**	**28,05**	**169,32**	**7,40**	**852,64**	**883,32**	**183,98**	**7,83**	**0,86**	**53,47**				
День 5 (пятница)																				
Завтрак																				
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,00**	**23,44**	**85,42**	**668,48**	**0,22**	**22,41**	**74,27**	**2,21**	**193,65**	**455,65**	**126,66**	**5,46**	**0,83**	**33,58**				
Обед																				

1	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,7	4,3	3,9	57,5	0,0	2,8	0,0	2,1	15,2	31,1	21,4	0,4	0,0	2,8	100301	100301	58	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	200	1,9	4,5	10,7	90,7	0,1	7,4	6,0	1,1	57,2	61,3	21,3	0,8	0,1	4,3	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели с рисом	80	8,1	3,3	13,0	114,0	0,0	0,0	0,0	0,2	6,8	108,5	16,6	1,4	0,1	3,5	120521	120522	307	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Капуста тушеная	150	3,8	6,5	16,5	139,1	0,1	48,3	0,0	2,9	291,8	64,2	33,0	1,2	0,1	5,6	130201	130202	343	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**19,07**	**20,73**	**108,81**	**698,85**	**0,30**	**74,54**	**9,60**	**7,25**	**455,31**	**369,12**	**109,31**	**5,23**	**0,30**	**18,42**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**6,95**	**36,40**	**253,15**	**0,04**	**0,60**	**50,40**	**0,51**	**254,68**	**207,69**	**32,03**	**0,54**	**0,28**	**0,87**				
	Итого за день		**58,77**	**51,12**	**230,63**	**1620,48**	**0,56**	**97,55**	**134,26**	**9,97**	**903,63**	**1032,46**	**268,00**	**11,23**	**1,40**	**52,87**				
	День 6 (суббота)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,7	5,6	36,6	223,9	0,2	1,1	57,6	0,7	253,4	473,0	20,2	1,0	0,3	85,0	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**18,91**	**20,91**	**87,58**	**618,32**	**2,70**	**1,74**	**118,60**	**1,23**	**429,62**	**708,08**	**61,06**	**3,76**	**0,53**	**103,36**				
	Обед																			
1	Салат из зеленого горошка	60	2,6	10,4	2,8	115,4	0,0	3,9	0,0	4,1	57,3	47,3	9,1	0,6	0,1	4,2	100543	100543	50	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,7	0,8	1,1	28,9	113,2	27,6	1,6	0,1	6,6	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	250	11,5	4,3	32,0	212,3	0,2	17,1	52,5	2,7	53,0	228,7	56,0	2,8	0,2	12,2	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,52**	**19,83**	**111,30**	**726,68**	**0,49**	**29,82**	**53,38**	**8,83**	**211,93**	**491,51**	**112,02**	**6,69**	**0,46**	**25,04**				
	Полдник																			
1	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	39,0	0,6	17,5	70,5	25,3	1,6	0,1	3,5	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,98**	**11,03**	**43,19**	**287,55**	**0,05**	**0,40**	**39,01**	**1,13**	**37,61**	**88,92**	**35,82**	**1,99**	**0,10**	**3,53**				
	Итого за день		**48,41**	**51,77**	**242,06**	**1632,55**	**3,24**	**31,96**	**210,99**	**11,19**	**679,15**	**1288,52**	**208,90**	**12,44**	**1,09**	**131,94**				
	Итого за 6 дней		**52,78**	**55,12**	**223,58**	**1604,93**	**1,46**	**37,21**	**158,06**	**9,05**	**746,87**	**1116,02**	**193,66**	**10,61**	**1,10**	**79,70**				
День 7 (понедельник)																				
Завтрак																				
1	Каша манная	180	5,0	10,2	25,6	213,7	0,1	0,7	28,4	0,4	148,8	127,1	20,6	0,4	0,2	10,9	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	396	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**15,30**	**18,54**	**94,85**	**609,72**	**0,18**	**10,50**	**56,46**	**1,73**	**355,07**	**314,83**	**66,62**	**5,23**	**0,43**	**26,33**				
Обед																				
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501	20	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	200	2,9	5,7	7,9	93,4	0,1	16,2	10,0	1,9	137,2	59,8	23,8	0,9	0,1	5,2	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	80	11,4	1,0	4,5	72,0	0,0	2,3	0,0	2,1	13,7	109,7	15,4	1,6	0,1	4,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,34**	**21,08**	**118,50**	**760,96**	**0,28**	**23,49**	**23,50**	**7,83**	**249,21**	**363,30**	**88,74**	**4,78**	**0,24**	**15,39**				
Полдник																				
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,45**	**11,75**	**39,00**	**314,55**	**0,10**	**1,23**	**62,01**	**0,63**	**262,90**	**234,17**	**36,28**	**0,83**	**0,38**	**21,85**				
	Итого за день		**51,09**	**51,37**	**252,34**	**1685,23**	**0,56**	**35,22**	**141,97**	**10,19**	**867,18**	**912,30**	**191,64**	**10,83**	**1,04**	**63,57**				
День 8 (вторник)																				
Завтрак																				
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,08**	**20,73**	**64,81**	**537,99**	**0,17**	**0,32**	**61,06**	**1,80**	**164,35**	**376,28**	**31,94**	**4,40**	**0,75**	**36,03**				
Обед																				

1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,5	0,1	4,4	0,0	2,7	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,7	3,6	8,3	75,3	0,0	11,9	6,0	2,0	108,2	58,8	17,3	0,6	0,0	2,9	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,9	3,2	2,7	79,4	0,0	1,7	30,4	0,1	9,7	71,8	9,4	0,7	0,1	2,6	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	150	7,6	8,2	40,8	267,3	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	2,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	24,4	100,7	0,0	18,0	0,0	0,1	10,9	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,56**	**24,58**	**129,32**	**850,73**	**0,46**	**35,99**	**51,90**	**6,84**	**232,25**	**432,33**	**159,06**	**7,01**	**0,29**	**13,65**				
									Полдник											
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,85**	**3,30**	**38,45**	**216,30**	**0,08**	**5,39**	**26,88**	**1,12**	**56,77**	**118,65**	**20,12**	**3,57**	**0,10**	**2,35**				
	Итого за день		**58,48**	**48,61**	**232,58**	**1605,02**	**0,71**	**41,70**	**139,84**	**9,77**	**453,37**	**927,26**	**211,13**	**14,98**	**1,14**	**52,03**				
									День 9 (среда)											
									Завтрак											
1	Каша овсяная	180	6,7	10,3	15,5	181,7	0,1	0,4	26,6	0,4	97,7	140,4	39,9	1,0	0,1	8,0	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**15,41**	**23,66**	**97,49**	**670,92**	**2,65**	**23,01**	**71,58**	**1,75**	**262,71**	**335,57**	**164,88**	**4,28**	**0,37**	**25,95**				
									Обед											
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,6	9,1	6,2	109,9	0,0	9,8	0,0	4,0	54,7	14,1	8,1	0,6	0,0	1,4	100504	100504	43	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	6,0	1,7	123,4	102,3	27,8	1,7	0,1	6,4	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рыба запеченная	120	23,4	5,7	5,0	164,9	0,1	1,4	14,2	3,5	499,1	728,9	43,8	0,8	0,1	191,3	120408	120408	245	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	150	2,7	17,2	18,3	238,2	0,2	13,0	16,9	0,2	52,5	96,8	33,0	1,2	0,1	8,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**35,91**	**37,74**	**91,62**	**840,47**	**0,46**	**37,70**	**37,04**	**10,38**	**796,59**	**1032,13**	**125,23**	**5,55**	**0,36**	**209,98**				
	Полдник																			
1	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	10,4	0,5	8,8	25,0	5,1	0,5	0,0	0,9	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,45**	**6,50**	**35,50**	**244,10**	**0,12**	**1,48**	**50,40**	**0,51**	**248,78**	**205,04**	**33,08**	**0,73**	**0,36**	**18,87**				
	Итого за день		**60,78**	**67,90**	**224,61**	**1755,49**	**3,23**	**62,19**	**159,01**	**12,64**	**1308,07**	**1572,74**	**323,19**	**10,56**	**1,09**	**254,80**				
	День 10 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Сырники из творога	100	7,0	16,0	34,0	308,0	0,2	0,4	48,0	0,5	174,9	510,8	22,9	0,7	0,3	1,1	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус ягодный	30	0,2	0,0	5,9	24,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	140203	140204	378	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,85**	**20,49**	**84,28**	**577,56**	**0,25**	**14,94**	**60,90**	**1,14**	**312,15**	**647,43**	**67,19**	**5,08**	**0,40**	**11,62**				
	Обед																			
1	Салат из помидоров с растительным маслом	60	0,7	3,7	2,8	48,4	0,0	12,2	0,0	1,9	11,0	19,4	10,6	0,5	0,0	1,3	100506	100506	23	Могильный,2011
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,7	0,8	1,1	28,9	113,2	27,6	1,6	0,1	6,6	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Голубцы ленивые	250	22,5	25,0	18,3	378,0	0,1	49,6	5,0	4,5	339,2	218,0	62,0	3,2	0,2	10,8	120542	120543	296	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**33,58**	**33,22**	**85,13**	**766,14**	**0,33**	**71,14**	**5,81**	**8,90**	**459,93**	**440,72**	**124,64**	**6,78**	**0,38**	**20,68**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,65**	**10,40**	**36,50**	**287,00**	**0,10**	**1,28**	**40,11**	**0,63**	**268,43**	**231,69**	**35,57**	**0,73**	**0,32**	**20,88**				
	Итого за день		**58,08**	**64,11**	**205,92**	**1630,70**	**0,68**	**87,36**	**106,82**	**10,67**	**1040,51**	**1319,83**	**227,40**	**12,59**	**1,10**	**53,18**				
	День 11 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	180	5,2	9,3	24,2	201,2	0,1	0,4	21,1	0,1	92,6	126,2	32,1	0,8	0,1	7,7	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015

3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,38**	**30,57**	**50,61**	**522,75**	**0,15**	**0,41**	**81,06**	**0,66**	**102,59**	**146,84**	**41,70**	**1,68**	**0,13**	**10,90**				
	Обед																			
1	Сельдь с салатом картофельным и яйцом	60	3,3	3,9	7,1	77,0	0,1	4,3	2,4	1,2	26,1	100,5	15,1	0,6	0,1	7,6	100612	100612	116	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	33,0	93,2	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	250	30,0	13,8	45,5	425,8	0,1	5,2	0,0	5,9	31,6	334,3	66,5	4,2	0,2	10,2	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**43,62**	**20,51**	**123,65**	**854,69**	**0,46**	**14,59**	**2,46**	**9,93**	**158,84**	**613,50**	**129,28**	**7,92**	**0,38**	**23,06**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,75**	**8,80**	**37,40**	**269,90**	**0,06**	**0,68**	**49,83**	**0,62**	**273,76**	**232,38**	**35,37**	**0,72**	**0,31**	**2,80**				
	Итого за день		**65,75**	**59,87**	**211,66**	**1647,34**	**0,66**	**15,68**	**133,35**	**11,21**	**535,18**	**992,72**	**206,35**	**10,32**	**0,82**	**36,76**				
	День12(суббота)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,7	5,6	36,6	223,9	0,2	1,1	57,6	0,7	253,4	473,0	20,2	1,0	0,3	85,0	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
4	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**15,01**	**18,77**	**102,64**	**639,70**	**0,28**	**1,82**	**137,61**	**1,35**	**416,02**	**633,01**	**43,64**	**1,87**	**0,57**	**99,61**				
	Обед																			
1	Салат из капусты с растительным маслом	60	1,1	6,1	4,0	75,5	0,0	18,0	0,0	2,7	113,4	18,8	9,6	0,4	0,0	1,8	100201	100201	56	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	67,8	86,9	23,8	1,1	0,1	3,9	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели с рисом	80	8,1	3,3	13,0	114,0	0,0	0,0	0,0	0,2	6,8	108,5	16,6	1,4	0,1	3,5	120521	120522	307	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	150	7,6	8,2	40,8	267,3	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	2,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	9,6	0,0	0,1	5,6	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	

7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,31**	**23,10**	**130,25**	**836,33**	**0,46**	**32,80**	**15,50**	**6,95**	**270,68**	**469,67**	**167,62**	**7,92**	**0,29**	**14,13**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,53**	**6,02**	**52,66**	**272,41**	**0,08**	**3,14**	**9,01**	**1,19**	**61,26**	**134,82**	**12,14**	**1,21**	**0,09**	**2,68**				
	Итого за день		**46,85**	**47,90**	**285,56**	**1748,44**	**0,82**	**37,75**	**162,12**	**9,48**	**747,97**	**1237,51**	**223,39**	**11,00**	**0,95**	**116,41**				
	Итого за 6 дней		**56,84**	**56,63**	**235,44**	**1678,70**	**1,11**	**46,65**	**140,52**	**10,66**	**825,38**	**1160,39**	**230,52**	**11,71**	**1,02**	**96,12**				
	День 13 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	180	5,0	10,2	25,6	213,7	0,1	0,7	28,4	0,4	148,8	127,1	20,6	0,4	0,2	10,9	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,40**	**22,39**	**61,38**	**491,70**	**2,50**	**1,30**	**73,35**	**0,82**	**296,14**	**260,68**	**53,25**	**2,39**	**0,31**	**28,75**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,9	6,1	5,1	78,1	0,0	5,7	0,0	2,7	21,8	24,9	12,7	0,8	0,0	4,0	100407	100407	82	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Щи из свежей капусты	200	2,5	2,5	6,0	55,2	0,0	15,6	6,0	1,0	123,7	37,1	16,8	0,6	0,0	3,2	110105	110106	157	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш	80	11,5	1,3	2,6	68,2	0,0	1,1	7,2	0,3	11,0	106,6	14,8	1,6	0,1	4,2	120507	120508	282	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,4	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,70**	**21,24**	**103,41**	**707,58**	**0,23**	**22,65**	**26,70**	**5,35**	**235,95**	**284,13**	**62,22**	**5,05**	**0,20**	**14,63**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,75**	**5,45**	**41,55**	**269,25**	**0,11**	**1,26**	**21,50**	**0,93**	**267,90**	**227,22**	**35,75**	**0,60**	**0,34**	**19,97**				
	Итого за день		**47,85**	**49,08**	**206,33**	**1468,53**	**2,84**	**25,21**	**121,55**	**7,10**	**799,99**	**772,03**	**151,21**	**8,04**	**0,85**	**63,35**				
	День 14 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102	393	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,14**	**24,79**	**72,19**	**561,84**	**0,25**	**108,56**	**60,20**	**1,10**	**298,87**	**625,14**	**52,51**	**1,42**	**0,36**	**5,83**				
							Обед													
1	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,5	3,1	1,6	37,0	0,0	3,3	0,0	1,4	14,0	16,9	8,1	0,4	0,0	1,7	100508	100508	17	Хлебпродинформ 2004
2	Солянка	200	3,4	4,9	2,4	66,7	0,0	2,7	6,0	1,1	51,4	62,1	10,5	0,9	0,1	3,0	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рыба припущенная	120	23,8	0,9	0,2	103,7	0,1	1,7	14,9	1,3	523,8	760,7	45,1	0,8	0,1	201,0	120405	120405	252	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	150	2,7	17,2	18,3	238,2	0,2	13,0	16,9	0,2	52,5	96,8	33,0	1,2	0,1	8,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,09**	**26,90**	**86,72**	**726,48**	**0,41**	**21,40**	**37,76**	**5,36**	**727,52**	**1029,21**	**122,29**	**4,94**	**0,35**	**216,56**				
							Полдник													
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,6	10,4	0,6	8,2	25,2	5,1	0,5	0,0	0,9	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,50**	**1,40**	**47,70**	**226,80**	**0,06**	**16,60**	**10,40**	**0,75**	**22,18**	**39,19**	**13,08**	**3,27**	**0,05**	**0,87**				
	Итого за день		**49,73**	**53,09**	**206,61**	**1515,12**	**0,73**	**146,56**	**108,35**	**7,22**	**1048,57**	**1693,54**	**187,88**	**9,63**	**0,76**	**223,26**				
							День 15 (среда)													
							Завтрак													
1	Омлет с колбасными изделиями	180	20,2	9,0	9,9	201,2	0,1	0,3	17,7	0,7	124,5	266,7	29,9	3,7	0,6	29,7	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,06**	**26,68**	**51,58**	**539,24**	**0,12**	**1,87**	**97,67**	**1,29**	**139,10**	**300,53**	**33,39**	**4,17**	**0,64**	**31,46**				
							Обед													
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,4	7,2	1,3	72,1	0,0	5,3	0,0	3,2	12,7	22,4	7,4	0,3	0,0	1,6	100507	100507	78	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	6,0	1,7	123,4	102,3	27,8	1,7	0,1	6,4	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	4,9	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,70**	**29,52**	**119,01**	**839,40**	**0,27**	**28,36**	**19,50**	**8,10**	**230,13**	**447,18**	**94,85**	**6,15**	**0,26**	**16,19**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,80**	**8,92**	**37,76**	**272,80**	**0,11**	**1,40**	**44,00**	**1,40**	**251,60**	**216,00**	**36,00**	**1,04**	**0,36**	**18,00**				
	Итого за день		**58,55**	**65,13**	**208,35**	**1651,44**	**0,51**	**31,63**	**161,17**	**10,78**	**620,83**	**963,70**	**164,24**	**11,35**	**1,26**	**65,65**				
	День 16 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	180	5,0	10,2	25,6	213,7	0,1	0,7	28,4	0,4	148,8	127,1	20,6	0,4	0,2	10,9	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,24**	**30,59**	**56,43**	**542,70**	**0,10**	**1,22**	**101,25**	**0,93**	**265,52**	**252,20**	**52,29**	**1,68**	**0,31**	**20,39**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с растительным маслом	60	1,1	4,4	8,1	76,5	0,1	5,5	0,0	1,9	10,7	31,7	12,3	0,5	0,0	2,7	100541	100541	90	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,8	2,6	10,8	81,8	0,1	7,5	6,4	1,4	97,3	120,8	37,9	1,0	0,1	3,9	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	80	11,4	1,0	4,5	72,0	0,0	2,3	0,0	2,1	13,7	109,7	15,4	1,6	0,1	4,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	150	7,6	8,2	40,8	267,3	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	2,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	1,8	0,0	0,0	4,9	3,6	3,1	0,1	0,0	0,2	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,04**	**17,54**	**111,90**	**718,85**	**0,48**	**17,03**	**19,90**	**6,74**	**197,92**	**499,40**	**178,91**	**7,71**	**0,36**	**15,90**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,75**	**9,75**	**38,00**	**287,55**	**0,10**	**1,28**	**40,10**	**0,64**	**270,08**	**234,43**	**36,55**	**0,80**	**0,32**	**20,85**				

	Итого за день		**50,03**	**57,89**	**206,32**	**1549,09**	**0,69**	**19,53**	**161,25**	**8,31**	**733,52**	**986,04**	**267,75**	**10,19**	**0,98**	**57,15**				
	День 17 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	180	5,2	9,3	24,2	201,2	0,1	0,4	21,1	0,1	92,6	126,2	32,1	0,8	0,1	7,7	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,18**	**29,34**	**50,61**	**503,45**	**0,15**	**0,48**	**107,06**	**0,71**	**122,19**	**200,84**	**38,20**	**1,26**	**0,16**	**9,50**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,7	4,3	3,9	57,5	0,0	2,8	0,0	2,1	15,2	31,1	21,4	0,4	0,0	2,8	100301	100301	58	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	200	1,9	4,5	10,7	90,7	0,1	7,4	6,0	1,1	57,2	61,3	21,3	0,8	0,1	4,3	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,4	6,2	6,0	133,6	0,3	37,5	6591,7	1,0	230,3	398,4	20,6	7,9	2,5	15,0	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,5	1,7	1,4	22,9	0,0	0,1	19,5	0,1	98,6	12,1	1,8	0,1	0,0	1,2	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,43**	**28,18**	**116,44**	**830,13**	**0,61**	**63,79**	**6630,68**	**5,69**	**487,94**	**626,15**	**86,43**	**11,15**	**2,65**	**26,63**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**6,95**	**36,40**	**253,15**	**0,04**	**0,60**	**50,40**	**0,51**	**254,68**	**207,69**	**32,03**	**0,54**	**0,28**	**0,87**				
	Итого за день		**48,31**	**64,47**	**203,45**	**1586,73**	**0,80**	**64,87**	**6788,14**	**6,90**	**864,80**	**1034,68**	**156,66**	**12,95**	**3,09**	**37,00**				
	День 18 (Суббота)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,4	0,0	0,3	12,6	0,1	92,1	65,7	10,2	0,1	0,1	2,7	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**18,38**	**34,15**	**76,39**	**686,33**	**0,22**	**1,48**	**86,60**	**0,78**	**443,20**	**730,98**	**59,71**	**1,56**	**0,54**	**16,23**				
	Обед																			
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	60	1,1	4,4	8,3	77,2	0,1	6,0	0,0	1,9	11,7	32,4	13,5	0,5	0,0	2,9	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с лапшой	200	4,8	2,2	12,4	88,6	0,0	1,2	2,7	2,9	12,2	26,9	7,1	0,5	0,0	0,9	110320	110321	155	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	250	11,5	4,3	32,0	212,3	0,2	17,1	52,5	2,7	53,0	228,7	56,0	2,8	0,2	12,2	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,37**	**14,28**	**128,27**	**736,40**	**0,44**	**24,45**	**57,28**	**9,21**	**155,39**	**408,40**	**99,88**	**5,89**	**0,34**	**18,00**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,40**	**6,10**	**44,20**	**262,70**	**0,09**	**4,14**	**9,01**	**1,33**	**64,47**	**140,13**	**17,44**	**3,29**	**0,10**	**2,08**				
	Итого за день		**49,15**	**54,54**	**248,86**	**1685,43**	**0,75**	**30,06**	**152,89**	**11,32**	**663,07**	**1279,51**	**177,02**	**10,74**	**0,99**	**36,31**				
	Итого за 6 дней		**50,61**	**57,37**	**213,32**	**1576,06**	**1,05**	**52,98**	**1248,89**	**8,61**	**788,46**	**1121,58**	**184,12**	**10,48**	**1,32**	**80,45**				
	День 19 (Понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Сардельки, колбаски (сосиски) отварные	98	11,2	17,8	1,3	210,7	0,0	0,0	0,0	0,4	25,5	128,4	15,7	1,8	0,1	6,9	120502	120502	294	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Капуста тушеная	100	2,5	4,3	11,0	92,7	0,0	32,2	0,0	1,9	194,5	42,8	22,0	0,8	0,1	3,7	130201	130202	343	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106	399	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**19,68**	**26,30**	**54,77**	**540,80**	**2,58**	**67,00**	**15,00**	**2,85**	**397,69**	**318,09**	**80,16**	**4,63**	**0,30**	**27,60**				
	Обед																			
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501	20	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	200	2,9	5,7	7,9	93,4	0,1	16,2	10,0	1,9	137,2	59,8	23,8	0,9	0,1	5,2	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Мясо отварное (говядина)	80	16,9	1,8	1,4	89,8	0,1	0,0	0,0	0,5	12,6	233,4	27,4	3,4	0,2	8,7	120509	120510	290	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

6	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	1,8	0,0	0,0	4,9	3,6	3,1	0,1	0,0	0,2	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,34**	**22,77**	**117,35**	**795,57**	**0,32**	**24,10**	**26,65**	**6,35**	**254,27**	**493,86**	**105,57**	**6,68**	**0,35**	**20,32**				
	Полдник																			
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,45**	**11,75**	**39,00**	**314,55**	**0,10**	**1,23**	**62,01**	**0,63**	**262,90**	**234,17**	**36,28**	**0,83**	**0,38**	**21,85**				
	Итого за день		**61,47**	**60,81**	**211,12**	**1650,92**	**3,00**	**92,33**	**103,66**	**9,83**	**914,86**	**1046,12**	**222,01**	**12,14**	**1,02**	**69,77**				
	День 20 (Вторник)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,91**	**19,58**	**85,44**	**612,69**	**0,22**	**22,32**	**49,04**	**2,17**	**169,12**	**395,43**	**118,86**	**5,08**	**0,79**	**33,08**				
	Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,5	0,1	4,4	0,0	2,7	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,7	3,6	8,3	75,3	0,0	11,9	6,0	2,0	108,2	58,8	17,3	0,6	0,0	2,9	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рагу из овощей	150	2,9	3,5	16,4	107,9	0,1	11,6	0,0	3,5	27,3	71,0	32,7	1,1	0,1	5,6	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	24,4	100,7	0,0	18,0	0,0	0,1	10,9	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,60**	**24,45**	**106,90**	**743,94**	**0,39**	**47,96**	**100,41**	**10,53**	**282,25**	**480,96**	**102,13**	**5,49**	**0,41**	**24,67**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,85**	**3,30**	**38,45**	**216,30**	**0,08**	**5,39**	**26,88**	**1,12**	**56,77**	**118,65**	**20,12**	**3,57**	**0,10**	**2,35**				

	Итого за день		**54,36**	**47,33**	**230,79**	**1572,92**	**0,69**	**75,67**	**176,32**	**13,82**	**508,14**	**995,04**	**241,11**	**14,14**	**1,30**	**60,10**				
День 21 (Среда)																				
Завтрак																				
1	Каша овсяная	180	6,7	10,3	15,5	181,7	0,1	0,4	26,6	0,4	97,7	140,4	39,9	1,0	0,1	8,0	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,94**	**29,38**	**56,89**	**532,32**	**0,16**	**2,01**	**88,58**	**1,68**	**116,17**	**185,68**	**46,96**	**1,73**	**0,15**	**9,85**				
Обед																				
1	Сельдь с салатом картофельным и яйцом	60	3,3	3,9	7,1	77,0	0,1	4,3	2,4	1,2	26,1	100,5	15,1	0,6	0,1	7,6	100612	100612	116	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,2	9,4	1,1	18,3	58,5	17,4	0,8	0,1	3,3	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,9	3,2	2,7	79,4	0,0	1,7	30,4	0,1	9,7	71,8	9,4	0,7	0,1	2,6	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	150	7,6	8,2	40,8	267,3	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	2,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,42**	**20,13**	**114,33**	**769,26**	**0,44**	**13,63**	**55,73**	**3,85**	**132,97**	**470,70**	**154,41**	**6,74**	**0,31**	**18,48**				
Полдник																				
1	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	10,4	0,5	8,8	25,0	5,1	0,5	0,0	0,9	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,45**	**6,50**	**35,50**	**244,10**	**0,12**	**1,48**	**50,40**	**0,51**	**248,78**	**205,04**	**33,08**	**0,73**	**0,36**	**18,87**				
	Итого за день		**51,81**	**56,01**	**206,72**	**1545,67**	**0,72**	**17,11**	**194,71**	**6,03**	**497,92**	**861,42**	**234,45**	**9,20**	**0,83**	**47,20**				
День 22 (Четверг)																				
Завтрак																				
1	Каша "Дружба"	180	5,0	9,8	24,9	207,9	0,1	0,6	25,7	0,2	128,7	160,1	37,9	0,8	0,1	10,3	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,48**	**24,95**	**55,66**	**498,48**	**0,16**	**1,18**	**94,55**	**0,66**	**266,23**	**337,28**	**73,06**	**2,18**	**0,31**	**18,94**				
Обед																				

1	Салат из свеклы с сыром	60	2,1	7,8	4,4	96,9	0,0	5,1	15,6	2,7	32,4	54,3	13,2	0,8	0,0	3,5	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,7	0,8	1,1	28,9	113,2	27,6	1,6	0,1	6,6	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	17,13	52,50	2,66	52,96	228,68	56,00	2,84	0,24	12,23	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,22**	**16,60**	**116,56**	**714,12**	**0,43**	**31,52**	**68,91**	**7,85**	**200,11**	**488,69**	**122,44**	**6,94**	**0,44**	**24,40**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,65**	**10,40**	**36,50**	**287,00**	**0,10**	**1,28**	**40,11**	**0,63**	**268,43**	**231,69**	**35,57**	**0,73**	**0,32**	**20,88**				
	Итого за день		**48,35**	**51,95**	**208,72**	**1499,61**	**0,69**	**33,98**	**203,57**	**9,15**	**734,77**	**1057,65**	**231,07**	**9,85**	**1,07**	**64,21**				
	День 23 (Пятница)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,08**	**24,99**	**71,33**	**550,24**	**0,22**	**14,56**	**60,20**	**1,02**	**256,60**	**593,38**	**41,71**	**3,96**	**0,34**	**5,03**				
	Обед																			
1	Салат из сборных овощей	60	0,9	6,1	2,7	69,8	0,0	14,9	0,0	2,7	88,4	19,6	10,6	0,4	0,0	1,8	100509	100509	77	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	33,0	93,2	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	250	30,0	13,8	45,5	425,8	0,1	5,2	0,0	5,9	31,6	334,3	66,5	4,2	0,2	10,2	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102	393	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

	Итого:		**42,90**	**22,99**	**133,88**	**924,92**	**0,49**	**133,12**	**0,06**	**11,78**	**282,34**	**574,07**	**148,15**	**8,23**	**0,40**	**20,90**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,75**	**8,80**	**37,40**	**269,90**	**0,06**	**0,68**	**49,83**	**0,62**	**273,76**	**232,38**	**35,37**	**0,72**	**0,31**	**2,80**				
	Итого за день		**62,73**	**56,78**	**242,62**	**1745,06**	**0,77**	**148,36**	**110,09**	**13,42**	**812,70**	**1399,82**	**225,22**	**12,91**	**1,05**	**28,73**				
	День 24 (Суббота)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,7	5,6	36,6	223,9	0,2	1,1	57,6	0,7	253,4	473,0	20,2	1,0	0,3	85,0	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,14**	**18,25**	**70,66**	**495,55**	**0,25**	**1,79**	**105,60**	**1,16**	**405,02**	**600,94**	**39,56**	**1,38**	**0,47**	**96,66**				
	Обед																			
1	Салат из капусты с растительным маслом	60	1,1	6,1	4,0	75,5	0,0	18,0	0,0	2,7	113,4	18,8	9,6	0,4	0,0	1,8	100201	100201	56	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	67,8	86,9	23,8	1,1	0,1	3,9	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,4	6,2	6,0	133,6	0,3	37,5	6591,7	1,0	230,3	398,4	20,6	7,9	2,5	15,0	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,5	1,7	1,4	22,9	0,0	0,1	19,5	0,1	98,6	12,1	1,8	0,1	0,0	1,2	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Каша гречневая	150	7,6	8,2	40,8	267,3	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	2,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,07**	**25,20**	**99,43**	**743,05**	**0,74**	**72,75**	**6624,68**	**6,79**	**581,46**	**736,91**	**167,20**	**13,82**	**2,71**	**26,92**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,53**	**6,02**	**52,66**	**272,41**	**0,08**	**3,14**	**9,01**	**1,19**	**61,26**	**134,82**	**12,14**	**1,21**	**0,09**	**2,68**				
	Итого за день		**46,74**	**49,48**	**222,76**	**1511,01**	**1,07**	**77,67**	**6739,29**	**9,14**	**1047,74**	**1472,68**	**218,90**	**16,41**	**3,26**	**126,26**				
	Итого за 6 дней		**54,24**	**53,72**	**220,45**	**1587,53**	**1,16**	**74,18**	**1254,61**	**10,23**	**752,69**	**1138,79**	**228,79**	**12,44**	**1,42**	**66,04**				
	Итого за 24 дня		**53,62**	**55,71**	**223,20**	**1611,81**	**1,19**	**52,75**	**700,52**	**9,64**	**778,35**	**1134,20**	**209,27**	**11,31**	**1,22**	**80,58**				

Рацион для обучающихся 1-4 классов II комплекс

Меню 1-4 классы. Комплекс II

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	№ ТК по сборнику	Сборник
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг				
		г	г	г	г	ккал														
День 1(понедельник)																				
Завтрак																				
1	Каша манная	180	5,03	10,16	25,55	213,70	0,06	0,70	28,35	0,38	148,76	127,14	20,65	0,39	0,16	10,85	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,25**	**31,43**	**52,10**	**536,60**	**0,08**	**2,30**	**88,35**	**0,93**	**163,80**	**154,39**	**30,73**	**1,26**	**0,19**	**14,05**				
Обед																				
1	Салат "Мозаика"	60	1,73	4,43	6,11	71,45	0,05	4,22	0,01	1,73	22,29	41,18	15,16	0,57	0,06	3,77	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,34	1,93	20,65	129,43	0,19	4,94	0,00	2,11	33,05	93,15	30,94	1,68	0,06	3,27	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,02	153,04	18,76	2,20	0,11	4,90	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**33,13**	**25,54**	**131,72**	**892,31**	**0,60**	**14,76**	**13,51**	**7,19**	**146,92**	**524,03**	**176,72**	**9,07**	**0,37**	**16,88**				
Полдник																				
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,40	0,55	8,18	25,19	5,08	0,47	0,03	0,87	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,30**	**6,20**	**35,50**	**240,80**	**0,12**	**14,00**	**50,40**	**0,55**	**248,18**	**205,19**	**33,08**	**0,67**	**0,37**	**18,87**				
	Итого за день		**53,68**	**63,16**	**219,31**	**1669,70**	**0,81**	**31,07**	**152,25**	**8,68**	**558,90**	**883,61**	**240,52**	**11,00**	**0,92**	**49,81**				
День 2(вторник)																				
Завтрак																				
1	Каша гречневая молочная	180	6,06	11,19	25,89	228,40	0,11	0,78	32,94	0,20	163,47	178,20	57,86	1,50	0,21	13,08	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Бутерброд горячий с колбасой п/к и сыром	50	6,14	8,12	10,43	140,18	0,04	0,47	31,98	0,47	36,54	106,48	10,19	0,71	0,06	0,93	100104	100104	2	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
	Итого:		**17,18**	**23,30**	**76,93**	**590,18**	**2,59**	**1,85**	**99,92**	**0,67**	**343,49**	**406,12**	**98,45**	**4,07**	**0,44**	**31,01**				
	Обед																			
1	Салат из помидоров и огурцов	60	0,47	9,06	1,55	90,15	0,02	8,25	0,00	4,14	10,94	18,47	8,47	0,38	0,02	1,32	100505	100505	79	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Щи из свежей капусты	200	2,46	2,45	5,97	55,15	0,05	15,64	6,00	1,02	123,67	37,06	16,83	0,59	0,05	3,24	110105	110106	157	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528	120527	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Пюре картофельное	150	2,71	17,15	18,27	238,19	0,16	12,96	16,88	0,17	52,52	96,84	32,98	1,23	0,14	8,84	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,01	0,04	16,83	67,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,21**	**38,25**	**113,30**	**894,77**	**0,38**	**36,85**	**26,89**	**9,52**	**274,89**	**395,53**	**91,16**	**5,98**	**0,37**	**22,44**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,55**	**16,90**	**35,05**	**331,30**	**0,08**	**1,20**	**72,02**	**0,62**	**256,03**	**226,35**	**33,48**	**0,86**	**0,33**	**21,85**				
	Итого за день		**50,95**	**78,45**	**225,28**	**1816,25**	**3,05**	**39,91**	**198,83**	**10,81**	**874,40**	**1027,99**	**223,10**	**10,92**	**1,14**	**75,30**				
	День 3 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	180	20,16	9,00	9,90	201,24	0,09	0,27	17,67	0,74	124,46	266,68	29,91	3,69	0,58	29,66	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,72**	**28,03**	**64,32**	**612,23**	**0,15**	**0,27**	**88,06**	**1,78**	**138,71**	**310,97**	**36,53**	**4,36**	**0,62**	**32,34**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	2,07	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,73	100302	100302	59	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,65	3,59	8,25	75,29	0,05	11,92	6,00	1,97	108,23	58,75	17,27	0,63	0,04	2,86	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,04	1,68	30,40	0,08	9,72	71,76	9,37	0,75	0,07	2,64	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	15,78	81,86	26,91	0,62	0,03	1,14	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	22,92	93,90	0,01	3,00	0,00	0,06	5,40	3,30	2,70	0,72	0,01	0,60	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,42**	**19,44**	**122,82**	**757,16**	**0,24**	**19,33**	**49,90**	**5,29**	**213,32**	**329,38**	**87,20**	**4,21**	**0,20**	**11,97**				
								Полдник												
1	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,39	26,88	0,92	42,77	104,65	12,12	0,77	0,08	2,35	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,65**	**8,10**	**26,65**	**232,30**	**0,06**	**1,99**	**66,88**	**0,92**	**290,77**	**288,65**	**40,12**	**0,97**	**0,34**	**2,35**				
	Итого за день		**61,79**	**55,57**	**213,80**	**1601,69**	**0,45**	**21,59**	**204,84**	**7,99**	**642,80**	**929,00**	**163,85**	**9,53**	**1,16**	**46,66**				
								День 4 (четверг)												
								Завтрак												
1	Каша овсяная	180	6,74	10,33	15,46	181,72	0,12	0,41	26,58	0,43	97,73	140,43	39,88	0,95	0,12	8,05	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	2,70	0,90	37,80	172,80	0,07	18,00	0,00	0,72	14,40	50,40	75,60	1,08	0,09	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**20,60**	**26,41**	**87,24**	**671,75**	**0,27**	**19,20**	**70,58**	**1,66**	**290,51**	**413,63**	**142,78**	**3,14**	**0,43**	**20,25**				
								Обед												
1	Салат картофельный с ветчиной	60	2,06	4,06	7,51	75,03	0,06	5,43	0,00	1,39	19,82	31,81	13,47	0,59	0,04	2,91	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре куриный	200	6,58	6,87	17,23	157,17	0,05	1,03	27,55	0,43	35,69	73,45	11,41	0,68	0,07	3,62	110407-1	110408-1	129	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	9,10	1,92	285,74	421,76	27,15	0,69	0,08	105,18	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,00	11,04	21,08	195,60	0,18	15,15	22,50	0,23	29,15	90,42	35,18	1,42	0,13	8,25	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,13**	**36,06**	**137,65**	**986,18**	**0,47**	**40,43**	**63,15**	**5,94**	**447,56**	**727,13**	**106,70**	**5,25**	**0,36**	**122,56**				
								Полдник												
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,00	12,08	0,54	9,18	36,31	6,83	0,46	0,03	1,54	190207 190208	190209	576	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кисель яблочный	200	0,13	0,12	28,66	101,71	0,01	3,00	0,00	0,06	10,79	8,69	2,70	0,72	0,01	0,60	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**4,38**	**3,57**	**49,26**	**232,16**	**0,06**	**3,00**	**12,08**	**0,60**	**19,97**	**45,00**	**9,53**	**1,18**	**0,04**	**2,14**				
	Итого за день		**52,11**	**66,03**	**274,14**	**1890,08**	**0,80**	**62,63**	**145,81**	**8,20**	**758,04**	**1185,76**	**259,01**	**9,56**	**0,83**	**144,95**				
День 5 (пятница)																				
Завтрак																				
1	Каша пшенная	180	5,20	9,31	24,18	201,21	0,13	0,41	21,06	0,12	92,61	126,24	32,10	0,83	0,10	7,70	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,97**	**32,74**	**60,09**	**590,41**	**2,57**	**1,08**	**122,06**	**0,71**	**263,19**	**315,68**	**68,20**	**2,96**	**0,29**	**26,50**				
Обед																				
1	Салат из сборных овощей	60	0,95	6,05	2,72	69,78	0,02	14,85	0,00	2,73	88,43	19,64	10,57	0,37	0,02	1,80	100509	100509	77	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ с капустой и картофелем	200	2,08	3,40	8,06	73,20	0,04	11,90	6,00	1,03	90,71	42,82	19,31	0,90	0,05	4,58	110101	110102	119	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов куриный	250	14,00	1,00	54,00	281,00	0,13	6,79	61,25	5,45	34,76	253,06	55,87	2,40	0,18	7,08	120605	120606	331	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	23,11	101,06	0,02	52,00	0,04	0,34	11,62	11,68	4,72	0,52	0,03	0,00	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,10**	**15,33**	**137,81**	**790,64**	**0,29**	**85,54**	**71,29**	**11,48**	**291,82**	**429,99**	**106,07**	**5,89**	**0,32**	**15,46**				
Полдник																				
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,40	0,55	8,18	25,19	5,08	0,47	0,03	0,87	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**4,20**	**39,30**	**248,80**	**0,10**	**13,80**	**30,40**	**0,55**	**256,18**	**215,19**	**35,08**	**0,67**	**0,33**	**18,87**				
	Итого за день		**47,78**	**52,26**	**237,20**	**1629,85**	**2,97**	**100,42**	**223,75**	**12,74**	**811,19**	**960,87**	**209,35**	**9,52**	**0,93**	**60,83**				
День 6 (суббота)																				
Завтрак																				
1	Сырники из творога	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,89	510,77	22,95	0,69	0,25	1,08	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус ягодный	30	0,24	0,00	5,85	24,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	140203	140204	378	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,34**	**29,85**	**85,93**	**670,66**	**0,23**	**0,94**	**102,93**	**1,13**	**299,08**	**659,57**	**57,47**	**2,42**	**0,44**	**12,67**				
	Обед																			
1	Салат "Осенний"	60	1,10	3,16	7,78	64,16	0,05	5,89	0,00	1,42	16,48	34,61	16,30	0,66	0,04	3,56	100516	100516	99	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,80	1,00	8,00	52,20	0,05	3,54	0,00	1,95	12,76	66,80	17,95	0,87	0,05	2,82	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	80	9,28	4,16	11,84	121,92	0,08	1,41	6,84	1,60	216,03	318,96	22,36	0,63	0,06	77,23	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	1,07	3,15	0,05	1,40	3,23	1,74	0,08	0,01	0,17	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Каша гречневая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,45**	**18,75**	**122,12**	**759,91**	**0,47**	**13,31**	**23,49**	**6,36**	**320,82**	**658,73**	**169,79**	**7,07**	**0,28**	**89,01**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,40**	**6,10**	**44,20**	**262,70**	**0,09**	**4,14**	**9,01**	**1,33**	**64,47**	**140,13**	**17,44**	**3,29**	**0,10**	**2,08**				
	Итого за день		**47,19**	**54,70**	**252,25**	**1693,27**	**0,79**	**18,38**	**135,42**	**8,82**	**684,37**	**1458,44**	**244,70**	**12,78**	**0,83**	**103,75**				
	Итого за 6 дней		**52,25**	**61,70**	**237,00**	**1716,81**	**1,48**	**45,67**	**176,82**	**9,54**	**721,62**	**1074,28**	**223,42**	**10,55**	**0,97**	**80,22**				
	День 7 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	180	5,03	9,82	24,87	207,88	0,11	0,59	25,65	0,16	128,67	160,12	37,92	0,80	0,15	10,30	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,52**	**20,82**	**64,97**	**481,88**	**0,15**	**2,19**	**64,66**	**0,75**	**151,68**	**237,24**	**63,72**	**2,52**	**0,22**	**13,83**				
	Обед																			
1	Салат из капусты и сладкого перца	60	0,89	4,25	2,41	57,11	0,02	19,74	0,00	1,92	82,37	18,48	8,56	0,34	0,02	1,69	100202-1	100202-1	53	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,80	2,60	10,80	81,80	0,09	7,48	6,40	1,42	97,27	120,80	37,89	1,00	0,10	3,89	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,08	1,24	48,30	1,74	17,74	135,24	15,89	1,41	0,11	4,22	120613	120614	318	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	21,07	46,56	8,65	0,90	0,02	1,15	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Компот из плодов свежих	200	0,15	0,08	22,16	90,68	0,01	7,40	0,00	0,05	6,24	3,84	2,56	0,40	0,01	0,48	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,03**	**28,13**	**120,05**	**856,40**	**0,33**	**35,86**	**68,20**	**6,44**	**279,40**	**391,72**	**81,15**	**4,91**	**0,28**	**13,43**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,70**	**6,95**	**36,00**	**251,15**	**0,12**	**1,40**	**50,40**	**0,51**	**246,68**	**203,69**	**32,03**	**0,54**	**0,36**	**18,87**				
	Итого за день		**47,25**	**55,91**	**221,02**	**1589,43**	**0,60**	**39,46**	**183,26**	**7,70**	**677,75**	**832,65**	**176,89**	**7,96**	**0,86**	**46,13**				
	День 8 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша рисовая	180	4,52	9,48	25,21	204,12	0,05	0,54	24,30	0,20	114,68	142,93	32,70	0,53	0,14	8,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд с колбасой полукопченой	40	4,94	8,38	10,32	136,40	0,05	0,00	0,00	0,46	10,70	59,60	7,00	0,84	0,04	1,40	100103	100103	6	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,36**	**21,70**	**59,19**	**484,95**	**0,13**	**1,26**	**42,30**	**0,66**	**271,06**	**311,73**	**56,50**	**1,54**	**0,33**	**21,18**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	60	0,94	6,06	4,84	77,56	0,02	5,65	0,00	2,70	28,60	25,68	12,41	0,75	0,02	3,84	100402	100402	81	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,34	1,93	20,65	129,43	0,19	4,94	0,00	2,11	33,05	93,15	30,94	1,68	0,06	3,27	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бефстроганов	80	10,24	3,28	5,52	92,56	0,05	0,36	15,36	0,31	81,89	127,79	17,31	1,52	0,12	6,54	120505	120506	275	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,00	11,04	21,08	195,60	0,18	15,15	22,50	0,23	29,15	90,42	35,18	1,42	0,13	8,25	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,17	0,06	26,07	105,62	0,00	16,00	0,00	0,11	10,98	9,90	4,96	0,27	0,01	0,16	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Ирис	10	0,33	0,76	8,15	40,80	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50	1,20	0,60	0,14	0,00	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,64**	**23,93**	**106,46**	**740,37**	**0,49**	**42,11**	**37,86**	**5,98**	**240,87**	**414,94**	**108,99**	**6,64**	**0,36**	**24,06**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,08	10,11	0,63	26,43	49,69	7,57	0,53	0,06	2,88	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,65**	**10,40**	**36,50**	**287,00**	**0,10**	**1,28**	**40,11**	**0,63**	**268,43**	**231,69**	**35,57**	**0,73**	**0,32**	**20,88**				
	Итого за день		**49,65**	**56,03**	**202,15**	**1512,32**	**0,71**	**44,65**	**120,27**	**7,26**	**780,35**	**958,35**	**201,06**	**8,91**	**1,00**	**66,11**				
	День 9 (среда)																			
	Завтрак																			

1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,66	5,58	36,65	223,92	0,21	1,07	57,60	0,72	253,44	473,04	20,16	0,95	0,30	84,96	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,24**	**14,41**	**62,99**	**414,96**	**0,23**	**1,07**	**87,60**	**1,16**	**259,82**	**491,74**	**22,76**	**1,26**	**0,31**	**85,86**				
	Обед																			
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	60	1,08	4,41	8,28	77,19	0,06	6,00	0,00	1,92	11,67	32,45	13,46	0,50	0,04	2,90	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	200	2,65	3,59	9,20	75,67	0,09	12,62	6,00	1,03	86,95	55,68	22,83	0,85	0,07	4,90	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Пельмени с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	44,70	160,25	26,55	1,90	0,17	1,13	120529	120529	504	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,83	0,05	28,14	116,92	0,02	0,64	0,00	0,88	26,20	23,36	16,80	0,57	0,03	0,00	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**31,03**	**46,96**	**116,68**	**900,08**	**0,55**	**19,26**	**43,50**	**5,68**	**224,22**	**338,54**	**87,24**	**4,68**	**0,33**	**10,92**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,83	0,62	25,76	48,38	7,37	0,52	0,05	2,80	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,75**	**8,80**	**37,40**	**269,90**	**0,06**	**0,68**	**49,83**	**0,62**	**273,76**	**232,38**	**35,37**	**0,72**	**0,31**	**2,80**				
	Итого за день		**50,02**	**70,17**	**217,07**	**1584,94**	**0,84**	**21,01**	**180,93**	**7,46**	**757,80**	**1062,65**	**145,36**	**6,67**	**0,96**	**99,58**				
	День 10 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	180	5,03	9,82	24,87	207,88	0,11	0,59	25,65	0,16	128,67	160,12	37,92	0,80	0,15	10,30	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,68	12,69	10,34	182,99	0,03	0,09	55,23	0,48	33,89	84,69	10,41	0,64	0,05	1,40	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
	Итого:		**12,91**	**23,11**	**66,33**	**525,51**	**0,15**	**0,68**	**100,88**	**0,64**	**168,51**	**257,18**	**48,72**	**1,61**	**0,24**	**11,69**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	60	2,15	7,81	4,43	96,92	0,01	5,08	15,60	2,72	32,38	54,28	13,21	0,77	0,04	3,52	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	200	7,40	3,40	7,80	91,40	0,06	5,23	9,43	1,06	18,35	58,52	17,36	0,78	0,06	3,33	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов куриный	250	14,00	1,00	54,00	281,00	0,13	6,79	61,25	5,45	34,76	253,06	55,87	2,40	0,18	7,08	120605	120606	331	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	70,08	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,76**	**17,54**	**143,69**	**857,40**	**0,31**	**18,89**	**90,28**	**11,52**	**161,41**	**489,05**	**107,76**	**5,99**	**0,32**	**16,18**				
	Полдник																			
1	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	78,75	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	0,35	0,02	0,00	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,98**	**11,03**	**43,19**	**287,55**	**0,05**	**0,40**	**39,01**	**1,13**	**37,61**	**88,92**	**35,82**	**1,99**	**0,10**	**3,53**				
	Итого за день		**47,64**	**51,68**	**253,21**	**1670,47**	**0,51**	**19,97**	**230,17**	**13,30**	**367,52**	**835,15**	**192,30**	**9,59**	**0,65**	**31,40**				
	День 11 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	180	20,16	9,00	9,90	201,24	0,09	0,27	17,67	0,74	124,46	266,68	29,91	3,69	0,58	29,66	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	2,70	0,90	37,80	172,80	0,07	18,00	0,00	0,72	14,40	50,40	75,60	1,08	0,09	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,15**	**13,88**	**83,45**	**577,24**	**2,60**	**18,87**	**32,67**	**1,80**	**285,04**	**448,72**	**138,11**	**6,76**	**0,80**	**46,66**				
	Обед																			
1	Салат из помидоров и огурцов	60	0,47	9,06	1,55	90,15	0,02	8,25	0,00	4,14	10,94	18,47	8,47	0,38	0,02	1,32	100505	100505	79	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	200	7,40	2,80	7,00	82,80	0,11	12,25	2,50	2,21	104,61	173,83	26,83	0,94	0,08	37,45	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,04	1,68	30,40	0,08	9,72	71,76	9,37	0,75	0,07	2,64	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	15,78	81,86	26,91	0,62	0,03	1,14	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,59**	**22,82**	**108,76**	**745,15**	**0,27**	**40,18**	**46,40**	**7,25**	**206,61**	**419,61**	**83,08**	**3,70**	**0,21**	**45,15**				
	Полдник																			
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	42,01	0,63	14,90	44,17	6,28	0,63	0,08	3,85	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,45**	**11,75**	**39,00**	**314,55**	**0,10**	**1,23**	**62,01**	**0,63**	**262,90**	**234,17**	**36,28**	**0,83**	**0,38**	**21,85**				

	Итого за день		**65,19**	**48,45**	**231,21**	**1636,94**	**2,98**	**60,28**	**141,08**	**9,68**	**754,56**	**1102,50**	**257,47**	**11,30**	**1,39**	**113,66**				
							День12(суббота)													
							Завтрак													
1	Каша рисовая	180	4,52	9,48	25,21	204,12	0,05	0,54	24,30	0,20	114,68	142,93	32,70	0,53	0,14	8,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,04	0,08	10,40	0,51	8,78	25,04	5,08	0,53	0,02	0,87	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**18,98**	**25,66**	**83,46**	**642,02**	**0,17**	**1,20**	**73,60**	**1,22**	**265,81**	**386,03**	**77,31**	**3,02**	**0,35**	**19,00**				
							Обед													
1	Салат из капусты с помидорами и огурцами	60	0,86	3,08	2,83	43,11	0,02	14,55	0,00	1,40	82,38	17,18	8,74	0,45	0,02	1,62	100542	100542	55	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	200	2,65	3,59	9,20	75,67	0,09	12,62	6,00	1,03	86,95	55,68	22,83	0,85	0,07	4,90	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Картофель отварной, резаный	150	3,00	11,04	21,08	195,60	0,18	15,15	22,50	0,23	29,15	90,42	35,18	1,42	0,13	8,25	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,47**	**27,20**	**91,13**	**714,10**	**0,73**	**83,87**	**6639,68**	**4,86**	**600,69**	**671,34**	**107,42**	**14,56**	**2,76**	**32,97**				
							Полдник													
1	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,39	26,88	0,92	42,77	104,65	12,12	0,77	0,08	2,35	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,12	0,09	23,07	93,90	0,01	1,50	0,00	0,12	6,30	4,80	3,60	0,75	0,01	0,30	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,97**	**3,19**	**41,32**	**218,20**	**0,07**	**2,89**	**26,88**	**1,04**	**49,07**	**109,45**	**15,72**	**1,52**	**0,09**	**2,65**				
	Итого за день		**51,42**	**56,05**	**215,91**	**1574,32**	**0,96**	**87,96**	**6740,16**	**7,13**	**915,57**	**1166,82**	**200,45**	**19,09**	**3,20**	**54,62**				
	Итого за 6 дней		**51,86**	**56,38**	**223,43**	**1594,74**	**1,10**	**45,55**	**1265,98**	**8,75**	**708,92**	**993,02**	**195,59**	**10,59**	**1,34**	**68,58**				
							День 13 (понедельник)													
							Завтрак													
1	Запеканка из творога	100	6,30	23,00	25,80	335,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,32	539,28	23,11	0,57	0,27	1,33	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102	393	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,18**	**24,79**	**72,31**	**563,20**	**0,25**	**110,16**	**60,20**	**1,11**	**300,47**	**626,02**	**52,99**	**1,45**	**0,36**	**5,83**				
							Обед													
1	Салат "Мозаика"	60	1,73	4,43	6,11	71,45	0,05	4,22	0,01	1,73	22,29	41,18	15,16	0,57	0,06	3,77	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,34	1,93	20,65	129,43	0,19	4,94	0,00	2,11	33,05	93,15	30,94	1,68	0,06	3,27	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,02	153,04	18,76	2,20	0,11	4,90	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	150	2,71	17,15	18,27	238,19	0,16	12,96	16,88	0,17	52,52	96,84	32,98	1,23	0,14	8,84	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,93**	**34,53**	**114,04**	**881,61**	**0,53**	**27,72**	**36,88**	**6,58**	**184,84**	**460,68**	**107,51**	**6,81**	**0,43**	**22,78**				
							Полдник													
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,00	12,08	0,54	9,18	36,31	6,83	0,46	0,03	1,54	190207 190208	190209	576	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,05**	**8,45**	**28,60**	**236,45**	**0,13**	**1,40**	**52,08**	**0,54**	**249,18**	**216,31**	**34,83**	**0,66**	**0,37**	**19,54**				
	Итого за день		**48,16**	**67,77**	**214,95**	**1681,26**	**0,91**	**139,28**	**149,17**	**8,23**	**734,49**	**1303,02**	**195,33**	**8,91**	**1,17**	**48,15**				
							День 14 (вторник)													
							Завтрак													
1	Каша гречневая молочная	180	6,06	11,19	25,89	228,40	0,11	0,78	32,94	0,20	163,47	178,20	57,86	1,50	0,21	13,08	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,06**	**28,04**	**59,91**	**555,73**	**0,16**	**1,50**	**80,94**	**0,64**	**317,45**	**306,10**	**84,26**	**2,45**	**0,38**	**26,18**				
							Обед													
1	Салат из помидоров и огурцов	60	0,47	9,06	1,55	90,15	0,02	8,25	0,00	4,14	10,94	18,47	8,47	0,38	0,02	1,32	100505	100505	79	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре куриный	200	6,58	6,87	17,23	157,17	0,05	1,03	27,55	0,43	35,69	73,45	11,41	0,68	0,07	3,62	110407-1	110408-1	129	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528	120527	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015

4	Каша гречневая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,01	0,04	16,83	67,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,73**	**29,20**	**107,06**	**806,68**	**0,38**	**9,28**	**41,06**	**7,46**	**129,99**	**432,26**	**142,14**	**7,13**	**0,33**	**16,93**				
								Полдник												
1	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,55**	**16,90**	**35,05**	**331,30**	**0,08**	**1,20**	**72,02**	**0,62**	**256,03**	**226,35**	**33,48**	**0,86**	**0,33**	**21,85**				
	Итого за день		**54,34**	**74,14**	**202,02**	**1693,71**	**0,63**	**11,97**	**194,03**	**8,72**	**703,47**	**964,71**	**259,89**	**10,43**	**1,05**	**64,95**				
								День 15 (среда)												
								Завтрак												
1	Каша "Дружба"	180	5,03	9,82	24,87	207,88	0,11	0,59	25,65	0,16	128,67	160,12	37,92	0,80	0,15	10,30	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,29**	**21,15**	**51,17**	**444,52**	**0,17**	**0,66**	**51,65**	**0,67**	**161,85**	**273,72**	**48,42**	**1,79**	**0,21**	**11,70**				
								Обед												
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	2,07	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,73	100302	100302	59	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,65	3,59	8,25	75,29	0,05	11,92	6,00	1,97	108,23	58,75	17,27	0,63	0,04	2,86	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,04	1,68	30,40	0,08	9,72	71,76	9,37	0,75	0,07	2,64	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	21,07	46,56	8,65	0,90	0,02	1,15	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	22,92	93,90	0,01	3,00	0,00	0,06	5,40	3,30	2,70	0,72	0,01	0,60	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,70**	**23,15**	**118,12**	**784,81**	**0,28**	**19,33**	**49,90**	**5,82**	**218,61**	**294,08**	**68,94**	**4,48**	**0,20**	**11,99**				
								Полдник												
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**6,95**	**36,40**	**253,15**	**0,04**	**0,60**	**50,40**	**0,51**	**254,68**	**207,69**	**32,03**	**0,54**	**0,28**	**0,87**				
	Итого за день		**49,69**	**51,24**	**205,69**	**1482,48**	**0,49**	**20,60**	**151,95**	**7,00**	**635,14**	**775,49**	**149,38**	**6,81**	**0,69**	**24,56**				

День 16 (четверг)																				
Завтрак																				
1	Омлет	180	18,03	9,65	12,90	210,45	0,11	0,32	19,04	0,85	141,68	309,36	23,86	3,45	0,67	32,18	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	2,70	0,90	37,80	172,80	0,07	18,00	0,00	0,72	14,40	50,40	75,60	1,08	0,09	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,83	0,62	25,76	48,38	7,37	0,52	0,05	2,80	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,68**	**14,35**	**95,68**	**608,99**	**0,24**	**18,40**	**28,86**	**2,18**	**185,78**	**413,91**	**106,83**	**5,10**	**0,81**	**34,99**				
Обед																				
1	Салат картофельный с ветчиной	60	2,06	4,06	7,51	75,03	0,06	5,43	0,00	1,39	19,82	31,81	13,47	0,59	0,04	2,91	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	200	7,40	3,40	7,80	91,40	0,06	5,23	9,43	1,06	18,35	58,52	17,36	0,78	0,06	3,33	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	9,10	1,92	285,74	421,76	27,15	0,69	0,08	105,18	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,00	11,04	21,08	195,60	0,18	15,15	22,50	0,23	29,15	90,42	35,18	1,42	0,13	8,25	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,95**	**28,66**	**98,46**	**753,61**	**0,45**	**44,63**	**41,03**	**5,17**	**418,62**	**676,20**	**104,66**	**4,50**	**0,33**	**122,27**				
Полдник																				
1	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,13	0,12	28,66	101,71	0,01	3,00	0,00	0,06	10,79	8,69	2,70	0,72	0,01	0,60	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,58**	**11,12**	**52,66**	**310,51**	**0,05**	**3,00**	**39,01**	**0,64**	**28,25**	**79,16**	**28,02**	**2,36**	**0,08**	**4,13**				
	Итого за день		**52,20**	**54,13**	**246,80**	**1673,11**	**0,74**	**66,03**	**108,90**	**8,00**	**632,65**	**1169,27**	**239,51**	**11,96**	**1,22**	**161,39**				
День 17 (пятница)																				
Завтрак																				
1	Каша рисовая	180	4,52	9,48	25,21	204,12	0,05	0,54	24,30	0,20	114,68	142,93	32,70	0,53	0,14	8,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,68	12,69	10,34	182,99	0,03	0,09	55,23	0,48	33,89	84,69	10,41	0,64	0,05	1,40	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ирис	10	0,33	0,76	8,15	40,80	0,00	0,00	3,60	0,01	14,00	10,50	1,80	0,06	0,01	0,00			ПП	
	Итого:		**15,32**	**26,33**	**69,17**	**578,71**	**2,50**	**1,23**	**98,13**	**0,68**	**304,05**	**352,96**	**74,90**	**2,98**	**0,33**	**27,38**				
Обед																				
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,12	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100507	100507	78	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Борщ с капустой и картофелем	200	2,08	3,40	8,06	73,20	0,04	11,90	6,00	1,03	90,71	42,82	19,31	0,90	0,05	4,58	110101	110102	119	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов куриный	250	14,00	1,00	54,00	281,00	0,13	6,79	61,25	5,45	34,76	253,06	55,87	2,40	0,18	7,08	120605	120606	331	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	23,11	101,06	0,02	52,00	0,04	0,34	11,62	11,68	4,72	0,52	0,03	0,00	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,08**	**17,10**	**146,69**	**845,38**	**0,31**	**75,97**	**71,29**	**12,30**	**220,78**	**449,59**	**105,53**	**6,08**	**0,32**	**15,25**				
								Полдник												
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,40	0,55	8,18	25,19	5,08	0,47	0,03	0,87	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**4,20**	**39,30**	**248,80**	**0,10**	**13,80**	**30,40**	**0,55**	**256,18**	**215,19**	**35,08**	**0,67**	**0,33**	**18,87**				
	Итого за день		**51,09**	**47,63**	**255,16**	**1672,89**	**2,91**	**91,00**	**199,82**	**13,54**	**781,01**	**1017,74**	**215,51**	**9,73**	**0,97**	**61,50**				
								День 18 (Суббота)												
								Завтрак												
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,66	5,58	36,65	223,92	0,21	1,07	57,60	0,72	253,44	473,04	20,16	0,95	0,30	84,96	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,87**	**26,01**	**67,52**	**552,92**	**0,25**	**1,58**	**130,50**	**1,27**	**370,20**	**598,10**	**51,80**	**2,24**	**0,44**	**94,50**				
								Обед												
1	Салат "Осенний"	60	1,10	3,16	7,78	64,16	0,05	5,89	0,00	1,42	16,48	34,61	16,30	0,66	0,04	3,56	100516	100516	99	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	6,96	3,66	15,81	124,03	0,12	8,67	0,81	1,07	28,87	113,17	27,63	1,62	0,12	6,65	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	80	9,28	4,16	11,84	121,92	0,08	1,41	6,84	1,60	216,03	318,96	22,36	0,63	0,06	77,23	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	1,07	3,15	0,05	1,40	3,23	1,74	0,08	0,01	0,17	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Каша гречневая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,80**	**22,01**	**145,06**	**902,54**	**0,55**	**18,45**	**44,30**	**5,47**	**338,93**	**711,70**	**179,88**	**7,95**	**0,39**	**92,83**				
	Полдник																			
1	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,04	0,08	10,40	0,51	8,78	25,04	5,08	0,53	0,02	0,87	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	78,75	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	0,35	0,02	0,00	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**4,18**	**1,53**	**46,69**	**216,85**	**0,05**	**0,48**	**10,40**	**1,06**	**28,93**	**43,49**	**15,58**	**0,88**	**0,04**	**0,87**				
	Итого за день		**46,85**	**49,55**	**259,28**	**1672,31**	**0,86**	**20,50**	**185,20**	**7,80**	**738,06**	**1353,28**	**247,25**	**11,07**	**0,87**	**188,21**				
	Итого за 6 дней		**50,39**	**57,41**	**230,65**	**1645,96**	**1,09**	**58,23**	**164,84**	**8,88**	**704,13**	**1097,25**	**217,81**	**9,82**	**1,00**	**91,46**				
	День 19 (Понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	180	5,03	10,16	25,55	213,70	0,06	0,70	28,35	0,38	148,76	127,14	20,65	0,39	0,16	10,85	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,05**	**30,20**	**52,10**	**517,30**	**0,08**	**2,37**	**114,35**	**0,98**	**183,40**	**208,39**	**27,23**	**0,84**	**0,22**	**12,65**				
	Обед																			
1	Салат из капусты и сладкого перца	60	0,89	4,25	2,41	57,11	0,02	19,74	0,00	1,92	82,37	18,48	8,56	0,34	0,02	1,69	100202-1	100202-1	53	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,80	2,60	10,80	81,80	0,09	7,48	6,40	1,42	97,27	120,80	37,89	1,00	0,10	3,89	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,08	1,24	48,30	1,74	17,74	135,24	15,89	1,41	0,11	4,22	120613	120614	318	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	21,07	46,56	8,65	0,90	0,02	1,15	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,15	0,08	22,16	90,68	0,01	7,40	0,00	0,05	6,24	3,84	2,56	0,40	0,01	0,48	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,03**	**28,13**	**120,05**	**856,40**	**0,33**	**35,86**	**68,20**	**6,44**	**279,40**	**391,72**	**81,15**	**4,91**	**0,28**	**13,43**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,70**	**6,95**	**36,00**	**251,15**	**0,12**	**1,40**	**50,40**	**0,51**	**246,68**	**203,69**	**32,03**	**0,54**	**0,36**	**18,87**				
	Итого за день		**47,78**	**65,28**	**208,15**	**1624,85**	**0,53**	**39,63**	**232,95**	**7,93**	**709,48**	**803,80**	**140,40**	**6,29**	**0,86**	**44,96**				
	День 20 (Вторник)																			
	Завтрак																			

1	Каша пшенная	180	5,20	9,31	24,18	201,21	0,13	0,41	21,06	0,12	92,61	126,24	32,10	0,83	0,10	7,70	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,78**	**30,23**	**72,57**	**605,42**	**0,17**	**1,13**	**99,06**	**0,66**	**246,11**	**256,22**	**51,86**	**1,35**	**0,29**	**20,30**				
							Обед													
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	60	1,24	4,29	5,32	63,20	0,01	5,90	0,00	1,91	23,25	25,93	13,07	0,83	0,02	4,14	100406	100406	70	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,34	1,93	20,65	129,43	0,19	4,94	0,00	2,11	33,05	93,15	30,94	1,68	0,06	3,27	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бефстроганов	80	10,24	3,28	5,52	92,56	0,05	0,36	15,36	0,31	81,89	127,79	17,31	1,52	0,12	6,54	120505	120506	275	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,00	11,04	21,08	195,60	0,18	15,15	22,50	0,23	29,15	90,42	35,18	1,42	0,13	8,25	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,17	0,06	26,07	105,62	0,00	16,00	0,00	0,11	10,98	9,90	4,96	0,27	0,01	0,16	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,11**	**21,99**	**109,08**	**737,61**	**0,50**	**42,36**	**37,86**	**5,52**	**237,72**	**430,79**	**111,65**	**6,82**	**0,36**	**24,36**				
							Полдник													
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,08	10,11	0,63	26,43	49,69	7,57	0,53	0,06	2,88	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,65**	**10,40**	**36,50**	**287,00**	**0,10**	**1,28**	**40,11**	**0,63**	**268,43**	**231,69**	**35,57**	**0,73**	**0,32**	**20,88**				
	Итого за день		**48,54**	**62,62**	**218,15**	**1630,03**	**0,78**	**44,77**	**177,03**	**6,81**	**752,25**	**918,70**	**199,09**	**8,90**	**0,96**	**65,53**				
							День 21 (Среда)													
							Завтрак													
1	Запеканка из творога	100	6,30	23,00	25,80	335,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,32	539,28	23,11	0,57	0,27	1,33	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,57**	**34,35**	**72,98**	**643,34**	**0,20**	**0,56**	**102,23**	**1,02**	**243,53**	**605,52**	**31,99**	**1,30**	**0,38**	**6,08**				
							Обед													
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	60	1,08	4,41	8,28	77,19	0,06	6,00	0,00	1,92	11,67	32,45	13,46	0,50	0,04	2,90	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Борщ "Сибирский"	200	4,93	4,35	6,16	73,20	0,07	11,08	6,00	1,65	123,44	102,29	27,83	1,70	0,08	6,45	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Пюре картофельное	150	2,71	17,15	18,27	238,19	0,16	12,96	16,88	0,17	52,52	96,84	32,98	1,23	0,14	8,84	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,83	0,05	28,14	116,92	0,02	0,64	0,00	0,88	26,20	23,36	16,80	0,57	0,03	0,00	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,52**	**35,26**	**98,67**	**813,22**	**0,73**	**68,23**	**6634,06**	**6,63**	**602,04**	**749,01**	**123,74**	**13,04**	**2,82**	**36,38**				
									Полдник											
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,05	0,06	1,50	0,93	19,90	37,22	5,75	0,40	0,04	1,97	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,35**	**7,45**	**38,15**	**263,25**	**0,05**	**0,66**	**41,50**	**0,93**	**267,90**	**221,22**	**33,75**	**0,60**	**0,30**	**1,97**				
	Итого за день		**49,44**	**77,06**	**209,81**	**1719,81**	**0,97**	**69,45**	**6777,79**	**8,57**	**1113,47**	**1575,74**	**189,48**	**14,94**	**3,49**	**44,42**				
									День 22 (Четверг)											
									Завтрак											
1	Омлет с колбасными изделиями	180	20,16	9,00	9,90	201,24	0,09	0,27	17,67	0,74	124,46	266,68	29,91	3,69	0,58	29,66	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	2,70	0,90	37,80	172,80	0,07	18,00	0,00	0,72	14,40	50,40	75,60	1,08	0,09	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,52**	**26,98**	**74,12**	**639,88**	**0,18**	**18,27**	**77,67**	**2,00**	**149,90**	**343,45**	**108,11**	**5,10**	**0,69**	**31,46**				
									Обед											
1	Салат из помидоров с растительным маслом	60	0,67	3,71	2,77	48,39	0,03	12,18	0,00	1,91	10,99	19,44	10,61	0,50	0,02	1,28	100506	100506	23	Могильный,2011
2	Суп куриный	200	7,40	3,40	7,80	91,40	0,06	5,23	9,43	1,06	18,35	58,52	17,36	0,78	0,06	3,33	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Биточки рубленые куриные	100	9,92	5,52	8,16	122,00	0,07	1,11	41,52	1,04	37,43	125,64	15,40	1,15	0,11	5,10	120611	120612	309	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	15,78	81,86	26,91	0,62	0,03	1,14	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	70,08	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,61**	**20,35**	**109,08**	**724,03**	**0,25**	**20,31**	**64,45**	**4,82**	**142,16**	**355,86**	**81,00**	**4,02**	**0,23**	**13,09**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,39	26,88	0,92	42,77	104,65	12,12	0,77	0,08	2,35	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	78,75	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	0,35	0,02	0,00	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**6,38**	**3,13**	**37,44**	**203,05**	**0,07**	**1,79**	**26,88**	**1,47**	**62,92**	**123,10**	**22,62**	**1,12**	**0,10**	**2,35**				
	Итого за день		**56,50**	**50,46**	**220,64**	**1566,96**	**0,51**	**40,37**	**169,00**	**8,29**	**354,98**	**822,41**	**211,73**	**10,24**	**1,02**	**46,90**				
	День 23 (Пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша гречневая молочная	180	6,06	11,19	25,89	228,40	0,11	0,78	32,94	0,20	163,47	178,20	57,86	1,50	0,21	13,08	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,83**	**34,62**	**61,80**	**617,60**	**2,56**	**1,45**	**133,94**	**0,79**	**334,05**	**367,64**	**93,96**	**3,63**	**0,40**	**31,88**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	6,05	5,06	78,08	0,01	5,75	0,00	2,70	21,82	24,95	12,68	0,81	0,02	4,02	100407	100407	82	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	200	7,40	2,80	7,00	82,80	0,11	12,25	2,50	2,21	104,61	173,83	26,83	0,94	0,08	37,45	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,04	1,68	30,40	0,08	9,72	71,76	9,37	0,75	0,07	2,64	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	21,07	46,56	8,65	0,90	0,02	1,15	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,25**	**23,52**	**107,57**	**760,73**	**0,30**	**37,68**	**46,40**	**6,35**	**222,78**	**390,80**	**69,03**	**4,41**	**0,21**	**47,87**				
	Полдник																			
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	42,01	0,63	14,90	44,17	6,28	0,63	0,08	3,85	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,45**	**11,75**	**39,00**	**314,55**	**0,10**	**1,23**	**62,01**	**0,63**	**262,90**	**234,17**	**36,28**	**0,83**	**0,38**	**21,85**				
	Итого за день		**54,53**	**69,88**	**208,37**	**1692,88**	**2,96**	**40,36**	**242,35**	**7,77**	**819,73**	**992,61**	**199,27**	**8,86**	**0,98**	**101,59**				
	День 24 (Суббота)																			
	Завтрак																			

1	Каша рисовая	180	4,52	9,48	25,21	204,12	0,05	0,54	24,30	0,20	114,68	142,93	32,70	0,53	0,14	8,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,08	10,10	0,64	28,08	52,43	8,55	0,60	0,06	2,85	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**21,08**	**27,51**	**84,56**	**671,47**	**0,19**	**1,21**	**73,30**	**1,36**	**285,11**	**413,42**	**80,79**	**3,08**	**0,38**	**20,98**				
							Обед													
1	Салат из капусты с помидорами и огурцами	60	0,86	3,08	2,83	43,11	0,02	14,55	0,00	1,40	82,38	17,18	8,74	0,45	0,02	1,62	100542	100542	55	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	200	2,65	3,59	9,20	75,67	0,09	12,62	6,00	1,03	86,95	55,68	22,83	0,85	0,07	4,90	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели с рисом	80	8,08	3,28	13,04	114,00	0,04	0,00	0,00	0,24	6,75	108,54	16,65	1,43	0,08	3,53	120521	120522	307	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,00	11,04	21,08	195,60	0,18	15,15	22,50	0,23	29,15	90,42	35,18	1,42	0,13	8,25	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**21,91**	**23,16**	**111,93**	**742,38**	**0,42**	**46,32**	**48,50**	**3,96**	**280,63**	**376,02**	**101,99**	**8,17**	**0,38**	**20,30**				
							Полдник													
1	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,12	0,09	23,07	93,90	0,01	1,50	0,00	0,12	6,30	4,80	3,60	0,75	0,01	0,30	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,57**	**11,09**	**47,07**	**302,70**	**0,05**	**1,50**	**39,01**	**0,70**	**23,76**	**75,27**	**28,92**	**2,39**	**0,09**	**3,83**				
	Итого за день		**46,56**	**61,76**	**243,56**	**1716,55**	**0,66**	**49,03**	**160,81**	**6,02**	**589,50**	**864,71**	**211,70**	**13,65**	**0,84**	**45,11**				
	Итого за 6 дней		**50,56**	**64,51**	**218,11**	**1658,51**	**1,07**	**47,27**	**1293,32**	**7,57**	**723,24**	**996,33**	**191,95**	**10,48**	**1,36**	**58,09**				
	Итого за 24 дня		**51,26**	**60,00**	**227,30**	**1654,01**	**1,18**	**49,18**	**725,24**	**8,69**	**714,48**	**1040,22**	**207,19**	**10,36**	**1,17**	**74,59**				

Рацион для обучающихся 1-4 классов III комплекс

Меню 1-4 классы. Комплекс III

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	№ ТК по сборнику	Сборник
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг				
		г	г	г	г	ккал														
День 1(понедельник)																				
Завтрак																				
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**17,3**	**39,1**	**87,4**	**771,6**	**0,2**	**0,6**	**90,2**	**2,3**	**273,8**	**710,8**	**45,0**	**2,4**	**0,4**	**3,6**				
Обед																				
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	60	1,1	4,4	8,3	77,2	0,1	6,0	0,0	1,9	11,7	32,4	13,5	0,5	0,0	2,9	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,8	1,0	8,0	52,2	0,0	3,5	0,0	2,0	12,8	66,8	17,9	0,9	0,1	2,8	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	80	9,3	4,2	11,8	121,9	0,1	1,4	6,8	1,6	216,0	319,0	22,4	0,6	0,1	77,2	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,1**	**18,8**	**136,5**	**813,7**	**0,3**	**64,0**	**23,5**	**7,0**	**328,7**	**598,6**	**97,3**	**4,3**	**0,2**	**86,3**				
Полдник																				
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**6,0**	**3,2**	**44,3**	**229,9**	**0,1**	**17,4**	**26,9**	**1,0**	**53,7**	**114,6**	**17,1**	**1,0**	**0,1**	**2,5**				
	Итого за день		**46,4**	**61,1**	**268,2**	**1815,3**	**0,6**	**82,0**	**140,6**	**10,3**	**656,2**	**1423,9**	**159,4**	**7,8**	**0,7**	**92,4**				
День 2(вторник)																				
Завтрак																				
1	Каша рисовая	180	4,5	9,5	25,2	204,1	0,0	0,5	24,3	0,2	114,7	142,9	32,7	0,5	0,1	9,0	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,0**	**31,0**	**102,3**	**744,3**	**0,2**	**23,1**	**97,2**	**1,6**	**249,0**	**329,6**	**156,7**	**3,1**	**0,4**	**18,5**				
	Обед																			
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,6	9,1	6,2	109,9	0,0	9,8	0,0	4,0	54,7	14,1	8,1	0,6	0,0	1,4	100504	100504	43	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,7	0,8	1,1	28,9	113,2	27,6	1,6	0,1	6,6	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	250	11,5	4,3	32,0	212,3	0,2	17,1	52,5	2,7	53,0	228,7	56,0	2,8	0,2	12,2	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**21,8**	**17,8**	**99,7**	**648,1**	**0,4**	**38,0**	**53,3**	**8,5**	**198,7**	**429,2**	**101,7**	**6,0**	**0,4**	**22,3**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,6**	**8,9**	**35,8**	**284,7**	**0,1**	**1,3**	**29,0**	**1,1**	**298,5**	**316,1**	**39,4**	**0,7**	**0,4**	**20,1**				
	Итого за день		**48,4**	**57,7**	**237,8**	**1677,1**	**0,7**	**62,4**	**179,5**	**11,2**	**746,2**	**1074,9**	**297,9**	**9,9**	**1,2**	**60,9**				
	День 3 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	180	5,0	9,8	24,9	207,9	0,1	0,6	25,7	0,2	128,7	160,1	37,9	0,8	0,1	10,3	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,7**	**25,0**	**60,7**	**522,3**	**2,6**	**1,3**	**96,7**	**0,7**	**298,1**	**347,7**	**74,0**	**2,9**	**0,3**	**28,2**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	60	2,1	7,8	4,4	96,9	0,0	5,1	15,6	2,7	32,4	54,3	13,2	0,8	0,0	3,5	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	200	2,9	5,7	7,9	93,4	0,1	16,2	10,0	1,9	137,2	59,8	23,8	0,9	0,1	5,2	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Картофель отварной, резаный	150	3,0	11,0	21,1	195,6	0,2	15,2	22,5	0,2	29,1	90,4	35,2	1,4	0,1	8,3	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	

8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,1**	**33,9**	**102,4**	**820,6**	**0,7**	**86,0**	**6659,3**	**7,0**	**592,5**	**702,7**	**108,9**	**12,4**	**2,8**	**35,3**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,8**	**3,6**	**48,8**	**259,6**	**0,1**	**4,1**	**10,1**	**0,8**	**42,1**	**66,4**	**16,5**	**3,4**	**0,1**	**2,9**				
	Итого за день		**46,6**	**62,4**	**211,9**	**1602,4**	**3,3**	**91,4**	**6766,0**	**8,4**	**932,6**	**1116,8**	**199,5**	**18,7**	**3,2**	**66,4**				
	День 4 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**19,8**	**26,7**	**55,3**	**541,5**	**0,1**	**0,3**	**79,0**	**1,4**	**157,7**	**338,1**	**27,7**	**4,1**	**0,7**	**34,0**				
	Обед																			
1	Салат "Мозаика"	60	1,7	4,4	6,1	71,5	0,1	4,2	0,0	1,7	22,3	41,2	15,2	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	200	7,4	2,8	7,0	82,8	0,1	12,3	2,5	2,2	104,6	173,8	26,8	0,9	0,1	37,5	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Говядина, тушеная с черносливом	80	10,9	3,8	6,2	102,7	0,0	1,8	0,0	1,6	8,5	91,8	12,3	1,4	0,1	3,4	120513-1	120514	281	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	150	7,6	8,2	40,8	267,3	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	2,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,1	0,1	23,1	93,9	0,0	1,5	0,0	0,1	6,3	4,8	3,6	0,8	0,0	0,3	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**31,9**	**20,7**	**113,6**	**769,4**	**0,5**	**19,8**	**16,0**	**7,0**	**213,0**	**545,2**	**168,1**	**8,1**	**0,3**	**49,9**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,8**	**8,8**	**37,0**	**267,9**	**0,1**	**1,5**	**49,8**	**0,6**	**265,8**	**228,4**	**35,4**	**0,7**	**0,4**	**20,8**				
	Итого за день		**60,5**	**56,3**	**205,9**	**1578,7**	**0,8**	**21,6**	**144,9**	**9,0**	**636,5**	**1111,7**	**231,1**	**12,9**	**1,4**	**104,7**				
	День 5 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108	421	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,9**	**26,3**	**74,6**	**579,2**	**0,2**	**0,8**	**86,2**	**0,7**	**288,1**	**626,7**	**35,1**	**1,0**	**0,4**	**5,8**				
	Обед																			
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,4	7,2	1,3	72,1	0,0	5,3	0,0	3,2	12,7	22,4	7,4	0,3	0,0	1,6	100507	100507	78	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	33,0	93,2	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,9**	**26,5**	**142,7**	**926,6**	**0,4**	**31,9**	**104,3**	**7,8**	**181,0**	**489,6**	**109,1**	**8,6**	**0,4**	**21,8**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,0**	**10,3**	**39,2**	**286,8**	**0,1**	**1,2**	**34,0**	**1,4**	**253,6**	**218,0**	**36,0**	**1,0**	**0,3**	**18,0**				
	Итого за день		**47,8**	**63,1**	**256,5**	**1792,7**	**0,7**	**33,9**	**224,5**	**9,9**	**722,6**	**1334,3**	**180,2**	**10,7**	**1,0**	**45,7**				
	День 6 (суббота)																			
	Завтрак																			
1	Каша гречневая молочная	180	6,1	11,2	25,9	228,4	0,1	0,8	32,9	0,2	163,5	178,2	57,9	1,5	0,2	13,1	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,6**	**21,0**	**115,3**	**704,0**	**0,2**	**22,8**	**75,0**	**1,7**	**196,4**	**284,0**	**156,5**	**3,5**	**0,4**	**16,9**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	60	2,1	7,8	4,4	96,9	0,0	5,1	15,6	2,7	32,4	54,3	13,2	0,8	0,0	3,5	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с лапшой	200	4,8	2,2	12,4	88,6	0,0	1,2	2,7	2,9	12,2	26,9	7,1	0,5	0,0	0,9	110320	110321	155	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель (говядина)	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,2	3,9	2,0	45,5	176,7	22,4	2,2	0,1	7,2	120525	120526	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,0	11,0	21,1	195,6	0,2	15,2	22,5	0,2	29,1	90,4	35,2	1,4	0,1	8,3	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	24,5	100,8	0,0	0,0	0,1	0,1	13,2	20,6	6,7	0,5	0,0	0,0	160242	160242	475	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,9**	**32,3**	**88,6**	**746,3**	**0,4**	**21,6**	**44,8**	**8,5**	**187,1**	**435,7**	**92,2**	**6,3**	**0,4**	**21,9**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,5**	**9,0**	**35,5**	**275,0**	**0,1**	**0,7**	**50,1**	**0,6**	**274,4**	**233,7**	**35,6**	**0,7**	**0,3**	**2,9**				
	Итого за день		**51,0**	**62,4**	**239,4**	**1725,3**	**0,7**	**45,1**	**169,9**	**10,8**	**658,0**	**953,4**	**284,3**	**10,5**	**1,1**	**41,7**				
	Итого за 6 дней		**50,1**	**60,5**	**236,6**	**1698,6**	**1,1**	**56,1**	**1270,9**	**10,0**	**725,3**	**1169,2**	**225,4**	**11,7**	**1,4**	**68,6**				
	День 7 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	180	20,2	9,0	9,9	201,2	0,1	0,3	17,7	0,7	124,5	266,7	29,9	3,7	0,6	29,7	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,2**	**26,8**	**44,5**	**507,9**	**0,1**	**0,3**	**81,3**	**1,3**	**149,5**	**303,5**	**34,3**	**4,1**	**0,6**	**31,5**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,7	4,3	5,6	64,1	0,0	2,7	0,0	2,1	14,8	30,1	20,7	0,4	0,0	2,7	100302	100302	59	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре картофельный	200	4,3	3,8	17,4	121,4	0,1	8,0	15,7	0,4	54,7	88,5	24,8	1,0	0,1	6,8	110401-1	110402-1	128	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели из говядины	80	9,9	5,8	13,2	144,3	0,1	0,9	7,2	2,3	33,0	142,0	18,5	1,8	0,1	5,8	120519	120520	306	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рагу из овощей	150	2,9	3,5	16,4	107,9	0,1	11,6	0,0	3,5	27,3	71,0	32,7	1,1	0,1	5,6	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	24,6	98,5	0,0	20,2	0,0	0,1	2,7	2,4	1,7	0,2	0,0	0,0	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**21,9**	**18,7**	**107,6**	**687,3**	**0,4**	**43,3**	**22,9**	**9,3**	**192,0**	**417,7**	**108,6**	**5,6**	**0,4**	**22,9**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,7**	**2,6**	**58,4**	**257,0**	**0,1**	**3,1**	**1,5**	**1,0**	**30,7**	**45,9**	**8,4**	**1,1**	**0,0**	**2,6**				
	Итого за день		**47,7**	**48,1**	**210,5**	**1452,2**	**0,6**	**46,7**	**105,6**	**11,6**	**372,2**	**767,1**	**151,4**	**10,8**	**1,0**	**56,9**				
	День 8 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	180	5,2	9,3	24,2	201,2	0,1	0,4	21,1	0,1	92,6	126,2	32,1	0,8	0,1	7,7	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,5**	**22,1**	**70,1**	**526,2**	**0,2**	**0,9**	**84,0**	**0,6**	**210,2**	**256,0**	**64,1**	**2,2**	**0,3**	**16,3**				
	Обед																			
1	Салат "Осенний"	60	1,1	3,2	7,8	64,2	0,0	5,9	0,0	1,4	16,5	34,6	16,3	0,7	0,0	3,6	100516	100516	99	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	67,8	86,9	23,8	1,1	0,1	3,9	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	80	13,36	6,24	6,00	133,60	0,34	37,49	6591,68	1,03	230,26	398,38	20,62	7,86	2,49	14,97	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Пюре картофельное	150	2,7	17,2	18,3	238,2	0,2	13,0	16,9	0,2	52,5	96,8	33,0	1,2	0,1	8,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток фруктовый	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160117	160117	160117	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
7	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,2**	**31,3**	**95,8**	**762,5**	**0,7**	**61,6**	**6628,1**	**5,2**	**525,8**	**698,0**	**104,3**	**12,1**	**2,8**	**34,5**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,0**	**6,4**	**40,4**	**281,6**	**0,1**	**1,3**	**30,1**	**0,6**	**276,1**	**242,4**	**38,5**	**0,8**	**0,4**	**20,9**				
	Итого за день		**49,7**	**59,7**	**206,3**	**1570,3**	**1,0**	**63,8**	**6742,1**	**6,4**	**1012,1**	**1196,4**	**207,0**	**15,1**	**3,4**	**71,6**				
	День 9 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,6**	**28,4**	**87,5**	**652,6**	**0,2**	**2,2**	**64,2**	**2,2**	**250,9**	**620,6**	**37,6**	**1,7**	**0,3**	**2,2**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	60	2,1	4,1	7,5	75,0	0,1	5,4	0,0	1,4	19,8	31,8	13,5	0,6	0,0	2,9	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,2	9,4	1,1	18,3	58,5	17,4	0,8	0,1	3,3	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,8**	**25,1**	**124,9**	**851,0**	**0,3**	**65,8**	**116,9**	**5,0**	**157,8**	**460,8**	**93,8**	**5,3**	**0,4**	**20,6**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,6**	**10,7**	**45,9**	**303,3**	**0,1**	**4,0**	**42,0**	**0,8**	**28,0**	**58,3**	**13,5**	**3,5**	**0,1**	**3,8**				
	Итого за день		**46,9**	**64,2**	**258,2**	**1806,9**	**0,6**	**71,9**	**223,2**	**8,0**	**436,7**	**1139,7**	**144,8**	**10,5**	**0,8**	**26,7**				
	День 10 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	180	5,0	10,2	25,6	213,7	0,1	0,7	28,4	0,4	148,8	127,1	20,6	0,4	0,2	10,9	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,8**	**25,8**	**59,6**	**521,7**	**0,1**	**1,5**	**102,4**	**0,9**	**322,3**	**309,0**	**43,5**	**0,9**	**0,4**	**22,6**				
	Обед																			
1	Салат "Мозаика"	60	1,7	4,4	6,1	71,5	0,1	4,2	0,0	1,7	22,3	41,2	15,2	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	200	1,9	4,5	10,7	90,7	0,1	7,4	6,0	1,1	57,2	61,3	21,3	0,8	0,1	4,3	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	80	11,4	1,0	4,5	72,0	0,0	2,3	0,0	2,1	13,7	109,7	15,4	1,6	0,1	4,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	22,2	90,7	0,0	7,4	0,0	0,0	6,2	3,8	2,6	0,4	0,0	0,5	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,9**	**21,4**	**111,9**	**744,6**	**0,3**	**21,3**	**19,5**	**6,2**	**175,2**	**329,4**	**70,7**	**5,1**	**0,3**	**15,9**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,8**	**8,9**	**37,8**	**272,8**	**0,1**	**1,4**	**44,0**	**1,4**	**251,6**	**216,0**	**36,0**	**1,0**	**0,4**	**18,0**				
	Итого за день		**47,6**	**56,1**	**209,2**	**1539,1**	**0,5**	**24,2**	**165,9**	**8,5**	**749,1**	**854,4**	**150,2**	**7,1**	**1,0**	**56,4**				
	День 11 (пятница)																			
	Завтрак																			

1	Каша гречневая молочная	180	6,1	11,2	25,9	228,4	0,1	0,8	32,9	0,2	163,5	178,2	57,9	1,5	0,2	13,1	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**15,7**	**27,8**	**82,0**	**642,0**	**0,2**	**0,9**	**92,2**	**2,1**	**212,9**	**304,7**	**76,3**	**3,0**	**0,3**	**14,5**				
	Обед																			
1	Салат из зеленого горошка	60	2,6	10,4	2,8	115,4	0,0	3,9	0,0	4,1	57,3	47,3	9,1	0,6	0,1	4,2	100543	100543	50	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	6,0	1,7	123,4	102,3	27,8	1,7	0,1	6,4	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	80	9,3	4,2	11,8	121,9	0,1	1,4	6,8	1,6	216,0	319,0	22,4	0,6	0,1	77,2	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	150	2,7	17,2	18,3	238,2	0,2	13,0	16,9	0,2	52,5	96,8	33,0	1,2	0,1	8,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	22,9	93,9	0,0	3,0	0,0	0,1	5,4	3,3	2,7	0,7	0,0	0,6	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,2**	**37,0**	**82,1**	**741,4**	**0,4**	**32,4**	**29,7**	**8,1**	**509,4**	**635,5**	**102,5**	**5,7**	**0,4**	**99,3**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,9**	**8,4**	**37,4**	**265,2**	**0,1**	**1,2**	**40,4**	**0,5**	**248,7**	**205,7**	**32,0**	**0,5**	**0,3**	**18,9**				
	Итого за день		**47,9**	**73,2**	**201,5**	**1648,6**	**0,7**	**34,4**	**162,3**	**10,7**	**971,0**	**1145,8**	**210,8**	**9,3**	**0,9**	**132,6**				
	День12(суббота)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	396	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,3**	**20,7**	**73,2**	**571,5**	**0,2**	**10,9**	**61,1**	**2,2**	**195,5**	**389,2**	**51,4**	**8,3**	**0,8**	**37,8**				
	Обед																			
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501	20	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Солянка	200	3,4	4,9	2,4	66,7	0,0	2,7	6,0	1,1	51,4	62,1	10,5	0,9	0,1	3,0	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель (говядина)	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,2	3,9	2,0	45,5	176,7	22,4	2,2	0,1	7,2	120525	120526	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Рагу из овощей	150	2,9	3,5	16,4	107,9	0,1	11,6	0,0	3,5	27,3	71,0	32,7	1,1	0,1	5,6	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,3**	**27,1**	**95,5**	**724,4**	**0,3**	**21,2**	**33,1**	**10,8**	**231,4**	**438,2**	**104,6**	**6,3**	**0,4**	**20,9**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**7,5**	**38,2**	**263,3**	**0,0**	**0,7**	**41,5**	**0,9**	**267,9**	**221,2**	**33,7**	**0,6**	**0,3**	**2,0**				
	Итого за день		**58,0**	**55,3**	**206,8**	**1559,2**	**0,6**	**32,8**	**135,6**	**13,9**	**694,7**	**1048,6**	**189,8**	**15,3**	**1,5**	**60,7**				
	Итого за 6 дней		**49,6**	**59,4**	**215,4**	**1596,1**	**0,7**	**45,6**	**1255,8**	**9,8**	**706,0**	**1025,4**	**175,7**	**11,4**	**1,4**	**67,5**				
	День 13 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша овсяная	180	6,7	10,3	15,5	181,7	0,1	0,4	26,6	0,4	97,7	140,4	39,9	1,0	0,1	8,0	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,7**	**27,2**	**49,5**	**509,0**	**0,2**	**1,1**	**74,6**	**0,9**	**251,7**	**268,3**	**66,3**	**1,9**	**0,3**	**21,1**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	60	2,1	4,1	7,5	75,0	0,1	5,4	0,0	1,4	19,8	31,8	13,5	0,6	0,0	2,9	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,8	1,0	8,0	52,2	0,0	3,5	0,0	2,0	12,8	66,8	17,9	0,9	0,1	2,8	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,6	9,3	17,5	192,1	0,1	0,8	9,1	1,9	285,7	421,8	27,2	0,7	0,1	105,2	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,7**	**23,3**	**175,4**	**1023,7**	**0,4**	**83,8**	**22,6**	**7,3**	**418,0**	**742,3**	**190,2**	**5,5**	**0,3**	**114,1**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,9**	**3,4**	**54,7**	**273,2**	**0,1**	**16,1**	**10,1**	**0,8**	**39,1**	**62,3**	**13,5**	**0,9**	**0,1**	**3,0**				
	Итого за день		**48,4**	**53,9**	**279,6**	**1806,0**	**0,6**	**101,0**	**107,3**	**8,9**	**708,8**	**1073,0**	**270,0**	**8,3**	**0,7**	**138,2**				
	День 14 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша рисовая	180	4,5	9,5	25,2	204,1	0,0	0,5	24,3	0,2	114,7	142,9	32,7	0,5	0,1	9,0	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,1**	**24,6**	**72,0**	**559,9**	**0,1**	**1,1**	**93,2**	**0,7**	**257,2**	**322,5**	**69,0**	**2,2**	**0,3**	**17,6**				
	Обед																			
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,6	9,1	6,2	109,9	0,0	9,8	0,0	4,0	54,7	14,1	8,1	0,6	0,0	1,4	100504	100504	43	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,7	0,8	1,1	28,9	113,2	27,6	1,6	0,1	6,6	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	250	11,5	4,3	32,0	212,3	0,2	17,1	52,5	2,7	53,0	228,7	56,0	2,8	0,2	12,2	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,8**	**21,8**	**129,4**	**814,9**	**0,5**	**38,0**	**57,3**	**9,9**	**210,3**	**465,2**	**109,7**	**6,9**	**0,4**	**22,3**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,2**	**6,8**	**40,8**	**275,9**	**0,1**	**1,3**	**29,8**	**0,6**	**273,8**	**238,4**	**37,4**	**0,7**	**0,4**	**20,8**				
	Итого за день		**48,07**	**53,2**	**242,3**	**1650,7**	**0,7**	**40,4**	**180,3**	**11,2**	**741,3**	**1026,0**	**216,1**	**9,8**	**1,1**	**60,7**				
	День 15 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,7	5,6	36,6	223,9	0,2	1,1	57,6	0,7	253,4	473,0	20,2	1,0	0,3	85,0	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**17,7**	**20,3**	**72,4**	**547,5**	**2,7**	**1,7**	**98,6**	**1,2**	**427,6**	**701,5**	**60,7**	**3,6**	**0,5**	**103,4**				
	Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,5	0,1	4,4	0,0	2,7	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	200	2,9	5,7	7,9	93,4	0,1	16,2	10,0	1,9	137,2	59,8	23,8	0,9	0,1	5,2	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Плов мясной	250	30,0	13,8	45,5	425,8	0,1	5,2	0,0	5,9	31,6	334,3	66,5	4,2	0,2	10,2	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**37,5**	**26,5**	**100,6**	**790,2**	**0,4**	**26,2**	**10,0**	**11,7**	**270,0**	**522,6**	**122,8**	**6,9**	**0,4**	**20,1**				
	Полдник																			
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,6	10,4	0,6	8,2	25,2	5,1	0,5	0,0	0,9	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,5**	**1,4**	**47,7**	**226,8**	**0,1**	**16,6**	**10,4**	**0,8**	**22,2**	**39,2**	**13,1**	**3,3**	**0,0**	**0,9**				
	Итого за день		**60,7**	**48,2**	**220,7**	**1564,6**	**3,1**	**44,6**	**119,0**	**13,6**	**719,8**	**1263,3**	**196,5**	**13,8**	**0,9**	**124,3**				
	День 16 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша овсяная	180	6,7	10,3	15,5	181,7	0,1	0,4	26,6	0,4	97,7	140,4	39,9	1,0	0,1	8,0	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,7**	**27,2**	**49,5**	**509,0**	**0,2**	**1,1**	**74,6**	**0,9**	**251,7**	**268,3**	**66,3**	**1,9**	**0,3**	**21,1**				
	Обед																			
1	Салат "Мозаика"	60	1,7	4,4	6,1	71,5	0,1	4,2	0,0	1,7	22,3	41,2	15,2	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	200	7,4	2,8	7,0	82,8	0,1	12,3	2,5	2,2	104,6	173,8	26,8	0,9	0,1	37,5	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Говядина, тушеная с черносливом	80	10,9	3,8	6,2	102,7	0,0	1,8	0,0	1,6	8,5	91,8	12,3	1,4	0,1	3,4	120513-1	120514	281	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,1	0,1	23,1	93,9	0,0	1,5	0,0	0,1	6,3	4,8	3,6	0,8	0,0	0,3	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,4**	**23,1**	**121,0**	**823,1**	**0,4**	**19,8**	**16,0**	**7,3**	**222,2**	**441,8**	**76,7**	**5,6**	**0,3**	**48,1**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,2**	**10,9**	**32,0**	**276,7**	**0,2**	**1,5**	**49,0**	**1,1**	**290,5**	**306,1**	**37,4**	**0,7**	**0,4**	**20,1**				
	Итого за день		**60,4**	**61,2**	**202,5**	**1608,8**	**0,7**	**22,4**	**139,6**	**9,3**	**764,3**	**1016,2**	**180,5**	**8,2**	**1,0**	**89,3**				
	День 17 (пятница)																			

	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	100	6,3	23,0	25,8	335,4	0,2	0,5	56,0	0,4	198,3	539,3	23,1	0,6	0,3	1,3	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус ягодный	30	0,2	0,0	5,9	24,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	140203	140204	378	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,5**	**32,9**	**104,3**	**763,4**	**0,3**	**24,1**	**86,0**	**1,7**	**227,9**	**626,2**	**118,6**	**2,3**	**0,4**	**2,2**				
	Обед																			
1	Салат из сборных овощей	60	0,9	6,1	2,7	69,8	0,0	14,9	0,0	2,7	88,4	19,6	10,6	0,4	0,0	1,8	100509	100509	77	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	33,0	93,2	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,8**	**24,7**	**130,4**	**858,5**	**0,4**	**27,4**	**104,3**	**7,0**	**234,3**	**471,4**	**99,6**	**5,5**	**0,3**	**19,2**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,6**	**16,9**	**35,1**	**331,3**	**0,1**	**1,2**	**72,0**	**0,6**	**256,0**	**226,3**	**33,5**	**0,9**	**0,3**	**21,8**				
	Итого за день		**48,84**	**74,5**	**269,7**	**1953,2**	**0,7**	**52,7**	**262,3**	**9,3**	**718,2**	**1324,0**	**251,7**	**8,7**	**1,1**	**43,3**				
	День 18 (Суббота)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	180	20,2	9,0	9,9	201,2	0,1	0,3	17,7	0,7	124,5	266,7	29,9	3,7	0,6	29,7	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,4**	**26,6**	**50,0**	**532,9**	**0,2**	**14,3**	**77,7**	**1,6**	**157,9**	**308,4**	**45,1**	**7,1**	**0,6**	**34,3**				
	Обед																			

1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,8	93,5	0,1	4,4	0,0	2,7	26,3	43,3	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	200	2,7	3,6	9,2	75,7	0,1	12,6	6,0	1,0	87,0	55,7	22,8	0,9	0,1	4,9	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель (говядина)	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,2	3,9	2,0	45,5	176,7	22,4	2,2	0,1	7,2	120525	120526	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	150	3,0	11,0	21,1	195,6	0,2	15,2	22,5	0,2	29,1	90,4	35,2	1,4	0,1	8,3	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	16,8	67,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,3**	**36,6**	**121,1**	**915,8**	**0,5**	**32,3**	**36,4**	**8,3**	**259,4**	**485,7**	**112,9**	**7,1**	**0,4**	**25,0**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,8**	**8,8**	**37,4**	**269,9**	**0,1**	**0,7**	**49,8**	**0,6**	**273,8**	**232,4**	**35,4**	**0,7**	**0,3**	**2,8**				
	Итого за день		**59,4**	**72,0**	**208,6**	**1718,6**	**0,7**	**47,3**	**163,9**	**10,5**	**691,0**	**1026,6**	**193,4**	**14,9**	**1,4**	**62,1**				
	Итого за 6 дней		**54,3**	**60,5**	**237,2**	**1717,0**	**1,1**	**51,4**	**162,1**	**10,5**	**723,9**	**1121,5**	**218,0**	**10,6**	**1,0**	**86,3**				
	День 19 (Понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	180	5,0	9,8	24,9	207,9	0,1	0,6	25,7	0,2	128,7	160,1	37,9	0,8	0,1	10,3	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**16,8**	**27,0**	**74,0**	**606,1**	**0,2**	**1,4**	**118,9**	**0,6**	**310,2**	**360,6**	**65,5**	**1,7**	**0,4**	**22,5**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	60	2,1	7,8	4,4	96,9	0,0	5,1	15,6	2,7	32,4	54,3	13,2	0,8	0,0	3,5	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре картофельный	200	4,3	3,8	17,4	121,4	0,1	8,0	15,7	0,4	54,7	88,5	24,8	1,0	0,1	6,8	110401-1	110402-1	128	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели из говядины	80	9,9	5,8	13,2	144,3	0,1	0,9	7,2	2,3	33,0	142,0	18,5	1,8	0,1	5,8	120519	120520	306	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рагу из овощей	150	2,9	3,5	16,4	107,9	0,1	11,6	0,0	3,5	27,3	71,0	32,7	1,1	0,1	5,6	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,2**	**22,3**	**110,0**	**738,7**	**0,4**	**26,2**	**38,5**	**10,8**	**233,1**	**462,8**	**116,2**	**6,3**	**0,4**	**23,7**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,8**	**4,1**	**55,8**	**268,7**	**0,1**	**3,1**	**10,1**	**0,7**	**37,2**	**58,4**	**10,3**	**1,3**	**0,1**	**3,5**				
	Итого за день		**46,8**	**53,4**	**239,7**	**1613,5**	**0,6**	**30,6**	**167,5**	**12,1**	**580,5**	**881,8**	**192,0**	**9,3**	**0,9**	**49,7**				
День 20 (Вторник)																				
Завтрак																				
1	Сырники из творога	100	7,0	16,0	34,0	308,0	0,2	0,4	48,0	0,5	174,9	510,8	22,9	0,7	0,3	1,1	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**17,8**	**30,7**	**64,8**	**607,8**	**0,2**	**1,0**	**86,9**	**1,0**	**317,3**	**728,8**	**62,5**	**2,6**	**0,4**	**10,2**				
Обед																				
1	Салат из помидоров с растительным маслом	60	0,7	3,7	2,8	48,4	0,0	12,2	0,0	1,9	11,0	19,4	10,6	0,5	0,0	1,3	100506	100506	23	Могильный,2011
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	67,8	86,9	23,8	1,1	0,1	3,9	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	250	30,0	13,8	45,5	425,8	0,1	5,2	0,0	5,9	31,6	334,3	66,5	4,2	0,2	10,2	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток фруктовый	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160117	160117	160117	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**38,6**	**21,0**	**104,9**	**765,0**	**0,3**	**22,6**	**0,0**	**10,6**	**170,3**	**524,2**	**111,1**	**7,0**	**0,3**	**17,4**				
Полдник																				
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,1**	**5,0**	**39,8**	**259,2**	**0,1**	**1,2**	**30,4**	**0,5**	**254,7**	**213,7**	**34,0**	**0,5**	**0,3**	**18,9**				
	Итого за день		**68,5**	**56,7**	**209,5**	**1631,9**	**0,7**	**24,8**	**117,3**	**12,1**	**742,2**	**1466,7**	**207,6**	**10,2**	**1,1**	**46,5**				
День 21 (Среда)																				
Завтрак																				
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	180	6,7	5,6	36,6	223,9	0,2	1,1	57,6	0,7	253,4	473,0	20,2	1,0	0,3	85,0	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,6**	**22,0**	**72,5**	**557,6**	**2,7**	**1,7**	**102,6**	**1,2**	**403,2**	**606,6**	**59,8**	**3,5**	**0,4**	**104,3**				
Обед																				
1	Салат картофельный с ветчиной	60	2,1	4,1	7,5	75,0	0,1	5,4	0,0	1,4	19,8	31,8	13,5	0,6	0,0	2,9	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	200	2,7	3,6	9,2	75,7	0,1	12,6	6,0	1,0	87,0	55,7	22,8	0,9	0,1	4,9	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	1,1	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,6**	**24,5**	**124,4**	**818,5**	**0,3**	**72,1**	**110,3**	**4,9**	**225,0**	**454,7**	**97,5**	**5,3**	**0,4**	**22,0**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,8**	**3,6**	**48,8**	**259,6**	**0,1**	**4,1**	**10,1**	**0,8**	**42,1**	**66,4**	**16,5**	**3,4**	**0,1**	**2,9**				
	Итого за день		**48,9**	**50,0**	**245,7**	**1635,7**	**3,1**	**77,9**	**223,0**	**6,9**	**670,3**	**1127,7**	**173,8**	**12,2**	**0,9**	**129,1**				
	День 22 (Четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	180	5,0	10,2	25,6	213,7	0,1	0,7	28,4	0,4	148,8	127,1	20,6	0,4	0,2	10,9	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,8**	**25,8**	**59,6**	**521,7**	**0,1**	**1,5**	**102,4**	**0,9**	**322,3**	**309,0**	**43,5**	**0,9**	**0,4**	**22,6**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,7	4,3	3,9	57,5	0,0	2,8	0,0	2,1	15,2	31,1	21,4	0,4	0,0	2,8	100301	100301	58	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,8	1,0	8,0	52,2	0,0	3,5	0,0	2,0	12,8	66,8	17,9	0,9	0,1	2,8	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	80	11,4	1,0	4,5	72,0	0,0	2,3	0,0	2,1	13,7	109,7	15,4	1,6	0,1	4,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	150	8,2	10,6	48,2	321,0	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	1,2	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	22,2	90,7	0,0	7,4	0,0	0,0	6,2	3,8	2,6	0,4	0,0	0,5	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,8**	**17,7**	**106,9**	**692,2**	**0,3**	**16,0**	**13,5**	**7,5**	**123,7**	**324,8**	**73,6**	**5,0**	**0,2**	**13,4**				
	Полдник																			
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,6	10,4	0,6	8,2	25,2	5,1	0,5	0,0	0,9	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

	Итого:		**9,3**	**6,2**	**35,5**	**240,8**	**0,1**	**14,0**	**50,4**	**0,6**	**248,2**	**205,2**	**33,1**	**0,7**	**0,4**	**18,9**				
	Итого за день		**48,0**	**49,7**	**202,0**	**1454,7**	**0,5**	**31,5**	**166,2**	**8,9**	**694,2**	**839,0**	**150,2**	**6,6**	**1,0**	**54,9**				
	День 23 (Пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	180	5,2	9,3	24,2	201,2	0,1	0,4	21,1	0,1	92,6	126,2	32,1	0,8	0,1	7,7	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**13,1**	**22,6**	**65,8**	**520,2**	**0,2**	**2,1**	**96,3**	**0,6**	**134,0**	**224,2**	**43,4**	**1,7**	**0,2**	**9,1**				
	Обед																			
1	Салат "Мозаика"	60	1,7	4,4	6,1	71,5	0,1	4,2	0,0	1,7	22,3	41,2	15,2	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	6,0	1,7	123,4	102,3	27,8	1,7	0,1	6,4	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,6	9,3	17,5	192,1	0,1	0,8	9,1	1,9	285,7	421,8	27,2	0,7	0,1	105,2	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	150	2,7	17,2	18,3	238,2	0,2	13,0	16,9	0,2	52,5	96,8	33,0	1,2	0,1	8,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	22,9	93,9	0,0	3,0	0,0	0,1	5,4	3,3	2,7	0,7	0,0	0,6	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,0**	**37,2**	**137,3**	**978,8**	**0,5**	**54,1**	**32,0**	**6,9**	**561,7**	**793,8**	**205,8**	**7,1**	**0,5**	**126,8**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,7**	**10,4**	**36,5**	**287,0**	**0,1**	**1,3**	**40,1**	**0,6**	**268,4**	**231,7**	**35,6**	**0,7**	**0,3**	**20,9**				
	Итого за день		**49,8**	**70,2**	**239,6**	**1786,0**	**0,8**	**57,5**	**168,4**	**8,2**	**964,2**	**1249,6**	**284,8**	**9,5**	**1,0**	**156,8**				
	День 24 (Суббота)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	180	18,0	9,6	12,9	210,4	0,1	0,3	19,0	0,8	141,7	309,4	23,9	3,4	0,7	32,2	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	396	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**20,3**	**19,0**	**72,1**	**543,9**	**0,2**	**9,3**	**49,0**	**2,0**	**186,4**	**362,8**	**48,4**	**8,0**	**0,7**	**34,9**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с растительным маслом	60	1,1	4,4	8,1	76,5	0,1	5,5	0,0	1,9	10,7	31,7	12,3	0,5	0,0	2,7	100541	100541	90	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Солянка	200	3,4	4,9	2,4	66,7	0,0	2,7	6,0	1,1	51,4	62,1	10,5	0,9	0,1	3,0	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Капуста тушеная с колбасными изделиями	250	11,0	21,0	32,3	362,0	0,2	62,7	0,0	5,7	390,3	137,3	47,5	2,2	0,2	9,4	120517	120518	179	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**18,8**	**31,2**	**98,1**	**748,0**	**0,3**	**71,3**	**6,0**	**9,8**	**532,2**	**318,8**	**89,6**	**5,0**	**0,3**	**17,1**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**7,5**	**38,2**	**263,3**	**0,0**	**0,7**	**41,5**	**0,9**	**267,9**	**221,2**	**33,7**	**0,6**	**0,3**	**2,0**				
	Итого за день		**50,5**	**57,6**	**208,3**	**1555,1**	**0,5**	**81,3**	**96,5**	**12,7**	**986,5**	**902,9**	**171,8**	**13,6**	**1,3**	**53,9**				
	Итого за 6 дней		**52,1**	**56,3**	**224,1**	**1612,8**	**1,0**	**50,6**	**156,5**	**10,2**	**773,0**	**1078,0**	**196,7**	**10,2**	**1,0**	**81,8**				
	Итого за 24 дня		**51,53**	**59,18**	**228,35**	**1656,11**	**1,0**	**50,9**	**711,3**	**10,1**	**732,0**	**1098,5**	**204,0**	**11,0**	**1,2**	**76,1**				

Рацион для обучающихся 5-11 классов I комплекс

Меню 5-11 классы. Комплекс I

№ п/п	Наименование	Выход, г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	№ ТК по сборнику	Сборник
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг				
День 1(понедельник)																				
Завтрак																				
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,4**	**24,0**	**51,6**	**535,2**	**2,6**	**1,0**	**68,3**	**1,5**	**320,5**	**511,6**	**61,8**	**6,2**	**1,0**	**57,2**				
Обед																				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	1,4	10,1	8,4	130,1	0,0	9,6	0,0	4,5	36,4	41,6	21,1	1,3	0,0	6,7	100407	100407	82	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	250	2,4	5,7	13,4	113,4	0,1	9,3	7,5	1,3	71,4	76,7	26,6	1,0	0,1	5,4	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш	100	14,4	1,6	3,3	85,2	0,1	1,4	9,0	0,4	13,8	133,3	18,5	1,9	0,1	5,3	120507	120508	282	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,4	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160217	160230	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**33,3**	**32,9**	**141,2**	**994,3**	**0,4**	**20,4**	**34,5**	**8,1**	**212,8**	**399,3**	**89,6**	**6,9**	**0,3**	**20,9**				
Полдник																				
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,8**	**5,5**	**41,6**	**269,3**	**0,1**	**1,3**	**21,5**	**0,9**	**267,9**	**227,2**	**35,7**	**0,6**	**0,3**	**20,0**				
	Итого за день		**72,4**	**62,4**	**234,4**	**1798,7**	**3,0**	**22,7**	**124,3**	**10,5**	**801,2**	**1138,2**	**187,2**	**13,7**	**1,6**	**98,1**				
День 2(вторник)																				
Завтрак																				
1	Сырники из творога	150	10,5	24,0	51,0	462,0	0,2	0,6	72,0	0,8	262,3	766,1	34,4	1,0	0,4	1,6	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус шоколадный	30	1,1	1,7	3,5	33,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	19,7	12,8	0,7	0,0	0,0	140209	140202	616	Хлебпродинформ 2004
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,1**	**26,2**	**80,9**	**612,6**	**0,3**	**2,2**	**72,0**	**1,1**	**276,4**	**809,2**	**50,2**	**2,0**	**0,4**	**1,6**				
Обед																				
1	Сельдь с салатом картофельным и яйцом	100	5,5	6,6	11,8	128,3	0,1	7,2	4,0	2,1	43,6	167,4	25,2	1,0	0,1	12,6	100612	100612	116	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	3,4	7,5	1,3	64,2	77,7	13,2	1,1	0,1	3,8	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,2	48,3	1,7	17,7	135,2	15,9	1,4	0,1	4,2	120613	120614	318	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,6**	**33,1**	**160,2**	**1077,9**	**0,4**	**12,5**	**77,8**	**7,2**	**232,2**	**596,5**	**117,1**	**6,0**	**0,4**	**24,1**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,9**	**3,3**	**38,5**	**216,3**	**0,1**	**5,4**	**26,9**	**1,1**	**56,8**	**118,7**	**20,1**	**3,6**	**0,1**	**2,4**				
	Итого за день		**55,6**	**62,7**	**279,5**	**1906,8**	**0,7**	**20,1**	**176,7**	**9,5**	**565,3**	**1524,4**	**187,5**	**11,5**	**0,9**	**28,1**				
	День 3 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,1	6,8	44,8	273,7	0,3	1,3	70,4	0,9	309,8	578,2	24,6	1,2	0,4	103,8	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108	421	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**17,8**	**20,0**	**88,1**	**605,1**	**0,3**	**1,6**	**122,4**	**1,4**	**396,8**	**740,5**	**41,1**	**2,3**	**0,5**	**108,8**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с растительным маслом	100	1,8	7,3	13,5	127,5	0,1	9,1	0,0	3,2	17,8	52,9	20,5	0,8	0,1	4,4	100541	100541	90	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	127,9	34,8	2,1	0,1	8,1	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	4,9	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	200	3,6	22,9	24,4	317,6	0,2	17,3	22,5	0,2	70,0	129,1	44,0	1,6	0,2	11,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,4**	**46,6**	**106,5**	**946,9**	**0,5**	**40,7**	**30,0**	**8,9**	**335,7**	**564,9**	**138,8**	**8,3**	**0,5**	**31,2**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,8**	**8,9**	**37,8**	**272,8**	**0,1**	**1,4**	**44,0**	**1,4**	**251,6**	**216,0**	**36,0**	**1,0**	**0,4**	**18,0**				
	Итого за день		**55,0**	**75,6**	**232,4**	**1824,8**	**1,0**	**43,7**	**196,4**	**11,7**	**984,1**	**1521,5**	**215,9**	**11,6**	**1,4**	**158,0**				
	День 4 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	220	6,4	11,4	29,6	245,9	0,2	0,5	25,7	0,1	113,2	154,3	39,2	1,0	0,1	9,4	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,6**	**31,8**	**60,4**	**574,9**	**0,2**	**1,0**	**98,6**	**0,7**	**229,9**	**279,4**	**70,9**	**2,3**	**0,3**	**18,9**				
	Обед																			
1	Салат из капусты с растительным маслом	100	1,8	10,1	6,7	125,9	0,0	30,0	0,0	4,5	189,0	31,4	16,1	0,6	0,0	3,0	100201	100201	56	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,8	3,3	13,5	102,3	0,1	9,4	8,0	1,8	121,6	151,0	47,4	1,3	0,1	4,9	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бефстроганов	100	12,8	4,1	6,9	115,7	0,1	0,5	19,2	0,4	102,4	159,7	21,6	1,9	0,1	8,2	120505	120506	275	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,5**	**33,0**	**139,1**	**993,1**	**0,4**	**39,8**	**45,2**	**8,6**	**500,6**	**487,8**	**106,8**	**6,1**	**0,4**	**19,6**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,8**	**9,8**	**38,0**	**287,6**	**0,1**	**1,3**	**40,1**	**0,6**	**270,1**	**234,4**	**36,5**	**0,8**	**0,3**	**20,9**				
	Итого за день		**57,8**	**74,5**	**237,5**	**1855,6**	**0,7**	**42,1**	**183,9**	**9,9**	**1000,6**	**1001,6**	**214,2**	**9,2**	**1,0**	**59,4**				
	День 5 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,0**	**25,6**	**88,3**	**715,2**	**0,2**	**22,5**	**78,5**	**2,4**	**225,1**	**524,4**	**132,0**	**6,2**	**1,0**	**40,7**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	7,1	6,5	95,8	0,1	4,7	0,0	3,5	25,4	51,8	35,7	0,7	0,1	4,7	100301	100301	58	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	250	2,4	5,7	13,4	113,4	0,1	9,3	7,5	1,3	71,4	76,7	26,6	1,0	0,1	5,4	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели с рисом	120	12,1	4,9	19,6	171,0	0,1	0,0	0,0	0,4	10,1	162,8	25,0	2,1	0,1	5,3	120521	120522	307	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Капуста тушеная	200	5,0	8,6	22,0	185,4	0,1	64,4	0,0	3,9	389,1	85,5	44,0	1,6	0,1	7,5	130201	130202	343	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			ПП	

7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**25,3**	**28,5**	**126,1**	**863,2**	**0,4**	**94,4**	**11,1**	**10,0**	**580,4**	**480,8**	**148,2**	**6,8**	**0,4**	**25,0**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,7**	**7,0**	**36,4**	**253,2**	**0,0**	**0,6**	**50,4**	**0,5**	**254,7**	**207,7**	**32,0**	**0,5**	**0,3**	**0,9**				
	Итого за день		**69,0**	**61,0**	**250,8**	**1831,6**	**0,7**	**117,5**	**140,0**	**12,9**	**1060,2**	**1212,9**	**312,2**	**13,6**	**1,7**	**66,6**				
	День 6 (суббота)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,1	6,8	44,8	273,7	0,3	1,3	70,4	0,9	309,8	578,2	24,6	1,2	0,4	103,8	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**20,4**	**22,2**	**95,7**	**668,1**	**2,7**	**2,0**	**131,4**	**1,4**	**485,9**	**813,2**	**65,5**	**4,0**	**0,6**	**122,2**				
	Обед																			
1	Салат из зеленого горошка	100	4,3	17,4	4,6	192,4	0,1	6,5	0,0	6,9	95,5	78,8	15,1	1,0	0,1	7,0	100543	100543	50	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,8	1,3	33,7	127,5	33,6	1,8	0,1	7,8	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	300	13,8	5,1	38,4	254,7	0,3	20,6	63,0	3,2	63,6	274,4	67,2	3,4	0,3	14,7	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,2**	**27,9**	**123,2**	**865,7**	**0,6**	**38,4**	**63,9**	**12,4**	**265,5**	**583,1**	**135,2**	**7,9**	**0,6**	**31,4**				
	Полдник																			
1	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	39,0	0,6	17,5	70,5	25,3	1,6	0,1	3,5	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**4,0**	**11,0**	**43,2**	**287,6**	**0,1**	**0,4**	**39,0**	**1,1**	**37,6**	**88,9**	**35,8**	**2,0**	**0,1**	**3,5**				
	Итого за день		**54,6**	**61,1**	**262,2**	**1821,4**	**3,4**	**40,7**	**234,3**	**14,9**	**789,1**	**1485,2**	**236,5**	**13,8**	**1,3**	**157,2**				
	Итого за 6 дней		**60,7**	**66,2**	**249,5**	**1839,8**	**1,6**	**47,8**	**175,9**	**11,6**	**866,8**	**1314,0**	**225,6**	**12,2**	**1,3**	**94,6**				
	День 7 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	220	6,1	12,4	31,2	261,2	0,1	0,9	34,7	0,5	181,8	155,4	25,2	0,5	0,2	13,3	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	396	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,4**	**20,8**	**100,5**	**657,2**	**0,2**	**10,7**	**62,8**	**1,8**	**388,1**	**343,1**	**71,2**	**5,3**	**0,5**	**28,7**				

	Обед																			
1	Винегрет	100	1,6	10,2	9,1	134,8	0,1	8,3	0,0	4,5	38,1	47,3	20,7	0,9	0,0	4,8	100501	100501	20	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	250	3,6	7,1	9,9	116,8	0,1	20,3	12,5	2,4	171,6	74,7	29,7	1,1	0,1	6,6	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	100	14,2	1,2	5,6	90,0	0,1	2,8	0,0	2,6	17,2	137,1	19,2	2,0	0,1	5,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,2**	**29,1**	**142,9**	**954,0**	**0,4**	**31,4**	**30,5**	**10,7**	**307,5**	**451,9**	**115,8**	**6,0**	**0,3**	**20,0**				
	Полдник																			
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,5**	**11,8**	**39,0**	**314,6**	**0,1**	**1,2**	**62,0**	**0,6**	**262,9**	**234,2**	**36,3**	**0,8**	**0,4**	**21,8**				
	Итого за день		**58,0**	**61,7**	**282,4**	**1925,8**	**0,6**	**43,3**	**155,3**	**13,2**	**958,5**	**1029,1**	**223,3**	**12,1**	**1,1**	**70,6**				
	День 8 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,1**	**22,9**	**67,7**	**584,8**	**0,2**	**0,4**	**65,3**	**2,0**	**195,8**	**445,0**	**37,2**	**5,2**	**0,9**	**43,2**				
	Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	100	2,5	10,3	13,0	155,9	0,1	7,3	0,0	4,6	43,9	72,2	23,9	1,0	0,1	4,3	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,3	4,5	10,3	94,1	0,1	14,9	7,5	2,5	135,3	73,4	21,6	0,8	0,1	3,6	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,4	4,0	3,4	99,2	0,0	2,1	38,0	0,1	12,2	89,7	11,7	0,9	0,1	3,3	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	200	10,2	10,9	54,4	356,4	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	3,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	24,4	100,7	0,0	18,0	0,0	0,1	10,9	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,2**	**33,1**	**150,9**	**1040,8**	**0,6**	**42,3**	**65,5**	**9,3**	**283,3**	**543,8**	**208,6**	**8,9**	**0,4**	**17,7**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,9**	**3,3**	**38,5**	**216,3**	**0,1**	**5,4**	**26,9**	**1,1**	**56,8**	**118,7**	**20,1**	**3,6**	**0,1**	**2,4**				
	Итого за день		**69,2**	**59,3**	**257,0**	**1841,9**	**0,9**	**48,1**	**157,7**	**12,4**	**535,9**	**1107,5**	**266,0**	**17,6**	**1,4**	**63,3**				
День 9 (среда)																				
Завтрак																				
1	Каша овсяная	220	8,2	12,6	18,9	222,1	0,1	0,5	32,5	0,5	119,4	171,6	48,7	1,2	0,1	9,8	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,9**	**26,0**	**100,9**	**711,3**	**2,7**	**23,1**	**77,5**	**1,8**	**284,4**	**366,8**	**173,7**	**4,5**	**0,4**	**27,7**				
Обед																				
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,1	15,1	10,4	183,2	0,0	16,4	0,0	6,7	91,1	23,5	13,4	0,9	0,0	2,4	100504	100504	43	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	127,9	34,8	2,1	0,1	8,1	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рыба запеченная	120	23,4	5,7	5,0	164,9	0,1	1,4	14,2	3,5	499,1	728,9	43,8	0,8	0,1	191,3	120408	120408	245	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	200	3,6	22,9	24,4	317,6	0,2	17,3	22,5	0,2	70,0	129,1	44,0	1,6	0,2	11,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**38,5**	**50,6**	**103,4**	**1011,4**	**0,5**	**51,4**	**44,2**	**13,5**	**881,4**	**1099,4**	**148,6**	**6,8**	**0,4**	**215,5**				
Полдник																				
1	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	10,4	0,5	8,8	25,0	5,1	0,5	0,0	0,9	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,5**	**6,5**	**35,5**	**244,1**	**0,1**	**1,5**	**50,4**	**0,5**	**248,8**	**205,0**	**33,1**	**0,7**	**0,4**	**18,9**				
	Итого за день		**64,8**	**83,1**	**239,8**	**1966,8**	**3,3**	**75,9**	**172,0**	**15,9**	**1414,6**	**1671,2**	**355,4**	**12,0**	**1,2**	**262,1**				
День 10 (четверг)																				
Завтрак																				
1	Сырники из творога	150	10,5	24,0	51,0	462,0	0,2	0,6	72,0	0,8	262,3	766,1	34,4	1,0	0,4	1,6	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус ягодный	30	0,2	0,0	5,9	24,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	140203	140204	378	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,4**	**28,5**	**101,3**	**731,6**	**0,3**	**15,1**	**84,9**	**1,4**	**399,6**	**902,8**	**78,7**	**5,4**	**0,5**	**12,2**				
Обед																				

1	Салат из помидоров с растительным маслом	100	1,1	6,2	4,6	80,7	0,1	20,3	0,0	3,2	18,3	32,4	17,7	0,8	0,0	2,1	100506	100506	23	Могильный,2011
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,8	1,3	33,7	127,5	33,6	1,8	0,1	7,8	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Голубцы ленивые	300	27,0	30,0	21,9	453,6	0,2	59,6	6,0	5,4	407,0	261,5	74,4	3,9	0,2	12,9	120542	120543	296	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**39,2**	**40,9**	**94,3**	**893,7**	**0,4**	**91,7**	**6,8**	**11,3**	**539,9**	**511,6**	**150,0**	**8,0**	**0,5**	**24,8**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,7**	**10,4**	**36,5**	**287,0**	**0,1**	**1,3**	**40,1**	**0,6**	**268,4**	**231,7**	**35,6**	**0,7**	**0,3**	**20,9**				
	Итого за день		**67,2**	**79,8**	**232,1**	**1912,2**	**0,8**	**108,1**	**131,8**	**13,4**	**1207,9**	**1646,1**	**264,3**	**14,1**	**1,3**	**57,9**				
	День 11 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	220	6,4	11,4	29,6	245,9	0,2	0,5	25,7	0,1	113,2	154,3	39,2	1,0	0,1	9,4	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,5**	**32,6**	**56,0**	**567,5**	**0,2**	**0,5**	**85,7**	**0,7**	**123,2**	**174,9**	**48,8**	**1,9**	**0,2**	**12,6**				
	Обед																			
1	Сельдь с салатом картофельным и яйцом	100	5,5	6,6	11,8	128,3	0,1	7,2	4,0	2,1	43,6	167,4	25,2	1,0	0,1	12,6	100612	100612	116	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	9,0	2,3	24,2	153,6	0,2	6,2	0,0	2,6	40,9	114,5	38,6	2,1	0,1	4,1	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	300	36,0	16,5	54,6	510,9	0,2	6,3	0,0	7,1	37,9	401,1	79,8	5,1	0,3	12,3	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**55,0**	**26,9**	**151,2**	**1067,7**	**0,6**	**19,8**	**4,1**	**12,8**	**195,1**	**785,5**	**162,9**	**9,8**	**0,5**	**31,0**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,8**	**8,8**	**37,4**	**269,9**	**0,1**	**0,7**	**49,8**	**0,6**	**273,8**	**232,4**	**35,4**	**0,7**	**0,3**	**2,8**				
	Итого за день		**78,2**	**68,3**	**244,6**	**1905,1**	**0,8**	**21,0**	**139,6**	**14,1**	**592,0**	**1192,8**	**247,1**	**12,4**	**1,0**	**46,4**				

День12(суббота)																				
Завтрак																				
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,1	6,8	44,8	273,7	0,3	1,3	70,4	0,9	309,8	578,2	24,6	1,2	0,4	103,8	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
4	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**16,5**	**20,0**	**110,8**	**689,5**	**0,3**	**2,1**	**150,4**	**1,5**	**472,3**	**738,1**	**48,1**	**2,1**	**0,6**	**118,5**				
Обед																				
1	Салат из капусты с растительным маслом	100	1,8	10,1	6,7	125,9	0,0	30,0	0,0	4,5	189,0	31,4	16,1	0,6	0,0	3,0	100201	100201	56	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,8	2,8	12,8	94,8	0,1	6,5	0,0	2,4	84,8	108,6	29,7	1,4	0,1	4,8	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели с рисом	120	12,1	4,9	19,6	171,0	0,1	0,0	0,0	0,4	10,1	162,8	25,0	2,1	0,1	5,3	120521	120522	307	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	200	10,2	10,9	54,4	356,4	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	3,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	9,6	0,0	0,1	5,6	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,6**	**32,1**	**155,6**	**1051,7**	**0,6**	**46,1**	**20,0**	**9,5**	**370,6**	**608,2**	**221,6**	**10,3**	**0,4**	**19,0**				
Полдник																				
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,5**	**6,0**	**52,7**	**272,4**	**0,1**	**3,1**	**9,0**	**1,2**	**61,3**	**134,8**	**12,1**	**1,2**	**0,1**	**2,7**				
	Итого за день		**56,6**	**58,1**	**319,1**	**2013,6**	**1,0**	**51,3**	**179,4**	**12,2**	**904,2**	**1481,2**	**281,9**	**13,6**	**1,1**	**140,2**				
	Итого за 6 дней		**65,7**	**68,4**	**262,5**	**1927,6**	**1,3**	**58,0**	**156,0**	**13,5**	**935,5**	**1354,6**	**273,0**	**13,6**	**1,2**	**106,7**				
День 13 (понедельник)																				
Завтрак																				
1	Каша манная	220	6,1	12,4	31,2	261,2	0,1	0,9	34,7	0,5	181,8	155,4	25,2	0,5	0,2	13,3	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,5**	**24,6**	**67,1**	**539,2**	**2,5**	**1,5**	**79,7**	**0,9**	**329,2**	**288,9**	**57,8**	**2,5**	**0,3**	**31,2**				
Обед																				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	1,4	10,1	8,4	130,1	0,0	9,6	0,0	4,5	36,4	41,6	21,1	1,3	0,0	6,7	100407	100407	82	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Щи из свежей капусты	250	3,1	3,1	7,5	68,9	0,1	19,6	7,5	1,3	154,6	46,3	21,0	0,7	0,1	4,1	110105	110106	157	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш	100	14,4	1,6	3,3	85,2	0,1	1,4	9,0	0,4	13,8	133,3	18,5	1,9	0,1	5,3	120507	120508	282	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,4	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160217	160230	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,0**	**30,3**	**135,3**	**949,9**	**0,3**	**30,7**	**34,5**	**8,1**	**295,9**	**369,0**	**84,1**	**6,7**	**0,3**	**19,6**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,8**	**5,5**	**41,6**	**269,3**	**0,1**	**1,3**	**21,5**	**0,9**	**267,9**	**227,2**	**35,7**	**0,6**	**0,3**	**20,0**				
	Итого за день		**57,3**	**60,4**	**243,9**	**1758,3**	**2,9**	**33,4**	**135,7**	**9,9**	**893,0**	**885,2**	**177,6**	**9,7**	**1,0**	**70,7**				
	День 14 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102	393	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**29,4**	**77,4**	**628,9**	**0,3**	**108,6**	**71,4**	**1,2**	**338,5**	**733,0**	**57,1**	**1,5**	**0,4**	**6,1**				
	Обед																			
1	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,9	5,1	2,6	61,6	0,0	5,6	0,0	2,3	23,3	28,2	13,4	0,6	0,0	2,9	100508	100508	17	Хлебпродинформ 2004
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	3,4	7,5	1,3	64,2	77,7	13,2	1,1	0,1	3,8	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рыба припущенная	120	23,8	0,9	0,2	103,7	0,1	1,7	14,9	1,3	523,8	760,7	45,1	0,8	0,1	201,0	120405	120405	252	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	200	3,6	22,9	24,4	317,6	0,2	17,3	22,5	0,2	70,0	129,1	44,0	1,6	0,2	11,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**37,7**	**36,5**	**104,7**	**899,6**	**0,5**	**28,6**	**44,9**	**6,9**	**771,9**	**1105,1**	**143,9**	**6,0**	**0,4**	**221,4**				
	Полдник																			
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,6	10,4	0,6	8,2	25,2	5,1	0,5	0,0	0,9	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,5**	**1,4**	**47,7**	**226,8**	**0,1**	**16,6**	**10,4**	**0,8**	**22,2**	**39,2**	**13,1**	**3,3**	**0,0**	**0,9**				
	Итого за день		**54,6**	**67,3**	**229,8**	**1755,3**	**0,9**	**153,9**	**126,7**	**8,9**	**1132,6**	**1877,3**	**214,1**	**10,9**	**0,9**	**228,4**				
	День 15 (среда)																			
	Завтрак																			

1	Омлет с колбасными изделиями	220	24,6	11,0	12,1	246,0	0,1	0,3	21,6	0,9	152,1	325,9	36,6	4,5	0,7	36,3	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,5**	**28,7**	**53,8**	**584,0**	**0,1**	**1,9**	**101,6**	**1,5**	**166,8**	**359,8**	**40,0**	**5,0**	**0,8**	**38,1**				
	Обед																			
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,7	12,1	2,2	120,2	0,0	8,8	0,0	5,4	21,2	37,4	12,4	0,5	0,0	2,6	100507	100507	78	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	127,9	34,8	2,1	0,1	8,1	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	4,9	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,8**	**37,7**	**139,1**	**1003,6**	**0,3**	**34,7**	**25,5**	**10,7**	**274,7**	**515,0**	**115,7**	**7,0**	**0,3**	**19,2**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,8**	**8,9**	**37,8**	**272,8**	**0,1**	**1,4**	**44,0**	**1,4**	**251,6**	**216,0**	**36,0**	**1,0**	**0,4**	**18,0**				
	Итого за день		**66,2**	**75,3**	**230,6**	**1860,3**	**0,6**	**38,0**	**171,1**	**13,6**	**693,1**	**1090,8**	**191,8**	**13,0**	**1,4**	**75,3**				
	День 16 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	220	6,1	12,4	31,2	261,2	0,1	0,9	34,7	0,5	181,8	155,4	25,2	0,5	0,2	13,3	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**32,9**	**62,1**	**590,2**	**0,1**	**1,4**	**107,6**	**1,0**	**298,6**	**280,5**	**56,9**	**1,8**	**0,3**	**22,8**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с растительным маслом	100	1,8	7,3	13,5	127,5	0,1	9,1	0,0	3,2	17,8	52,9	20,5	0,8	0,1	4,4	100541	100541	90	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,8	3,3	13,5	102,3	0,1	9,4	8,0	1,8	121,6	151,0	47,4	1,3	0,1	4,9	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	100	14,2	1,2	5,6	90,0	0,1	2,8	0,0	2,6	17,2	137,1	19,2	2,0	0,1	5,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	200	10,2	10,9	54,4	356,4	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	3,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	1,8	0,0	0,0	4,9	3,6	3,1	0,1	0,0	0,2	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**35,1**	**24,1**	**134,7**	**897,4**	**0,6**	**23,1**	**26,0**	**9,0**	**236,8**	**628,2**	**233,8**	**9,8**	**0,5**	**20,7**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,8**	**9,8**	**38,0**	**287,6**	**0,1**	**1,3**	**40,1**	**0,6**	**270,1**	**234,4**	**36,5**	**0,8**	**0,3**	**20,9**				
	Итого за день		**58,2**	**66,7**	**234,8**	**1775,1**	**0,8**	**25,8**	**173,7**	**10,7**	**805,4**	**1143,1**	**327,2**	**12,4**	**1,1**	**64,3**				
	День 17 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	220	6,4	11,4	29,6	245,9	0,2	0,5	25,7	0,1	113,2	154,3	39,2	1,0	0,1	9,4	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,3**	**31,4**	**56,0**	**548,2**	**0,2**	**0,6**	**111,7**	**0,7**	**142,8**	**228,9**	**45,3**	**1,4**	**0,2**	**11,2**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	7,1	6,5	95,8	0,1	4,7	0,0	3,5	25,4	51,8	35,7	0,7	0,1	4,7	100301	100301	58	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	250	2,4	5,7	13,4	113,4	0,1	9,3	7,5	1,3	71,4	76,7	26,6	1,0	0,1	5,4	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,7	7,8	7,5	167,0	0,4	46,9	8239,6	1,3	287,8	498,0	25,8	9,8	3,1	18,7	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,5	1,7	1,4	22,9	0,0	0,1	19,5	0,1	98,6	12,1	1,8	0,1	0,0	1,2	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,5**	**37,2**	**139,3**	**1031,5**	**0,8**	**76,9**	**8284,6**	**7,9**	**577,0**	**777,3**	**114,1**	**13,9**	**3,3**	**33,7**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,7**	**7,0**	**36,4**	**253,2**	**0,0**	**0,6**	**50,4**	**0,5**	**254,7**	**207,7**	**32,0**	**0,5**	**0,3**	**0,9**				
	Итого за день		**56,5**	**75,6**	**231,7**	**1832,8**	**1,0**	**78,1**	**8446,7**	**9,1**	**974,4**	**1213,9**	**191,4**	**15,9**	**3,8**	**45,8**				
	День 18 (Суббота)																			
	Завтрак																			

1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,4	0,0	0,3	12,6	0,1	92,1	65,7	10,2	0,1	0,1	2,7	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**19,6**	**38,8**	**81,5**	**753,4**	**0,2**	**1,6**	**97,8**	**0,9**	**482,9**	**838,8**	**64,3**	**1,7**	**0,6**	**16,5**				
	Обед																			
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,8	7,3	13,8	128,7	0,1	10,0	0,0	3,2	19,4	54,1	22,4	0,8	0,1	4,8	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с лапшой	250	6,0	2,8	15,5	110,8	0,0	1,5	3,4	3,7	15,2	33,6	8,9	0,6	0,0	1,1	110320	110321	155	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	300	13,8	5,1	38,4	254,7	0,3	20,6	63,0	3,2	63,6	274,4	67,2	3,4	0,3	14,7	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,6**	**18,6**	**143,3**	**852,5**	**0,5**	**32,2**	**68,5**	**11,8**	**176,8**	**482,5**	**121,8**	**6,9**	**0,4**	**22,6**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,4**	**6,1**	**44,2**	**262,7**	**0,1**	**4,1**	**9,0**	**1,3**	**64,5**	**140,1**	**17,4**	**3,3**	**0,1**	**2,1**				
	Итого за день		**54,6**	**63,5**	**269,0**	**1868,6**	**0,9**	**37,9**	**175,3**	**13,9**	**724,1**	**1461,4**	**203,6**	**11,9**	**1,1**	**41,2**				
	Итого за 6 дней		**57,9**	**68,1**	**240,0**	**1808,4**	**1,2**	**61,2**	**1538,2**	**11,0**	**870,4**	**1278,6**	**217,6**	**12,3**	**1,6**	**87,6**				
	День 19 (Понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Сардельки, колбаски (сосиски) отварные	98	11,2	17,8	1,3	210,7	0,0	0,0	0,0	0,4	25,5	128,4	15,7	1,8	0,1	6,9	120502	120502	294	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Капуста тушеная	150	3,8	6,5	16,5	139,1	0,1	48,3	0,0	2,9	291,8	64,2	33,0	1,2	0,1	5,6	130201	130202	343	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106	399	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**20,9**	**28,4**	**60,3**	**587,2**	**2,6**	**83,1**	**15,0**	**3,8**	**495,0**	**339,5**	**91,1**	**5,0**	**0,3**	**29,5**				
	Обед																			
1	Винегрет	100	1,6	10,2	9,1	134,8	0,1	8,3	0,0	4,5	38,1	47,3	20,7	0,9	0,0	4,8	100501	100501	20	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	250	3,6	7,1	9,9	116,8	0,1	20,3	12,5	2,4	171,6	74,7	29,7	1,1	0,1	6,6	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Мясо отварное (говядина)	100	21,1	2,3	1,8	112,3	0,1	0,0	0,0	0,6	15,8	291,8	34,2	4,2	0,2	10,9	120509	120510	290	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,3	70,1	0,0	1,8	0,0	0,0	4,9	3,6	3,1	0,1	0,0	0,2	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**37,6**	**31,0**	**141,0**	**993,1**	**0,4**	**31,5**	**33,7**	**8,9**	**312,3**	**613,4**	**135,6**	**8,3**	**0,4**	**26,1**				
	Полдник																			
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,5**	**11,8**	**39,0**	**314,6**	**0,1**	**1,2**	**62,0**	**0,6**	**262,9**	**234,2**	**36,3**	**0,8**	**0,4**	**21,8**				
	Итого за день		**69,9**	**71,2**	**240,2**	**1894,8**	**3,1**	**115,8**	**110,7**	**13,3**	**1070,1**	**1187,0**	**263,0**	**14,2**	**1,1**	**77,4**				
	День 20 (Вторник)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,9**	**21,7**	**88,3**	**659,5**	**0,2**	**22,4**	**53,3**	**2,4**	**200,6**	**464,2**	**124,2**	**5,8**	**0,9**	**40,2**				
	Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	100	2,5	10,3	13,0	155,9	0,1	7,3	0,0	4,6	43,9	72,2	23,9	1,0	0,1	4,3	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,3	4,5	10,3	94,1	0,1	14,9	7,5	2,5	135,3	73,4	21,6	0,8	0,1	3,6	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рагу из овощей	200	3,8	4,6	21,8	143,8	0,2	15,5	0,0	4,7	36,4	94,7	43,6	1,4	0,1	7,4	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	24,4	100,7	0,0	18,0	0,0	0,1	10,9	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,2**	**30,6**	**119,6**	**861,1**	**0,5**	**57,7**	**101,9**	**14,0**	**336,0**	**548,2**	**126,9**	**6,4**	**0,5**	**29,0**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,9**	**3,3**	**38,5**	**216,3**	**0,1**	**5,4**	**26,9**	**1,1**	**56,8**	**118,7**	**20,1**	**3,6**	**0,1**	**2,4**				

	Итого за день		**61,0**	**55,7**	**246,4**	**1736,8**	**0,8**	**85,5**	**182,1**	**17,5**	**593,4**	**1131,0**	**271,2**	**15,8**	**1,5**	**71,6**				
								День 21 (Среда)												
								Завтрак												
1	Каша овсяная	220	8,2	12,6	18,9	222,1	0,1	0,5	32,5	0,5	119,4	171,6	48,7	1,2	0,1	9,8	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**31,7**	**60,3**	**572,7**	**0,2**	**2,1**	**94,5**	**1,8**	**137,9**	**216,9**	**55,8**	**1,9**	**0,2**	**11,6**				
								Обед												
1	Сельдь с салатом картофельным и яйцом	100	5,5	6,6	11,8	128,3	0,1	7,2	4,0	2,1	43,6	167,4	25,2	1,0	0,1	12,6	100612	100612	116	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,5	11,8	1,3	22,9	73,1	21,7	1,0	0,1	4,2	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,4	4,0	3,4	99,2	0,0	2,1	38,0	0,1	12,2	89,7	11,7	0,9	0,1	3,3	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	200	10,2	10,9	54,4	356,4	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	3,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**41,5**	**27,1**	**135,3**	**952,3**	**0,6**	**18,2**	**71,8**	**5,1**	**161,4**	**620,2**	**204,5**	**8,6**	**0,4**	**26,0**				
								Полдник												
1	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	10,4	0,5	8,8	25,0	5,1	0,5	0,0	0,9	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,5**	**6,5**	**35,5**	**244,1**	**0,1**	**1,5**	**50,4**	**0,5**	**248,8**	**205,0**	**33,1**	**0,7**	**0,4**	**18,9**				
	Итого за день		**62,4**	**65,3**	**231,1**	**1769,1**	**0,9**	**21,8**	**216,7**	**7,4**	**548,0**	**1042,2**	**293,4**	**11,3**	**1,0**	**56,5**				
								День 22 (Четверг)												
								Завтрак												
1	Каша "Дружба"	220	6,1	12,0	30,4	254,1	0,1	0,7	31,4	0,2	157,3	195,7	46,3	1,0	0,2	12,6	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,6**	**27,1**	**61,2**	**544,7**	**0,2**	**1,3**	**100,3**	**0,7**	**294,8**	**372,9**	**81,5**	**2,4**	**0,3**	**21,2**				
								Обед												
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,6	13,0	7,4	161,5	0,0	8,5	26,0	4,5	54,0	90,5	22,0	1,3	0,1	5,9	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,8	1,3	33,7	127,5	33,6	1,8	0,1	7,8	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Рагу из мяса птицы	300	13,80	5,10	38,40	254,70	0,29	20,55	63,00	3,20	63,56	274,42	67,20	3,40	0,28	14,67	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,1**	**23,5**	**139,9**	**893,2**	**0,5**	**40,8**	**89,8**	**10,8**	**241,8**	**601,7**	**151,0**	**8,5**	**0,5**	**30,4**				
							Полдник													
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,7**	**10,4**	**36,5**	**287,0**	**0,1**	**1,3**	**40,1**	**0,6**	**268,4**	**231,7**	**35,6**	**0,7**	**0,3**	**20,9**				
	Итого за день		**55,3**	**61,0**	**237,6**	**1724,9**	**0,8**	**43,4**	**230,2**	**12,1**	**805,1**	**1206,3**	**268,0**	**11,6**	**1,2**	**72,5**				
							День 23 (Пятница)													
							Завтрак													
1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,3**	**29,6**	**76,5**	**617,3**	**0,3**	**14,6**	**71,4**	**1,1**	**296,3**	**701,2**	**46,3**	**4,1**	**0,4**	**5,3**				
							Обед													
1	Салат из сборных овощей	100	1,6	10,1	4,5	116,3	0,0	24,8	0,0	4,6	147,4	32,7	17,6	0,6	0,0	3,0	100509	100509	77	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	9,0	2,3	24,2	153,6	0,2	6,2	0,0	2,6	40,9	114,5	38,6	2,1	0,1	4,1	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	300	36,0	16,5	54,6	510,9	0,2	6,3	0,0	7,1	37,9	401,1	79,8	5,1	0,3	12,3	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих	200	0,4	0,1	30,3	123,8	0,0	0,1	0,1	0,1	13,4	18,8	9,1	0,5	0,0	0,0	160209-2	160209-2	455	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102	393	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**51,2**	**30,2**	**148,3**	**1080,8**	**0,6**	**145,4**	**0,1**	**15,3**	**355,4**	**675,4**	**176,1**	**9,7**	**0,5**	**25,0**				
							Полдник													
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,8**	**8,8**	**37,4**	**269,9**	**0,1**	**0,7**	**49,8**	**0,6**	**273,8**	**232,4**	**35,4**	**0,7**	**0,3**	**2,8**				
	Итого за день		**72,3**	**68,6**	**262,2**	**1968,0**	**0,9**	**160,7**	**121,3**	**17,0**	**925,4**	**1609,0**	**257,8**	**14,5**	**1,2**	**33,1**				

День 24 (Суббота)																				
Завтрак																				
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,1	6,8	44,8	273,7	0,3	1,3	70,4	0,9	309,8	578,2	24,6	1,2	0,4	103,8	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,6**	**19,5**	**78,8**	**545,3**	**0,3**	**2,0**	**118,4**	**1,3**	**461,3**	**706,1**	**44,0**	**1,6**	**0,5**	**115,5**				
Обед																				
1	Салат из капусты с растительным маслом	100	1,8	10,1	6,7	125,9	0,0	30,0	0,0	4,5	189,0	31,4	16,1	0,6	0,0	3,0	100201	100201	56	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,8	2,8	12,8	94,8	0,1	6,5	0,0	2,4	84,8	108,6	29,7	1,4	0,1	4,8	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,7	7,8	7,5	167,0	0,4	46,9	8239,6	1,3	287,8	498,0	25,8	9,8	3,1	18,7	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,5	1,7	1,4	22,9	0,0	0,1	19,5	0,1	98,6	12,1	1,8	0,1	0,0	1,2	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Каша гречневая	200	10,2	10,9	54,4	356,4	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	3,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**38,1**	**34,7**	**130,0**	**987,3**	**1,0**	**95,4**	**8277,1**	**9,8**	**740,2**	**937,6**	**220,7**	**17,7**	**3,4**	**33,8**				
Полдник																				
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,5**	**6,0**	**52,7**	**272,4**	**0,1**	**3,1**	**9,0**	**1,2**	**61,3**	**134,8**	**12,1**	**1,2**	**0,1**	**2,7**				
	Итого за день		**57,3**	**60,2**	**261,5**	**1805,0**	**1,3**	**100,6**	**8404,5**	**12,3**	**1262,8**	**1778,5**	**276,8**	**20,5**	**4,0**	**152,0**				
	Итого за 6 дней		**63,0**	**63,7**	**246,5**	**1816,4**	**1,3**	**88,0**	**1544,2**	**13,3**	**867,5**	**1325,7**	**271,7**	**14,6**	**1,7**	**77,2**				
	Итого за 24 дня		**61,83**	**66,60**	**249,61**	**1848,06**	**1,3**	**63,7**	**853,6**	**12,3**	**885,0**	**1318,2**	**247,0**	**13,2**	**1,4**	**91,5**				

Рацион для обучающихся 5-11 классов II комплекс

Меню 5-11 классы. Комплекс II

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	№ ТК по сборнику	Сборник
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг				
		г	г	г	г	ккал														
День 1(понедельник)																				
Завтрак																				
1	Каша манная	220	6,15	12,42	31,23	261,18	0,07	0,86	34,65	0,47	181,82	155,40	25,23	0,47	0,20	13,27	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,37**	**33,68**	**57,77**	**584,08**	**0,09**	**2,46**	**94,65**	**1,01**	**196,86**	**182,65**	**35,31**	**1,34**	**0,23**	**16,47**				
Обед																				
1	Салат "Мозаика"	100	2,88	7,38	10,19	119,09	0,09	7,04	0,01	2,89	37,15	68,63	25,26	0,95	0,11	6,28	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,86	114,50	38,59	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,02	153,04	18,76	2,20	0,11	4,90	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	200	10,15	10,91	54,42	356,38	0,29	0,00	18,00	0,59	15,88	199,98	133,31	4,49	0,14	3,93	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**38,47**	**31,61**	**152,90**	**1053,24**	**0,76**	**18,88**	**18,01**	**8,99**	**173,57**	**622,83**	**227,80**	**10,97**	**0,46**	**21,23**				
Полдник																				
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,40	0,55	8,18	25,19	5,08	0,47	0,03	0,87	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,30**	**6,20**	**35,50**	**240,80**	**0,12**	**14,00**	**50,40**	**0,55**	**248,18**	**205,19**	**33,08**	**0,67**	**0,37**	**18,87**				
	Итого за день		**60,13**	**71,50**	**246,17**	**1878,12**	**0,97**	**35,34**	**163,06**	**10,55**	**618,60**	**1010,67**	**296,19**	**12,98**	**1,05**	**56,57**				
День 2(вторник)																				
Завтрак																				
1	Каша гречневая молочная	220	7,40	13,67	31,65	279,16	0,14	0,95	40,26	0,25	199,79	217,80	70,72	1,83	0,26	15,98	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с колбасой п/к и сыром	50	6,14	8,12	10,43	140,18	0,04	0,47	31,98	0,47	36,54	106,48	10,19	0,71	0,06	0,93	100104	100104	2	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
	Итого:		**18,53**	**25,79**	**82,69**	**640,94**	**2,61**	**2,02**	**107,24**	**0,72**	**379,81**	**445,72**	**111,31**	**4,41**	**0,49**	**33,92**				

	Обед																				
1	Салат из помидоров и огурцов	100	0,79	15,11	2,58	150,25	0,04	13,75	0,00	6,90	18,24	30,78	14,11	0,63	0,03	2,20	100505	100505	79	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Щи из свежей капусты	250	3,08	3,06	7,46	68,94	0,06	19,56	7,50	1,28	154,59	46,32	21,04	0,74	0,06	4,05	110105	110106	157	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528	120527	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Пюре картофельное	200	3,62	22,87	24,37	317,59	0,21	17,28	22,50	0,23	70,03	129,12	43,97	1,64	0,18	11,79	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,01	0,04	16,83	67,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,05**	**50,62**	**121,91**	**1048,05**	**0,46**	**50,59**	**34,01**	**12,59**	**330,61**	**449,38**	**112,01**	**6,79**	**0,44**	**27,08**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,55**	**16,90**	**35,05**	**331,30**	**0,08**	**1,20**	**72,02**	**0,62**	**256,03**	**226,35**	**33,48**	**0,86**	**0,33**	**21,85**				
	Итого за день		**54,13**	**93,31**	**239,65**	**2020,29**	**3,15**	**53,81**	**213,28**	**13,93**	**966,45**	**1121,45**	**256,80**	**12,06**	**1,26**	**82,84**				
	День 3 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	220	24,64	11,00	12,10	245,96	0,11	0,33	21,59	0,90	152,12	325,94	36,56	4,52	0,71	36,26	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,20**	**30,03**	**66,52**	**656,95**	**0,17**	**0,33**	**91,99**	**1,95**	**166,37**	**370,23**	**43,18**	**5,18**	**0,75**	**38,93**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,18	7,08	9,28	106,75	0,05	4,55	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,55	100302	100302	59	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	14,91	7,50	2,46	135,29	73,44	21,59	0,79	0,06	3,58	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,05	2,10	38,00	0,09	12,15	89,70	11,71	0,93	0,08	3,30	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,54	9,20	70,57	391,15	0,06	0,00	18,00	0,34	21,04	109,14	35,88	0,83	0,03	1,52	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	22,92	93,90	0,01	3,00	0,00	0,06	5,40	3,30	2,70	0,72	0,01	0,60	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,68**	**26,27**	**146,92**	**936,31**	**0,29**	**24,56**	**63,50**	**7,26**	**257,94**	**409,36**	**116,66**	**5,02**	**0,26**	**15,55**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,39	26,88	0,92	42,77	104,65	12,12	0,77	0,08	2,35	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,65**	**8,10**	**26,65**	**232,30**	**0,06**	**1,99**	**66,88**	**0,92**	**290,77**	**288,65**	**40,12**	**0,97**	**0,34**	**2,35**				
	Итого за день		**71,53**	**64,40**	**240,09**	**1825,56**	**0,53**	**26,87**	**222,37**	**10,13**	**715,07**	**1068,25**	**199,96**	**11,17**	**1,35**	**56,83**				
	День 4 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша овсяная	220	8,24	12,63	18,90	222,10	0,15	0,50	32,48	0,52	119,45	171,63	48,74	1,17	0,14	9,83	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,70**	**28,90**	**99,07**	**750,53**	**0,32**	**23,29**	**76,48**	**1,91**	**315,43**	**456,03**	**168,44**	**3,59**	**0,48**	**22,03**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	100	3,43	6,77	12,51	125,05	0,10	9,05	0,00	2,31	33,04	53,02	22,45	0,99	0,06	4,85	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре куриный	250	8,03	8,57	19,83	188,67	0,06	1,30	34,80	0,48	44,19	89,62	13,92	0,81	0,08	4,58	110407-1	110408-1	129	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	9,10	1,92	285,74	421,76	27,15	0,69	0,08	105,18	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,00	14,72	28,11	260,80	0,24	20,20	30,00	0,30	38,86	120,56	46,90	1,90	0,17	11,00	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,45**	**44,73**	**162,56**	**1185,30**	**0,60**	**49,37**	**77,90**	**7,33**	**483,69**	**811,45**	**132,52**	**6,49**	**0,45**	**128,21**				
	Полдник																			
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,00	12,08	0,54	9,18	36,31	6,83	0,46	0,03	1,54	190207 190208	190209	576	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,13	0,12	28,66	101,71	0,01	3,00	0,00	0,06	10,79	8,69	2,70	0,72	0,01	0,60	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**4,38**	**3,57**	**49,26**	**232,16**	**0,06**	**3,00**	**12,08**	**0,60**	**19,97**	**45,00**	**9,53**	**1,18**	**0,04**	**2,14**				
	Итого за день		**59,53**	**77,20**	**310,89**	**2167,98**	**0,98**	**75,66**	**166,47**	**9,85**	**819,10**	**1312,48**	**310,49**	**11,26**	**0,96**	**152,39**				
	День 5 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	220	6,36	11,37	29,56	245,93	0,16	0,50	25,74	0,14	113,19	154,30	39,24	1,02	0,13	9,41	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,13**	**34,80**	**65,47**	**635,13**	**2,60**	**1,17**	**126,74**	**0,73**	**283,77**	**343,74**	**75,34**	**3,15**	**0,31**	**28,21**				
	Обед																			
1	Салат из сборных овощей	100	1,58	10,09	4,53	116,30	0,03	24,75	0,00	4,56	147,39	32,73	17,61	0,61	0,04	3,00	100509	100509	77	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,60	4,25	10,08	91,50	0,06	14,88	7,50	1,29	113,39	53,53	24,14	1,12	0,06	5,73	110101	110102	119	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов куриный	300	16,80	1,20	64,80	337,20	0,16	8,15	73,50	6,53	41,71	303,67	67,04	2,88	0,21	8,50	120605	120606	331	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	23,11	101,06	0,02	52,00	0,04	0,34	11,62	11,68	4,72	0,52	0,03	0,00	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,55**	**20,99**	**162,72**	**964,06**	**0,36**	**99,78**	**85,04**	**14,99**	**385,11**	**521,20**	**131,71**	**7,08**	**0,39**	**19,23**				
	Полдник																			
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,40	0,55	8,18	25,19	5,08	0,47	0,03	0,87	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**4,20**	**39,30**	**248,80**	**0,10**	**13,80**	**30,40**	**0,55**	**256,18**	**215,19**	**35,08**	**0,67**	**0,33**	**18,87**				
	Итого за день		**54,38**	**60,00**	**267,48**	**1847,99**	**3,07**	**114,75**	**242,18**	**16,27**	**925,05**	**1080,13**	**242,13**	**10,90**	**1,02**	**66,30**				
	День 6 (суббота)																			
	Завтрак																			
1	Сырники из творога	150	10,50	24,00	51,00	462,00	0,24	0,63	72,00	0,76	262,34	766,15	34,42	1,04	0,38	1,62	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус ягодный	30	0,24	0,00	5,85	24,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	140203	140204	378	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**17,84**	**37,85**	**102,93**	**824,66**	**0,31**	**1,15**	**126,93**	**1,39**	**386,53**	**914,96**	**68,94**	**2,77**	**0,57**	**13,21**				
	Обед																			
1	Салат "Осенний"	100	1,83	5,26	12,97	106,93	0,08	9,81	0,00	2,37	27,47	57,68	27,16	1,09	0,07	5,94	100516	100516	99	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,50	1,25	10,00	65,25	0,06	4,43	0,00	2,44	15,95	83,50	22,43	1,08	0,06	3,53	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	120	13,92	6,24	17,76	182,88	0,13	2,12	10,26	2,39	324,04	478,44	33,54	0,95	0,09	115,84	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	1,07	3,15	0,05	1,40	3,23	1,74	0,08	0,01	0,17	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Каша гречневая	200	10,15	10,91	54,42	356,38	0,29	0,00	18,00	0,59	15,88	199,98	133,31	4,49	0,14	3,93	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

6	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,06**	**25,91**	**148,83**	**965,79**	**0,63**	**18,83**	**31,41**	**8,74**	**446,98**	**907,98**	**229,65**	**9,16**	**0,39**	**131,69**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,40**	**6,10**	**44,20**	**262,70**	**0,09**	**4,14**	**9,01**	**1,33**	**64,47**	**140,13**	**17,44**	**3,29**	**0,10**	**2,08**				
	Итого за день		**59,30**	**69,86**	**295,96**	**2053,15**	**1,03**	**24,11**	**167,35**	**11,46**	**897,98**	**1963,07**	**316,03**	**15,22**	**1,06**	**146,97**				
	Итого за 6 дней		**59,83**	**72,71**	**266,71**	**1965,52**	**1,62**	**55,09**	**195,78**	**12,03**	**823,71**	**1259,34**	**270,27**	**12,26**	**1,12**	**93,65**				
	День 7 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	220	6,15	12,00	30,39	254,08	0,13	0,73	31,35	0,20	157,26	195,70	46,35	0,98	0,18	12,58	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,64**	**23,01**	**70,50**	**528,08**	**0,18**	**2,33**	**70,36**	**0,79**	**180,27**	**272,82**	**72,15**	**2,69**	**0,26**	**16,12**				
	Обед																			
1	Салат из капусты и сладкого перца	100	1,48	7,09	4,01	95,19	0,03	32,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,82	100202-1	100202-1	53	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,75	3,25	13,50	102,25	0,12	9,35	8,00	1,78	121,59	151,00	47,37	1,25	0,13	4,87	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,08	1,24	48,30	1,74	17,74	135,24	15,89	1,41	0,11	4,22	120613	120614	318	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,91	14,14	64,30	428,01	0,11	0,00	18,00	1,06	28,09	62,08	11,54	1,19	0,03	1,54	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,15	0,08	22,16	90,68	0,01	7,40	0,00	0,05	6,24	3,84	2,56	0,40	0,01	0,48	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,80**	**35,73**	**150,71**	**1074,33**	**0,41**	**50,89**	**74,30**	**8,69**	**370,35**	**466,57**	**101,81**	**5,92**	**0,34**	**15,92**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,70**	**6,95**	**36,00**	**251,15**	**0,12**	**1,40**	**50,40**	**0,51**	**246,68**	**203,69**	**32,03**	**0,54**	**0,36**	**18,87**				
	Итого за день		**54,14**	**65,69**	**257,21**	**1853,56**	**0,71**	**54,62**	**195,06**	**9,98**	**797,30**	**943,08**	**205,98**	**9,16**	**0,95**	**50,91**				
	День 8 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша рисовая	220	5,52	11,58	30,81	249,48	0,06	0,66	29,70	0,24	140,16	174,69	39,97	0,65	0,17	10,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд с колбасой полукопченой	40	4,94	8,38	10,32	136,40	0,05	0,00	0,00	0,46	10,70	59,60	7,00	0,84	0,04	1,40	100103	100103	6	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,36**	**23,81**	**64,79**	**530,31**	**0,14**	**1,38**	**47,70**	**0,70**	**296,54**	**343,49**	**63,77**	**1,65**	**0,36**	**23,18**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	100	1,57	10,09	8,06	129,26	0,03	9,42	0,00	4,50	47,67	42,79	20,68	1,26	0,04	6,39	100402	100402	81	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,86	114,50	38,59	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,45	19,20	0,39	102,36	159,74	21,64	1,90	0,15	8,18	120505	120506	275	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,00	14,72	28,11	260,80	0,24	20,20	30,00	0,30	38,86	120,56	46,90	1,90	0,17	11,00	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,17	0,06	26,07	105,62	0,00	16,00	0,00	0,11	10,98	9,90	4,96	0,27	0,01	0,16	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Ирис	10	0,33	0,76	8,15	40,80	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50	1,20	0,60	0,14	0,00	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**31,98**	**33,45**	**131,88**	**957,01**	**0,64**	**52,31**	**49,20**	**8,76**	**302,63**	**532,30**	**143,57**	**8,63**	**0,47**	**31,86**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,08	10,11	0,63	26,43	49,69	7,57	0,53	0,06	2,88	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,65**	**10,40**	**36,50**	**287,00**	**0,10**	**1,28**	**40,11**	**0,63**	**268,43**	**231,69**	**35,57**	**0,73**	**0,32**	**20,88**				
	Итого за день		**57,99**	**67,66**	**233,16**	**1774,32**	**0,88**	**54,97**	**137,01**	**10,09**	**867,60**	**1107,47**	**242,91**	**11,02**	**1,14**	**75,91**				
	День 9 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,14	6,82	44,79	273,68	0,26	1,30	70,40	0,88	309,76	578,16	24,64	1,16	0,36	103,84	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,72**	**15,65**	**71,14**	**464,72**	**0,28**	**1,30**	**100,40**	**1,32**	**316,14**	**596,86**	**27,24**	**1,47**	**0,38**	**104,74**				
	Обед																			
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,81	7,34	13,80	128,66	0,10	10,00	0,00	3,21	19,45	54,08	22,43	0,84	0,07	4,83	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	108,69	69,60	28,54	1,06	0,09	6,13	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Пельмени с маслом сливочным	300	28,61	45,74	61,08	637,80	0,41	0,00	45,00	1,59	53,64	192,30	31,86	2,28	0,21	1,35	120529	120529	504	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,83	0,05	28,14	116,92	0,02	0,64	0,00	0,88	26,20	23,36	16,80	0,57	0,03	0,00	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**37,18**	**58,41**	**134,68**	**1076,76**	**0,68**	**26,42**	**52,50**	**7,49**	**262,68**	**406,14**	**107,23**	**5,61**	**0,41**	**14,30**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,83	0,62	25,76	48,38	7,37	0,52	0,05	2,80	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,75**	**8,80**	**37,40**	**269,90**	**0,06**	**0,68**	**49,83**	**0,62**	**273,76**	**232,38**	**35,37**	**0,72**	**0,31**	**2,80**				
	Итого за день		**57,65**	**82,86**	**243,21**	**1811,38**	**1,02**	**28,40**	**202,73**	**9,43**	**852,57**	**1235,37**	**169,83**	**7,81**	**1,10**	**121,84**				
	День 10 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	220	6,15	12,00	30,39	254,08	0,13	0,73	31,35	0,20	157,26	195,70	46,35	0,98	0,18	12,58	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,68	12,69	10,34	182,99	0,03	0,09	55,23	0,48	33,89	84,69	10,41	0,64	0,05	1,40	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
	Итого:		**14,02**	**25,29**	**71,86**	**571,71**	**0,17**	**0,81**	**106,58**	**0,68**	**197,10**	**292,76**	**57,15**	**1,79**	**0,27**	**13,98**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,58	13,02	7,38	161,54	0,02	8,46	26,00	4,53	53,96	90,46	22,01	1,28	0,06	5,87	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	22,94	73,14	21,70	0,97	0,07	4,16	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов куриный	300	16,80	1,20	64,80	337,20	0,16	8,15	73,50	6,53	41,71	303,67	67,04	2,88	0,21	8,50	120605	120606	331	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	70,08	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**36,84**	**23,80**	**159,39**	**1001,07**	**0,36**	**24,94**	**115,29**	**14,69**	**194,53**	**590,48**	**132,08**	**7,18**	**0,39**	**20,78**				
	Полдник																			
1	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	78,75	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	0,35	0,02	0,00	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,98**	**11,03**	**43,19**	**287,55**	**0,05**	**0,40**	**39,01**	**1,13**	**37,61**	**88,92**	**35,82**	**1,99**	**0,10**	**3,53**				
	Итого за день		**54,84**	**60,12**	**274,44**	**1860,33**	**0,59**	**26,15**	**260,88**	**16,50**	**429,24**	**972,16**	**225,05**	**10,96**	**0,76**	**38,29**				
	День 11 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	220	24,64	11,00	12,10	245,96	0,11	0,33	21,59	0,90	152,12	325,94	36,56	4,52	0,71	36,26	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

	Итого:		**33,23**	**16,08**	**94,05**	**660,36**	**2,64**	**22,93**	**36,59**	**2,12**	**315,90**	**519,18**	**161,56**	**7,82**	**0,95**	**53,26**				
								Обед												
1	Салат из помидоров и огурцов	100	0,79	15,11	2,58	150,25	0,04	13,75	0,00	6,90	18,24	30,78	14,11	0,63	0,03	2,20	100505	100505	79	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	250	9,25	3,50	8,75	103,50	0,14	15,31	3,13	2,76	130,76	217,29	33,54	1,18	0,09	46,81	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,05	2,10	38,00	0,09	12,15	89,70	11,71	0,93	0,08	3,30	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,54	9,20	70,57	391,15	0,06	0,00	18,00	0,34	21,04	109,14	35,88	0,83	0,03	1,52	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**33,37**	**33,25**	**140,15**	**995,98**	**0,36**	**49,16**	**59,13**	**11,01**	**252,45**	**537,40**	**109,34**	**4,83**	**0,27**	**56,44**				
								Полдник												
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	42,01	0,63	14,90	44,17	6,28	0,63	0,08	3,85	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,45**	**11,75**	**39,00**	**314,55**	**0,10**	**1,23**	**62,01**	**0,63**	**262,90**	**234,17**	**36,28**	**0,83**	**0,38**	**21,85**				
	Итого за день		**78,05**	**61,08**	**273,20**	**1970,89**	**3,10**	**73,32**	**157,73**	**13,75**	**831,25**	**1290,75**	**307,18**	**13,48**	**1,60**	**131,54**				
								День12(суббота)												
								Завтрак												
1	Каша рисовая	220	5,52	11,58	30,81	249,48	0,06	0,66	29,70	0,24	140,16	174,69	39,97	0,65	0,17	10,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,04	0,08	10,40	0,51	8,78	25,04	5,08	0,53	0,02	0,87	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**19,98**	**27,77**	**89,07**	**687,38**	**0,18**	**1,32**	**79,00**	**1,27**	**291,30**	**417,79**	**84,58**	**3,13**	**0,38**	**20,99**				
								Обед												
1	Салат из капусты с помидорами и огурцами	100	1,44	5,13	4,71	71,85	0,03	24,25	0,00	2,34	137,30	28,63	14,57	0,75	0,04	2,70	100542	100542	55	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	108,69	69,60	28,54	1,06	0,09	6,13	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,70	7,80	7,50	167,00	0,43	46,86	8239,60	1,29	287,82	497,98	25,78	9,83	3,11	18,71	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Картофель отварной, резаный	200	4,00	14,72	28,11	260,80	0,24	20,20	30,00	0,30	38,86	120,56	46,90	1,90	0,17	11,00	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,05**	**35,39**	**103,84**	**860,36**	**0,91**	**111,15**	**8296,60**	**6,38**	**744,63**	**826,45**	**135,83**	**17,52**	**3,46**	**41,77**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,39	26,88	0,92	42,77	104,65	12,12	0,77	0,08	2,35	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,12	0,09	23,07	93,90	0,01	1,50	0,00	0,12	6,30	4,80	3,60	0,75	0,01	0,30	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,97**	**3,19**	**41,32**	**218,20**	**0,07**	**2,89**	**26,88**	**1,04**	**49,07**	**109,45**	**15,72**	**1,52**	**0,09**	**2,65**				
	Итого за день		**58,00**	**66,35**	**234,22**	**1765,94**	**1,16**	**115,36**	**8402,48**	**8,70**	**1084,99**	**1353,69**	**236,13**	**22,16**	**3,93**	**65,41**				
	Итого за 6 дней		**60,11**	**67,29**	**252,57**	**1839,40**	**1,24**	**58,80**	**1559,31**	**11,41**	**810,49**	**1150,42**	**231,18**	**12,43**	**1,58**	**80,65**				
	День 13 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	120	7,56	27,60	30,96	402,48	0,18	0,55	67,20	0,46	237,99	647,13	27,73	0,69	0,32	1,60	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102	393	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,44**	**29,39**	**77,47**	**630,28**	**0,28**	**110,25**	**71,40**	**1,19**	**340,13**	**733,88**	**57,61**	**1,56**	**0,42**	**6,10**				
	Обед																			
1	Салат "Мозаика"	100	2,88	7,38	10,19	119,09	0,09	7,04	0,01	2,89	37,15	68,63	25,26	0,95	0,11	6,28	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,86	114,50	38,59	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,02	153,04	18,76	2,20	0,11	4,90	120523	120524	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	200	3,62	22,87	24,37	317,59	0,21	17,28	22,50	0,23	70,03	129,12	43,97	1,64	0,18	11,79	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**33,14**	**44,17**	**137,98**	**1085,24**	**0,69**	**36,16**	**42,51**	**8,63**	**229,72**	**558,57**	**138,86**	**8,24**	**0,54**	**29,09**				
	Полдник																			
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,00	12,08	0,54	9,18	36,31	6,83	0,46	0,03	1,54	190207 190208	190209	576	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,05**	**8,45**	**28,60**	**236,45**	**0,13**	**1,40**	**52,08**	**0,54**	**249,18**	**216,31**	**34,83**	**0,66**	**0,37**	**19,54**				
	Итого за день		**54,62**	**82,02**	**244,06**	**1951,97**	**1,10**	**147,81**	**166,00**	**10,35**	**819,03**	**1508,76**	**231,30**	**10,45**	**1,33**	**54,73**				
	День 14 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша гречневая молочная	220	7,40	13,67	31,65	279,16	0,14	0,95	40,26	0,25	199,79	217,80	70,72	1,83	0,26	15,98	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**17,40**	**30,53**	**65,66**	**606,49**	**0,18**	**1,67**	**88,26**	**0,69**	**353,77**	**345,70**	**97,12**	**2,78**	**0,43**	**29,08**				
	Обед																			
1	Салат из помидоров и огурцов	100	0,79	15,11	2,58	150,25	0,04	13,75	0,00	6,90	18,24	30,78	14,11	0,63	0,03	2,20	100505	100505	79	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре куриный	250	8,03	8,57	19,83	188,67	0,06	1,30	34,80	0,48	44,19	89,62	13,92	0,81	0,08	4,58	110407-1	110408-1	129	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528	120527	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Каша гречневая	200	10,15	10,91	54,42	356,38	0,29	0,00	18,00	0,59	15,88	199,98	133,31	4,49	0,14	3,93	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,01	0,04	16,83	67,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,53**	**40,25**	**134,58**	**1039,78**	**0,50**	**15,05**	**52,81**	**10,76**	**154,47**	**527,54**	**186,23**	**8,87**	**0,40**	**19,75**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,55**	**16,90**	**35,05**	**331,30**	**0,08**	**1,20**	**72,02**	**0,62**	**256,03**	**226,35**	**33,48**	**0,86**	**0,33**	**21,85**				
	Итого за день		**61,49**	**87,68**	**235,29**	**1977,56**	**0,77**	**17,92**	**213,10**	**12,06**	**764,27**	**1099,59**	**316,83**	**12,51**	**1,17**	**70,68**				
	День 15 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	220	6,15	12,00	30,39	254,08	0,13	0,73	31,35	0,20	157,26	195,70	46,35	0,98	0,18	12,58	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,41**	**23,33**	**56,70**	**490,72**	**0,19**	**0,80**	**57,35**	**0,71**	**190,44**	**309,30**	**56,85**	**1,97**	**0,25**	**13,98**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,18	7,08	9,28	106,75	0,05	4,55	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,55	100302	100302	59	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	14,91	7,50	2,46	135,29	73,44	21,59	0,79	0,06	3,58	110322	110323	137	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,05	2,10	38,00	0,09	12,15	89,70	11,71	0,93	0,08	3,30	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,91	14,14	64,30	428,01	0,11	0,00	18,00	1,06	28,09	62,08	11,54	1,19	0,03	1,54	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,12	0,12	22,92	93,90	0,01	3,00	0,00	0,06	5,40	3,30	2,70	0,72	0,01	0,60	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,05**	**31,21**	**140,65**	**973,17**	**0,35**	**24,56**	**63,50**	**7,98**	**264,99**	**362,30**	**92,32**	**5,38**	**0,26**	**15,57**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**6,95**	**36,40**	**253,15**	**0,04**	**0,60**	**50,40**	**0,51**	**254,68**	**207,69**	**32,03**	**0,54**	**0,28**	**0,87**				
	Итого за день		**57,15**	**61,49**	**233,75**	**1717,04**	**0,59**	**25,95**	**171,25**	**9,19**	**710,11**	**879,29**	**181,19**	**7,89**	**0,78**	**30,42**				
	День 16 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	220	22,03	11,79	15,76	257,21	0,13	0,40	23,27	1,03	173,16	378,11	29,16	4,22	0,82	39,34	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,83	0,62	25,76	48,38	7,37	0,52	0,05	2,80	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,28**	**16,69**	**106,95**	**694,15**	**0,28**	**22,47**	**33,09**	**2,53**	**220,46**	**493,85**	**128,93**	**6,11**	**0,98**	**42,14**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	100	3,43	6,77	12,51	125,05	0,10	9,05	0,00	2,31	33,04	53,02	22,45	0,99	0,06	4,85	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	22,94	73,14	21,70	0,97	0,07	4,16	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	9,10	1,92	285,74	421,76	27,15	0,69	0,08	105,18	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,00	14,72	28,11	260,80	0,24	20,20	30,00	0,30	38,86	120,56	46,90	1,90	0,17	11,00	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,17**	**35,90**	**112,44**	**891,68**	**0,57**	**54,60**	**50,89**	**6,44**	**446,14**	**742,17**	**129,70**	**5,57**	**0,41**	**127,79**				
	Полдник																			
1	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,13	0,12	28,66	101,71	0,01	3,00	0,00	0,06	10,79	8,69	2,70	0,72	0,01	0,60	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,58**	**11,12**	**52,66**	**310,51**	**0,05**	**3,00**	**39,01**	**0,64**	**28,25**	**79,16**	**28,02**	**2,36**	**0,08**	**4,13**				
	Итого за день		**61,03**	**63,71**	**272,04**	**1896,34**	**0,90**	**80,08**	**122,99**	**9,61**	**694,85**	**1315,19**	**286,65**	**14,03**	**1,47**	**174,06**				
	День 17 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша рисовая	220	5,52	11,58	30,81	249,48	0,06	0,66	29,70	0,24	140,16	174,69	39,97	0,65	0,17	10,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,68	12,69	10,34	182,99	0,03	0,09	55,23	0,48	33,89	84,69	10,41	0,64	0,05	1,40	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ирис	10	0,33	0,76	8,15	40,80	0,00	0,00	3,60	0,01	14,00	10,50	1,80	0,06	0,01	0,00			ПП	
	Итого:		**16,32**	**28,44**	**74,77**	**624,07**	**2,51**	**1,35**	**103,53**	**0,73**	**329,53**	**384,72**	**82,17**	**3,09**	**0,36**	**29,38**				
	Обед																			
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507	78	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,60	4,25	10,08	91,50	0,06	14,88	7,50	1,29	113,39	53,53	24,14	1,12	0,06	5,73	110101	110102	119	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов куриный	300	16,80	1,20	64,80	337,20	0,16	8,15	73,50	6,53	41,71	303,67	67,04	2,88	0,21	8,50	120605	120606	331	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	23,11	101,06	0,02	52,00	0,04	0,34	11,62	11,68	4,72	0,52	0,03	0,00	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	0,00	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	0,00			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**27,68**	**22,98**	**160,39**	**967,96**	**0,36**	**83,83**	**85,04**	**15,80**	**258,88**	**525,86**	**126,48**	**7,00**	**0,38**	**18,87**				
	Полдник																			
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,04	12,60	10,40	0,55	8,18	25,19	5,08	0,47	0,03	0,87	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,70**	**4,20**	**39,30**	**248,80**	**0,10**	**13,80**	**30,40**	**0,55**	**256,18**	**215,19**	**35,08**	**0,67**	**0,33**	**18,87**				
	Итого за день		**55,70**	**55,61**	**274,46**	**1840,83**	**2,97**	**98,97**	**218,97**	**17,08**	**844,58**	**1125,78**	**243,73**	**10,77**	**1,07**	**67,12**				
	День 18 (Суббота)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,14	6,82	44,79	273,68	0,26	1,30	70,40	0,88	309,76	578,16	24,64	1,16	0,36	103,84	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,35**	**27,25**	**75,67**	**602,68**	**0,30**	**1,82**	**143,30**	**1,43**	**426,52**	**703,22**	**56,28**	**2,46**	**0,51**	**113,38**				
	Обед																			
1	Салат "Осенний"	100	1,83	5,26	12,97	106,93	0,08	9,81	0,00	2,37	27,47	57,68	27,16	1,09	0,07	5,94	100516	100516	99	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,20	0,81	1,32	33,68	127,49	33,55	1,85	0,14	7,81	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	120	13,92	6,24	17,76	182,88	0,13	2,12	10,26	2,39	324,04	478,44	33,54	0,95	0,09	115,84	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	1,07	3,15	0,05	1,40	3,23	1,74	0,08	0,01	0,17	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Каша гречневая	200	10,15	10,91	54,42	356,38	0,29	0,00	18,00	0,59	15,88	199,98	133,31	4,49	0,14	3,93	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

6	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230	481	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**39,37**	**29,17**	**173,48**	**1115,02**	**0,72**	**25,60**	**52,23**	**7,62**	**466,72**	**958,57**	**241,17**	**10,05**	**0,50**	**135,97**				
	Полдник																			
1	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок с яблоком	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,04	0,08	10,40	0,51	8,78	25,04	5,08	0,53	0,02	0,87	190204 190205	190206	584	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	78,75	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	0,35	0,02	0,00	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**4,18**	**1,53**	**46,69**	**216,85**	**0,05**	**0,48**	**10,40**	**1,06**	**28,93**	**43,49**	**15,58**	**0,88**	**0,04**	**0,87**				
	Итого за день		**56,89**	**57,95**	**295,83**	**1934,55**	**1,08**	**27,89**	**205,92**	**10,11**	**922,16**	**1705,28**	**313,03**	**13,39**	**1,05**	**250,22**				
	Итого за 6 дней		**57,81**	**68,08**	**259,24**	**1886,38**	**1,23**	**66,44**	**183,04**	**11,40**	**792,50**	**1272,31**	**262,12**	**11,51**	**1,14**	**107,87**				
	День 19 (Понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	220	6,15	12,42	31,23	261,18	0,07	0,86	34,65	0,47	181,82	155,40	25,23	0,47	0,20	13,27	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,17**	**32,45**	**57,77**	**564,78**	**0,10**	**2,53**	**120,65**	**1,06**	**216,46**	**236,65**	**31,81**	**0,92**	**0,26**	**15,07**				
	Обед																			
1	Салат из капусты и сладкого перца	100	1,48	7,09	4,01	95,19	0,03	32,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,82	100202-1	100202-1	53	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,75	3,25	13,50	102,25	0,12	9,35	8,00	1,78	121,59	151,00	47,37	1,25	0,13	4,87	110314	110315	134	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,08	1,24	48,30	1,74	17,74	135,24	15,89	1,41	0,11	4,22	120613	120614	318	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,91	14,14	64,30	428,01	0,11	0,00	18,00	1,06	28,09	62,08	11,54	1,19	0,03	1,54	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,15	0,08	22,16	90,68	0,01	7,40	0,00	0,05	6,24	3,84	2,56	0,40	0,01	0,48	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,80**	**35,73**	**150,71**	**1074,33**	**0,41**	**50,89**	**74,30**	**8,69**	**370,35**	**466,57**	**101,81**	**5,92**	**0,34**	**15,92**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,04	0,00	10,40	0,51	6,68	23,69	4,03	0,34	0,02	0,87	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,70**	**6,95**	**36,00**	**251,15**	**0,12**	**1,40**	**50,40**	**0,51**	**246,68**	**203,69**	**32,03**	**0,54**	**0,36**	**18,87**				
	Итого за день		**54,67**	**75,14**	**244,49**	**1890,26**	**0,63**	**54,82**	**245,35**	**10,26**	**833,49**	**906,90**	**165,65**	**7,39**	**0,95**	**49,86**				

День 20 (Вторник)																				
Завтрак																				
1	Каша пшенная	220	6,36	11,37	29,56	245,93	0,16	0,50	25,74	0,14	113,19	154,30	39,24	1,02	0,13	9,41	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,94**	**32,30**	**77,95**	**650,14**	**0,20**	**1,22**	**103,74**	**0,68**	**266,69**	**284,28**	**59,00**	**1,54**	**0,31**	**22,01**				
Обед																				
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	100	2,06	7,16	8,87	105,33	0,02	9,84	0,01	3,18	38,76	43,21	21,78	1,39	0,04	6,91	100406	100406	70	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,86	114,50	38,59	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,45	19,20	0,39	102,36	159,74	21,64	1,90	0,15	8,18	120505	120506	275	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,00	14,72	28,11	260,80	0,24	20,20	30,00	0,30	38,86	120,56	46,90	1,90	0,17	11,00	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,17	0,06	26,07	105,62	0,00	16,00	0,00	0,11	10,98	9,90	4,96	0,27	0,01	0,16	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,14**	**29,75**	**124,54**	**892,28**	**0,63**	**52,73**	**49,21**	**7,44**	**291,22**	**531,51**	**144,07**	**8,62**	**0,47**	**32,37**				
Полдник																				
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,08	10,11	0,63	26,43	49,69	7,57	0,53	0,06	2,88	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,65**	**10,40**	**36,50**	**287,00**	**0,10**	**1,28**	**40,11**	**0,63**	**268,43**	**231,69**	**35,57**	**0,73**	**0,32**	**20,88**				
	Итого за день		**55,73**	**72,45**	**238,98**	**1829,41**	**0,93**	**55,24**	**193,05**	**8,75**	**826,33**	**1047,48**	**238,64**	**10,89**	**1,09**	**75,25**				
День 21 (Среда)																				
Завтрак																				
1	Запеканка из творога	120	7,56	27,60	30,96	402,48	0,18	0,55	67,20	0,46	237,99	647,13	27,73	0,69	0,32	1,60	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Кекс "Столичный"	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	42,02	0,62	14,03	44,35	5,48	0,66	0,07	3,85	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,83**	**38,95**	**78,14**	**710,42**	**0,23**	**0,65**	**113,43**	**1,10**	**283,20**	**713,38**	**36,61**	**1,42**	**0,43**	**6,34**				
Обед																				
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,81	7,34	13,80	128,66	0,10	10,00	0,00	3,21	19,45	54,08	22,43	0,84	0,07	4,83	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,51	2,06	154,30	127,87	34,79	2,12	0,10	8,06	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,70	7,80	7,50	167,00	0,43	46,86	8239,60	1,29	287,82	497,98	25,78	9,83	3,11	18,71	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Пюре картофельное	200	3,62	22,87	24,37	317,59	0,21	17,28	22,50	0,23	70,03	129,12	43,97	1,64	0,18	11,79	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,83	0,05	28,14	116,92	0,02	0,64	0,00	0,88	26,20	23,36	16,80	0,57	0,03	0,00	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**33,72**	**46,56**	**113,32**	**995,78**	**0,92**	**88,70**	**8289,11**	**8,64**	**715,75**	**928,09**	**155,82**	**16,17**	**3,53**	**46,61**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,05	0,06	1,50	0,93	19,90	37,22	5,75	0,40	0,04	1,97	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,35**	**7,45**	**38,15**	**263,25**	**0,05**	**0,66**	**41,50**	**0,93**	**267,90**	**221,22**	**33,75**	**0,60**	**0,30**	**1,97**				
	Итого за день		**56,90**	**92,96**	**229,62**	**1969,45**	**1,20**	**90,00**	**8444,04**	**10,66**	**1266,84**	**1862,68**	**226,18**	**18,19**	**4,26**	**54,92**				
	День 22 (Четверг)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	220	24,64	11,00	12,10	245,96	0,11	0,33	21,59	0,90	152,12	325,94	36,56	4,52	0,71	36,26	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,60**	**29,18**	**84,72**	**723,00**	**0,22**	**22,33**	**81,59**	**2,32**	**180,76**	**413,91**	**131,56**	**6,16**	**0,84**	**38,06**				
	Обед																			
1	Салат из помидоров с растительным маслом	100	1,11	6,18	4,62	80,65	0,05	20,30	0,00	3,19	18,31	32,41	17,69	0,84	0,03	2,13	100506	100506	23	Могильный,2011
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	22,94	73,14	21,70	0,97	0,07	4,16	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Биточки рубленые куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,39	51,90	1,30	46,78	157,06	19,25	1,44	0,14	6,38	120611	120612	309	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	15,78	81,86	26,91	0,62	0,03	1,14	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток вишневый	200	0,10	0,02	17,26	70,08	0,00	1,80	0,00	0,04	4,92	3,60	3,12	0,11	0,00	0,24	160204	160231	474	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**31,89**	**25,64**	**125,20**	**862,04**	**0,33**	**30,02**	**77,19**	**6,96**	**168,13**	**431,66**	**98,86**	**5,08**	**0,29**	**16,05**				
	Полдник																			
1	Брушетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,39	26,88	0,92	42,77	104,65	12,12	0,77	0,08	2,35	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Кисель абрикосовый	200	0,53	0,03	19,19	78,75	0,01	0,40	0,00	0,55	20,15	18,45	10,50	0,35	0,02	0,00	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**6,38**	**3,13**	**37,44**	**203,05**	**0,07**	**1,79**	**26,88**	**1,47**	**62,92**	**123,10**	**22,62**	**1,12**	**0,10**	**2,35**				
	Итого за день		**67,86**	**57,95**	**247,36**	**1788,09**	**0,62**	**54,13**	**185,66**	**10,76**	**411,81**	**968,67**	**253,04**	**12,35**	**1,23**	**56,45**				
День 23 (Пятница)																				
Завтрак																				
1	Каша гречневая молочная	220	7,40	13,67	31,65	279,16	0,14	0,95	40,26	0,25	199,79	217,80	70,72	1,83	0,26	15,98	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**15,18**	**37,10**	**67,56**	**668,36**	**2,58**	**1,62**	**141,26**	**0,84**	**370,37**	**407,24**	**106,82**	**3,96**	**0,45**	**34,78**				
Обед																				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	1,44	10,09	8,43	130,14	0,02	9,58	0,00	4,50	36,37	41,58	21,13	1,35	0,04	6,71	100407	100407	82	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	250	9,25	3,50	8,75	103,50	0,14	15,31	3,13	2,76	130,76	217,29	33,54	1,18	0,09	46,81	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,05	2,10	38,00	0,09	12,15	89,70	11,71	0,93	0,08	3,30	120601	120602	311	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,91	14,14	64,30	428,01	0,11	0,00	18,00	1,06	28,09	62,08	11,54	1,19	0,03	1,54	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,27	0,06	24,41	100,68	0,01	18,00	0,00	0,06	10,86	6,90	3,90	0,16	0,01	0,60	160212	160212	448	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**38,39**	**33,17**	**139,73**	**1012,73**	**0,40**	**44,99**	**59,13**	**9,33**	**277,63**	**501,15**	**92,02**	**5,91**	**0,27**	**60,96**				
Полдник																				
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	42,01	0,63	14,90	44,17	6,28	0,63	0,08	3,85	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,45**	**11,75**	**39,00**	**314,55**	**0,10**	**1,23**	**62,01**	**0,63**	**262,90**	**234,17**	**36,28**	**0,83**	**0,38**	**21,85**				
	Итого за день		**65,01**	**82,02**	**246,28**	**1995,63**	**3,08**	**47,84**	**262,40**	**10,79**	**910,90**	**1142,56**	**235,12**	**10,70**	**1,10**	**117,59**				
День 24 (Суббота)																				
Завтрак																				
1	Каша рисовая	220	5,52	11,58	30,81	249,48	0,06	0,66	29,70	0,24	140,16	174,69	39,97	0,65	0,17	10,98	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,55	3,35	20,43	127,00	0,02	0,52	12,90	0,01	109,66	104,46	29,04	1,01	0,12	7,74	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,26	11,33	10,32	172,80	0,06	0,07	26,00	0,51	32,70	113,60	10,50	0,94	0,07	1,40	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,08	10,10	0,64	28,08	52,43	8,55	0,60	0,06	2,85	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**22,08**	**29,62**	**90,17**	**716,83**	**0,20**	**1,33**	**78,70**	**1,40**	**310,60**	**445,18**	**88,05**	**3,20**	**0,41**	**22,97**				
Обед																				

1	Салат из капусты с помидорами и огурцами	100	1,44	5,13	4,71	71,85	0,03	24,25	0,00	2,34	137,30	28,63	14,57	0,75	0,04	2,70	100542	100542	55	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	108,69	69,60	28,54	1,06	0,09	6,13	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели с рисом	120	12,12	4,92	19,56	171,00	0,06	0,00	0,00	0,36	10,13	162,81	24,97	2,14	0,12	5,29	120521	120522	307	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,00	14,72	28,11	260,80	0,24	20,20	30,00	0,30	38,86	120,56	46,90	1,90	0,17	11,00	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Гематоген	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,19**	**31,43**	**129,66**	**912,24**	**0,54**	**64,23**	**57,50**	**5,35**	**370,38**	**485,80**	**133,57**	**9,88**	**0,49**	**27,12**				
	Полдник																			
1	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,04	0,00	39,01	0,58	17,46	70,47	25,32	1,64	0,08	3,53	170604	170605	521	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,12	0,09	23,07	93,90	0,01	1,50	0,00	0,12	6,30	4,80	3,60	0,75	0,01	0,30	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,57**	**11,09**	**47,07**	**302,70**	**0,05**	**1,50**	**39,01**	**0,70**	**23,76**	**75,27**	**28,92**	**2,39**	**0,09**	**3,83**				
	Итого за день		**53,84**	**72,14**	**266,89**	**1931,77**	**0,79**	**67,06**	**175,21**	**7,45**	**704,74**	**1006,25**	**250,55**	**15,47**	**0,98**	**53,92**				
	Итого за 6 дней		**59,00**	**75,44**	**245,60**	**1900,77**	**1,21**	**61,52**	**1584,28**	**9,78**	**825,69**	**1155,76**	**228,20**	**12,50**	**1,60**	**68,00**				
	Итого за 24 дня		**59,19**	**70,88**	**256,03**	**1898,02**	**1,33**	**60,46**	**880,60**	**11,15**	**813,10**	**1209,46**	**247,94**	**12,18**	**1,36**	**87,54**				

Рацион для обучающихся 5-11 классов III комплекс

Меню 5-11 классы. Комплекс III

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	№ ТК по сборнику	Сборник
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг				
		г	г	г	г	ккал														
День 1(понедельник)																				
Завтрак																				
1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
4	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**18,5**	**43,7**	**92,6**	**838,7**	**0,3**	**0,7**	**101,4**	**2,4**	**313,5**	**818,6**	**49,6**	**2,5**	**0,4**	**3,9**				
Обед																				
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,8	7,3	13,8	128,7	0,1	10,0	0,0	3,2	19,4	54,1	22,4	0,8	0,1	4,8	100544	100544	68	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	4,4	0,0	2,4	15,9	83,5	22,4	1,1	0,1	3,5	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	120	13,9	6,2	17,8	182,9	0,1	2,1	10,3	2,4	324,0	478,4	33,5	1,0	0,1	115,8	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,8**	**26,4**	**167,6**	**1037,0**	**0,4**	**69,6**	**31,5**	**9,6**	**452,9**	**823,7**	**130,9**	**5,4**	**0,3**	**127,9**				
Полдник																				
1	Брушетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	26,9	0,9	42,8	104,7	12,1	0,8	0,1	2,4	230464	190216	610	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**6,0**	**3,2**	**44,3**	**229,9**	**0,1**	**17,4**	**26,9**	**1,0**	**53,7**	**114,6**	**17,1**	**1,0**	**0,1**	**2,5**				
	Итого за день		**55,4**	**73,2**	**304,5**	**2105,6**	**0,8**	**87,7**	**159,7**	**13,1**	**820,1**	**1756,9**	**197,7**	**9,0**	**0,8**	**134,3**				
День 2(вторник)																				
Завтрак																				
1	Каша рисовая	220	5,5	11,6	30,8	249,5	0,1	0,7	29,7	0,2	140,2	174,7	40,0	0,6	0,2	11,0	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,0**	**33,1**	**107,9**	**789,7**	**0,2**	**23,2**	**102,6**	**1,7**	**274,5**	**361,4**	**164,0**	**3,3**	**0,4**	**20,5**				
Обед																				

1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,1	15,1	10,4	183,2	0,0	16,4	0,0	6,7	91,1	23,5	13,4	0,9	0,0	2,4	100504	100504	43	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,8	1,3	33,7	127,5	33,6	1,8	0,1	7,8	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	300	13,8	5,1	38,4	254,7	0,3	20,6	63,0	3,2	63,6	274,4	67,2	3,4	0,3	14,7	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,7**	**25,6**	**124,2**	**835,8**	**0,5**	**50,5**	**63,8**	**12,3**	**255,2**	**515,4**	**126,8**	**7,4**	**0,5**	**26,9**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,6**	**8,9**	**35,8**	**284,7**	**0,1**	**1,3**	**29,0**	**1,1**	**298,5**	**316,1**	**39,4**	**0,7**	**0,4**	**20,1**				
	Итого за день		**54,3**	**67,6**	**267,9**	**1910,2**	**0,9**	**75,1**	**195,4**	**15,1**	**828,2**	**1192,9**	**330,2**	**11,4**	**1,3**	**67,5**				
	День 3 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	220	6,1	12,0	30,4	254,1	0,1	0,7	31,4	0,2	157,3	195,7	46,3	1,0	0,2	12,6	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,8**	**27,2**	**66,2**	**568,5**	**2,6**	**1,4**	**102,4**	**0,7**	**326,6**	**383,2**	**82,4**	**3,1**	**0,4**	**30,5**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,6	13,0	7,4	161,5	0,0	8,5	26,0	4,5	54,0	90,5	22,0	1,3	0,1	5,9	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	250	3,6	7,1	9,9	116,8	0,1	20,3	12,5	2,4	171,6	74,7	29,7	1,1	0,1	6,6	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,70	7,80	7,50	167,00	0,43	46,86	8239,60	1,29	287,82	497,98	25,78	9,83	3,11	18,71	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Картофель отварной, резаный	200	4,0	14,7	28,1	260,8	0,2	20,2	30,0	0,3	38,9	120,6	46,9	1,9	0,2	11,0	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	16,9	69,1	0,0	12,0	0,0	0,1	4,8	4,0	3,7	0,2	0,0	0,1	160207	160229	479	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,6**	**45,8**	**115,9**	**1007,1**	**0,9**	**107,9**	**8327,6**	**9,6**	**715,7**	**883,5**	**140,6**	**15,6**	**3,5**	**45,5**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

	Итого:		**7,8**	**3,6**	**48,8**	**259,6**	**0,1**	**4,1**	**10,1**	**0,8**	**42,1**	**66,4**	**16,5**	**3,4**	**0,1**	**2,9**				
	Итого за день		**54,2**	**76,5**	**230,9**	**1835,2**	**3,5**	**113,4**	**8440,0**	**11,1**	**1084,4**	**1333,2**	**239,6**	**22,0**	**3,9**	**78,8**				
							День 4 (четверг)													
							Завтрак													
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**23,9**	**28,9**	**58,2**	**588,3**	**0,2**	**0,4**	**83,3**	**1,6**	**189,2**	**406,9**	**33,0**	**4,8**	**0,8**	**41,1**				
							Обед													
1	Салат "Мозаика"	100	2,9	7,4	10,2	119,1	0,1	7,0	0,0	2,9	37,2	68,6	25,3	0,9	0,1	6,3	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	250	9,3	3,5	8,8	103,5	0,1	15,3	3,1	2,8	130,8	217,3	33,5	1,2	0,1	46,8	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Говядина, тушеная с черносливом	100	13,6	4,8	7,7	128,4	0,0	2,3	0,0	2,0	10,6	114,8	15,4	1,7	0,1	4,3	120513-1	120514	281	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Каша гречневая	200	10,2	10,9	54,4	356,4	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	3,9	130309	130310	341	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,1	0,1	23,1	93,9	0,0	1,5	0,0	0,1	6,3	4,8	3,6	0,8	0,0	0,3	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**40,1**	**28,1**	**134,6**	**952,5**	**0,6**	**26,1**	**21,1**	**9,2**	**260,1**	**689,1**	**221,3**	**10,2**	**0,5**	**63,6**				
							Полдник													
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,8**	**8,8**	**37,0**	**267,9**	**0,1**	**1,5**	**49,8**	**0,6**	**265,8**	**228,4**	**35,4**	**0,7**	**0,4**	**20,8**				
	Итого за день		**72,7**	**65,7**	**229,8**	**1808,6**	**0,9**	**28,0**	**154,2**	**11,4**	**715,1**	**1324,3**	**289,6**	**15,7**	**1,7**	**125,5**				
							День 5 (пятница)													
							Завтрак													
1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108	421	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,2**	**30,9**	**79,8**	**646,3**	**0,2**	**0,9**	**97,4**	**0,8**	**327,7**	**734,6**	**39,7**	**1,2**	**0,5**	**6,1**				
							Обед													
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,7	12,1	2,2	120,2	0,0	8,8	0,0	5,4	21,2	37,4	12,4	0,5	0,0	2,6	100507	100507	78	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	9,0	2,3	24,2	153,6	0,2	6,2	0,0	2,6	40,9	114,5	38,6	2,1	0,1	4,1	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,9**	**34,6**	**175,0**	**1149,1**	**0,5**	**36,7**	**108,8**	**10,8**	**207,2**	**570,0**	**133,3**	**9,6**	**0,4**	**24,1**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,0**	**10,3**	**39,2**	**286,8**	**0,1**	**1,2**	**34,0**	**1,4**	**253,6**	**218,0**	**36,0**	**1,0**	**0,3**	**18,0**				
	Итого за день		**54,1**	**75,8**	**293,9**	**2082,2**	**0,8**	**38,8**	**240,2**	**13,1**	**788,5**	**1522,6**	**209,0**	**11,8**	**1,1**	**48,2**				
	День 6 (суббота)																			
	Завтрак																			
1	Каша гречневая молочная	220	7,4	13,7	31,6	279,2	0,1	1,0	40,3	0,2	199,8	217,8	70,7	1,8	0,3	16,0	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160107	160107	160107	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	3,8	170607	170603	520	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,0**	**23,5**	**121,0**	**754,7**	**0,3**	**23,0**	**82,3**	**1,8**	**232,8**	**323,6**	**169,4**	**3,8**	**0,4**	**19,8**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,6	13,0	7,4	161,5	0,0	8,5	26,0	4,5	54,0	90,5	22,0	1,3	0,1	5,9	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с лапшой	250	6,0	2,8	15,5	110,8	0,0	1,5	3,4	3,7	15,2	33,6	8,9	0,6	0,0	1,1	110320	110321	155	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель (говядина)	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,2	3,9	2,0	45,5	176,7	22,4	2,2	0,1	7,2	120525	120526	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,0	14,7	28,1	260,8	0,2	20,2	30,0	0,3	38,9	120,6	46,9	1,9	0,2	11,0	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	24,5	100,8	0,0	0,0	0,1	0,1	13,2	20,6	6,7	0,5	0,0	0,0	160242	160242	475	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,1**	**42,4**	**111,9**	**950,7**	**0,5**	**30,3**	**63,4**	**11,5**	**226,1**	**525,5**	**117,1**	**7,6**	**0,4**	**27,2**				
	Полдник																			
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,5**	**9,0**	**35,5**	**275,0**	**0,1**	**0,7**	**50,1**	**0,6**	**274,4**	**233,7**	**35,6**	**0,7**	**0,3**	**2,9**				
	Итого за день		**57,5**	**74,9**	**268,5**	**1980,5**	**0,8**	**54,0**	**195,8**	**13,8**	**733,3**	**1082,8**	**322,1**	**12,2**	**1,2**	**49,9**				
	Итого за 6 дней		**58,0**	**72,3**	**265,9**	**1953,7**	**1,3**	**66,1**	**1564,2**	**12,9**	**828,3**	**1368,8**	**264,7**	**13,7**	**1,7**	**84,0**				
	День 7 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	220	24,6	11,0	12,1	246,0	0,1	0,3	21,6	0,9	152,1	325,9	36,6	4,5	0,7	36,3	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,6**	**28,8**	**46,7**	**552,6**	**0,1**	**0,3**	**85,2**	**1,5**	**177,2**	**362,8**	**41,0**	**4,9**	**0,7**	**38,1**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,2	7,1	9,3	106,8	0,1	4,6	0,0	3,4	24,7	50,2	34,6	0,6	0,1	4,6	100302	100302	59	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре картофельный	250	5,2	4,7	20,1	143,5	0,1	10,1	19,8	0,5	68,2	108,7	30,9	1,2	0,1	8,6	110401-1	110402-1	128	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели из говядины	120	14,9	8,6	19,8	216,5	0,1	1,3	10,8	3,5	49,5	213,1	27,7	2,8	0,2	8,7	120519	120520	306	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рагу из овощей	200	3,8	4,6	21,8	143,8	0,2	15,5	0,0	4,7	36,4	94,7	43,6	1,4	0,1	7,4	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	24,6	98,5	0,0	20,2	0,0	0,1	2,7	2,4	1,7	0,2	0,0	0,0	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,1**	**26,4**	**126,0**	**860,2**	**0,5**	**51,6**	**30,6**	**13,1**	**241,0**	**552,6**	**148,6**	**7,4**	**0,5**	**31,3**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**3,7**	**2,6**	**58,4**	**257,0**	**0,1**	**3,1**	**1,5**	**1,0**	**30,7**	**45,9**	**8,4**	**1,1**	**0,0**	**2,6**				
	Итого за день		**59,4**	**57,8**	**231,1**	**1669,8**	**0,7**	**55,0**	**117,3**	**15,5**	**448,8**	**961,3**	**198,0**	**13,4**	**1,3**	**71,9**				
	День 8 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	220	6,4	11,4	29,6	245,9	0,2	0,5	25,7	0,1	113,2	154,3	39,2	1,0	0,1	9,4	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,7**	**24,2**	**75,5**	**570,9**	**0,2**	**1,0**	**88,6**	**0,6**	**230,7**	**284,1**	**71,3**	**2,4**	**0,3**	**18,0**				
	Обед																			
1	Салат "Осенний"	100	1,8	5,3	13,0	106,9	0,1	9,8	0,0	2,4	27,5	57,7	27,2	1,1	0,1	5,9	100516	100516	99	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,8	2,8	12,8	94,8	0,1	6,5	0,0	2,4	84,8	108,6	29,7	1,4	0,1	4,8	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,70	7,80	7,50	167,00	0,43	46,86	8239,60	1,29	287,82	497,98	25,78	9,83	3,11	18,71	120515	120516	285	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,06	19,50	0,11	98,55	12,08	1,85	0,07	0,02	1,23	140106	140107	380	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Пюре картофельное	200	3,6	22,9	24,4	317,6	0,2	17,3	22,5	0,2	70,0	129,1	44,0	1,6	0,2	11,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток фруктовый	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160117	160117	160117	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
7	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	

8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**31,7**	**41,8**	**121,4**	**989,4**	**0,9**	**80,5**	**8281,6**	**7,2**	**633,6**	**891,5**	**139,9**	**15,4**	**3,5**	**44,5**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**14,0**	**6,4**	**40,4**	**281,6**	**0,1**	**1,3**	**30,1**	**0,6**	**276,1**	**242,4**	**38,5**	**0,8**	**0,4**	**20,9**				
	Итого за день		**58,3**	**72,3**	**237,3**	**1841,9**	**1,3**	**82,8**	**8400,3**	**8,5**	**1140,4**	**1417,9**	**249,7**	**18,6**	**4,1**	**83,4**				
	День 9 (среда)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко сгущенное с сахаром	10	0,7	0,9	5,6	32,8	0,0	0,1	4,2	0,0	30,7	21,9	3,4	0,0	0,0	0,9	140201	140201	371	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,8**	**33,0**	**92,7**	**719,7**	**0,2**	**2,2**	**75,4**	**2,2**	**290,5**	**728,5**	**42,2**	**1,9**	**0,4**	**2,5**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	100	3,4	6,8	12,5	125,0	0,1	9,1	0,0	2,3	33,0	53,0	22,5	1,0	0,1	4,9	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,5	11,8	1,3	22,9	73,1	21,7	1,0	0,1	4,2	110303	110304	152	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**36,2**	**31,6**	**159,8**	**1074,1**	**0,4**	**70,7**	**123,8**	**6,6**	**185,5**	**540,7**	**118,6**	**6,4**	**0,4**	**23,7**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,6**	**10,7**	**45,9**	**303,3**	**0,1**	**4,0**	**42,0**	**0,8**	**28,0**	**58,3**	**13,5**	**3,5**	**0,1**	**3,8**				
	Итого за день		**54,5**	**75,2**	**298,3**	**2097,1**	**0,7**	**77,0**	**241,2**	**9,7**	**504,1**	**1327,5**	**174,3**	**11,7**	**0,9**	**30,1**				
	День 10 (четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	220	6,1	12,4	31,2	261,2	0,1	0,9	34,7	0,5	181,8	155,4	25,2	0,5	0,2	13,3	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,9**	**28,0**	**65,2**	**569,2**	**0,1**	**1,6**	**108,7**	**1,0**	**355,4**	**337,3**	**48,1**	**1,0**	**0,4**	**25,0**				
	Обед																			
1	Салат "Мозаика"	100	2,9	7,4	10,2	119,1	0,1	7,0	0,0	2,9	37,2	68,6	25,3	0,9	0,1	6,3	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник ленинградский	250	2,4	5,7	13,4	113,4	0,1	9,3	7,5	1,3	71,4	76,7	26,6	1,0	0,1	5,4	110201	110202	122	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	100	14,2	1,2	5,6	90,0	0,1	2,8	0,0	2,6	17,2	137,1	19,2	2,0	0,1	5,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	22,2	90,7	0,0	7,4	0,0	0,0	6,2	3,8	2,6	0,4	0,0	0,5	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,6**	**29,8**	**146,1**	**992,3**	**0,4**	**26,6**	**25,5**	**8,7**	**219,5**	**431,9**	**95,4**	**6,7**	**0,4**	**20,9**				
	Полдник																			
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**8,8**	**8,9**	**37,8**	**272,8**	**0,1**	**1,4**	**44,0**	**1,4**	**251,6**	**216,0**	**36,0**	**1,0**	**0,4**	**18,0**				
	Итого за день		**57,4**	**66,8**	**249,1**	**1834,3**	**0,7**	**29,6**	**178,2**	**11,1**	**826,5**	**985,2**	**179,6**	**8,7**	**1,1**	**63,8**				
	День 11 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша гречневая молочная	220	7,4	13,7	31,6	279,2	0,1	1,0	40,3	0,2	199,8	217,8	70,7	1,8	0,3	16,0	120207	120208	191	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**17,1**	**30,3**	**87,7**	**692,8**	**0,2**	**1,0**	**99,5**	**2,1**	**249,2**	**344,3**	**89,1**	**3,4**	**0,3**	**17,4**				
	Обед																			
1	Салат из зеленого горошка	100	4,3	17,4	4,6	192,4	0,1	6,5	0,0	6,9	95,5	78,8	15,1	1,0	0,1	7,0	100543	100543	50	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	127,9	34,8	2,1	0,1	8,1	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели рыбные	120	13,9	6,2	17,8	182,9	0,1	2,1	10,3	2,4	324,0	478,4	33,5	1,0	0,1	115,8	120403	120404	257	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	200	3,6	22,9	24,4	317,6	0,2	17,3	22,5	0,2	70,0	129,1	44,0	1,6	0,2	11,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	22,9	93,9	0,0	3,0	0,0	0,1	5,4	3,3	2,7	0,7	0,0	0,6	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,2**	**53,5**	**107,8**	**1029,5**	**0,6**	**42,8**	**40,3**	**12,5**	**708,7**	**901,1**	**140,3**	**7,5**	**0,5**	**145,2**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,9**	**8,4**	**37,4**	**265,2**	**0,1**	**1,2**	**40,4**	**0,5**	**248,7**	**205,7**	**32,0**	**0,5**	**0,3**	**18,9**				
	Итого за день		**59,2**	**92,1**	**232,9**	**1987,4**	**0,9**	**45,0**	**180,2**	**15,1**	**1206,6**	**1451,0**	**261,5**	**11,4**	**1,1**	**181,5**				
	День12(суббота)																			
	Завтрак																			
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	396	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,3**	**22,8**	**76,1**	**618,3**	**0,2**	**11,0**	**65,3**	**2,4**	**226,9**	**457,9**	**56,7**	**9,1**	**0,9**	**45,0**				
	Обед																			
1	Винегрет	100	1,6	10,2	9,1	134,8	0,1	8,3	0,0	4,5	38,1	47,3	20,7	0,9	0,0	4,8	100501	100501	20	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	3,4	7,5	1,3	64,2	77,7	13,2	1,1	0,1	3,8	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель (говядина)	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,2	3,9	2,0	45,5	176,7	22,4	2,2	0,1	7,2	120525	120526	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	1,1	3,2	0,1	1,4	3,2	1,7	0,1	0,0	0,2	140101	140102	363	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Рагу из овощей	200	3,8	4,6	21,8	143,8	0,2	15,5	0,0	4,7	36,4	94,7	43,6	1,4	0,1	7,4	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,3**	**34,2**	**115,4**	**883,3**	**0,4**	**29,1**	**34,6**	**14,4**	**273,3**	**513,1**	**129,0**	**7,5**	**0,5**	**25,4**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**7,5**	**38,2**	**263,3**	**0,0**	**0,7**	**41,5**	**0,9**	**267,9**	**221,2**	**33,7**	**0,6**	**0,3**	**2,0**				
	Итого за день		**66,0**	**64,5**	**229,7**	**1764,9**	**0,7**	**40,7**	**141,3**	**17,7**	**768,1**	**1192,3**	**219,5**	**17,2**	**1,7**	**72,3**				
	Итого за 6 дней		**59,1**	**71,5**	**246,4**	**1865,9**	**0,8**	**55,0**	**1543,1**	**12,9**	**815,7**	**1222,5**	**213,8**	**13,5**	**1,7**	**83,8**				
	День 13 (понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша овсяная	220	8,2	12,6	18,9	222,1	0,1	0,5	32,5	0,5	119,4	171,6	48,7	1,2	0,1	9,8	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**18,2**	**29,5**	**52,9**	**549,4**	**0,2**	**1,2**	**80,5**	**1,0**	**273,4**	**299,5**	**75,1**	**2,1**	**0,3**	**22,9**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	100	3,4	6,8	12,5	125,0	0,1	9,1	0,0	2,3	33,0	53,0	22,5	1,0	0,1	4,9	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	4,4	0,0	2,4	15,9	83,5	22,4	1,1	0,1	3,5	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,6	9,3	17,5	192,1	0,1	0,8	9,1	1,9	285,7	421,8	27,2	0,7	0,1	105,2	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**30,9**	**29,2**	**210,3**	**1237,0**	**0,5**	**88,3**	**27,1**	**9,1**	**444,4**	**824,3**	**215,2**	**6,5**	**0,4**	**117,1**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель ягодный (из смородины)	200	0,2	0,1	26,1	105,6	0,0	16,0	0,0	0,1	11,0	9,9	5,0	0,3	0,0	0,2	160203	160220	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,9**	**3,4**	**54,7**	**273,2**	**0,1**	**16,1**	**10,1**	**0,8**	**39,1**	**62,3**	**13,5**	**0,9**	**0,1**	**3,0**				
	Итого за день		**55,1**	**62,1**	**317,9**	**2059,6**	**0,7**	**105,6**	**117,7**	**10,8**	**756,9**	**1186,2**	**303,9**	**9,5**	**0,8**	**143,0**				
	День 14 (вторник)																			
	Завтрак																			
1	Каша рисовая	220	5,5	11,6	30,8	249,5	0,1	0,7	29,7	0,2	140,2	174,7	40,0	0,6	0,2	11,0	120203	120204	202	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,1**	**26,7**	**77,6**	**605,3**	**0,1**	**1,2**	**98,6**	**0,7**	**282,7**	**354,3**	**76,3**	**2,3**	**0,3**	**19,6**				
	Обед																			
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,1	15,1	10,4	183,2	0,0	16,4	0,0	6,7	91,1	23,5	13,4	0,9	0,0	2,4	100504	100504	43	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,8	1,3	33,7	127,5	33,6	1,8	0,1	7,8	110311	110312	140	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Рагу из мяса птицы	300	13,8	5,1	38,4	254,7	0,3	20,6	63,0	3,2	63,6	274,4	67,2	3,4	0,3	14,7	120609	120610	334	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель ягодный (из клюквы)	200	0,1	0,0	25,5	103,1	0,0	2,4	0,0	0,2	7,5	6,4	2,4	0,2	0,0	0,0	160202	160202	430	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,7**	**29,5**	**154,0**	**1002,6**	**0,6**	**50,5**	**67,8**	**13,7**	**266,8**	**551,4**	**134,8**	**8,3**	**0,5**	**26,9**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,2**	**6,8**	**40,8**	**275,9**	**0,1**	**1,3**	**29,8**	**0,6**	**273,8**	**238,4**	**37,4**	**0,7**	**0,4**	**20,8**				

	Итого за день		**53,95**	**63,0**	**272,4**	**1883,8**	**0,8**	**53,1**	**196,2**	**15,0**	**823,3**	**1144,1**	**248,5**	**11,3**	**1,2**	**67,3**				
							День 15 (среда)													
							Завтрак													
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,1	6,8	44,8	273,7	0,3	1,3	70,4	0,9	309,8	578,2	24,6	1,2	0,4	103,8	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**19,2**	**21,6**	**80,6**	**597,3**	**2,7**	**2,0**	**111,4**	**1,4**	**483,9**	**806,6**	**65,1**	**3,8**	**0,6**	**122,2**				
							Обед													
1	Салат овощной с фасолью	100	2,5	10,3	13,0	155,9	0,1	7,3	0,0	4,6	43,9	72,2	23,9	1,0	0,1	4,3	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп из овощей	250	3,6	7,1	9,9	116,8	0,1	20,3	12,5	2,4	171,6	74,7	29,7	1,1	0,1	6,6	110305	110306	131	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	300	36,0	16,5	54,6	510,9	0,2	6,3	0,0	7,1	37,9	401,1	79,8	5,1	0,3	12,3	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**46,7**	**35,4**	**127,2**	**1013,5**	**0,5**	**34,3**	**12,5**	**15,5**	**332,9**	**650,1**	**154,2**	**8,6**	**0,5**	**25,2**				
							Полдник													
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,6	10,4	0,6	8,2	25,2	5,1	0,5	0,0	0,9	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,5**	**1,4**	**47,7**	**226,8**	**0,1**	**16,6**	**10,4**	**0,8**	**22,2**	**39,2**	**13,1**	**3,3**	**0,0**	**0,9**				
	Итого за день		**71,4**	**58,3**	**255,4**	**1837,6**	**3,3**	**52,8**	**134,3**	**17,6**	**839,0**	**1495,9**	**232,4**	**15,7**	**1,1**	**148,3**				
							День 16 (четверг)													
							Завтрак													
1	Каша овсяная	220	8,2	12,6	18,9	222,1	0,1	0,5	32,5	0,5	119,4	171,6	48,7	1,2	0,1	9,8	120209	120210	196	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**18,2**	**29,5**	**52,9**	**549,4**	**0,2**	**1,2**	**80,5**	**1,0**	**273,4**	**299,5**	**75,1**	**2,1**	**0,3**	**22,9**				
							Обед													
1	Салат "Мозаика"	100	2,9	7,4	10,2	119,1	0,1	7,0	0,0	2,9	37,2	68,6	25,3	0,9	0,1	6,3	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Уха Ростовская	250	9,3	3,5	8,8	103,5	0,1	15,3	3,1	2,8	130,8	217,3	33,5	1,2	0,1	46,8	110316	110317	151	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Говядина, тушеная с черносливом	100	13,6	4,8	7,7	128,4	0,0	2,3	0,0	2,0	10,6	114,8	15,4	1,7	0,1	4,3	120513-1	120514	281	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,1	0,1	23,1	93,9	0,0	1,5	0,0	0,1	6,3	4,8	3,6	0,8	0,0	0,3	160208	160208	449	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**40,9**	**31,3**	**144,4**	**1024,1**	**0,5**	**26,1**	**21,1**	**9,7**	**272,3**	**551,2**	**99,5**	**6,9**	**0,4**	**61,2**				
	Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	559	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,2**	**10,9**	**32,0**	**276,7**	**0,2**	**1,5**	**49,0**	**1,1**	**290,5**	**306,1**	**37,4**	**0,7**	**0,4**	**20,1**				
	Итого за день		**70,3**	**71,7**	**229,4**	**1850,2**	**0,8**	**28,9**	**150,6**	**11,8**	**836,2**	**1156,8**	**212,1**	**9,7**	**1,1**	**104,2**				
	День 17 (пятница)																			
	Завтрак																			
1	Запеканка из творога	120	7,6	27,6	31,0	402,5	0,2	0,5	67,2	0,5	238,0	647,1	27,7	0,7	0,3	1,6	120305	120306	239	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Соус ягодный	30	0,2	0,0	5,9	24,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	140203	140204	378	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,7**	**37,5**	**109,5**	**830,4**	**0,3**	**24,1**	**97,2**	**1,8**	**267,5**	**734,1**	**123,2**	**2,4**	**0,4**	**2,5**				
	Обед																			
1	Салат из сборных овощей	100	1,6	10,1	4,5	116,3	0,0	24,8	0,0	4,6	147,4	32,7	17,6	0,6	0,0	3,0	100509	100509	77	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп картофельный с горохом	250	9,0	2,3	24,2	153,6	0,2	6,2	0,0	2,6	40,9	114,5	38,6	2,1	0,1	4,1	110307-1	110308-1	132	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213	450	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**31,8**	**31,4**	**153,3**	**1027,0**	**0,5**	**38,6**	**108,8**	**9,4**	**306,3**	**533,1**	**123,3**	**6,4**	**0,4**	**21,7**				
	Полдник																			
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	3,8	170601	170602	522	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,6**	**16,9**	**35,1**	**331,3**	**0,1**	**1,2**	**72,0**	**0,6**	**256,0**	**226,3**	**33,5**	**0,9**	**0,3**	**21,8**				
	Итого за день		**54,02**	**85,9**	**297,8**	**2188,8**	**0,8**	**64,0**	**278,0**	**11,8**	**829,9**	**1493,5**	**280,0**	**9,6**	**1,1**	**46,0**				
	День 18 (Суббота)																			
	Завтрак																			
1	Омлет с колбасными изделиями	220	24,6	11,0	12,1	246,0	0,1	0,3	21,6	0,9	152,1	325,9	36,6	4,5	0,7	36,3	120303	120324	229	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	20	0,2	16,5	0,2	149,6	0,0	0,0	60,0	0,2	2,4	3,8	0,0	0,0	0,0	1,8	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	403	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**26,9**	**28,6**	**52,2**	**577,6**	**0,2**	**14,3**	**81,6**	**1,7**	**185,6**	**367,7**	**51,8**	**7,9**	**0,8**	**40,9**				
	Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	100	2,5	10,3	13,0	155,9	0,1	7,3	0,0	4,6	43,9	72,2	23,9	1,0	0,1	4,3	100501-1	100501-1	98	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	250	3,3	4,5	11,5	94,6	0,1	15,8	7,5	1,3	108,7	69,6	28,5	1,1	0,1	6,1	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель (говядина)	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,2	3,9	2,0	45,5	176,7	22,4	2,2	0,1	7,2	120525	120526	302	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Картофель отварной, резаный	200	4,0	14,7	28,1	260,8	0,2	20,2	30,0	0,3	38,9	120,6	46,9	1,9	0,2	11,0	130103	130104	347	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	16,8	67,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232	476	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			ПП	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**28,9**	**45,3**	**135,6**	**1062,3**	**0,6**	**43,4**	**45,4**	**10,4**	**308,4**	**558,7**	**139,9**	**8,2**	**0,5**	**30,7**				
	Полдник																			
1	Булочка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	2,8	190102	190103	539	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**10,8**	**8,8**	**37,4**	**269,9**	**0,1**	**0,7**	**49,8**	**0,6**	**273,8**	**232,4**	**35,4**	**0,7**	**0,3**	**2,8**				
	Итого за день		**66,5**	**82,7**	**225,3**	**1909,8**	**0,9**	**58,5**	**176,8**	**12,8**	**767,7**	**1158,8**	**227,1**	**16,8**	**1,6**	**74,4**				
	Итого за 6 дней		**61,9**	**70,6**	**266,4**	**1955,0**	**1,2**	**60,5**	**175,6**	**13,3**	**808,8**	**1272,5**	**250,6**	**12,1**	**1,1**	**97,2**				
	День 19 (Понедельник)																			
	Завтрак																			
1	Каша "Дружба"	220	6,1	12,0	30,4	254,1	0,1	0,7	31,4	0,2	157,3	195,7	46,3	1,0	0,2	12,6	120211	120212	192	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**17,9**	**29,1**	**79,5**	**652,3**	**0,2**	**1,5**	**124,6**	**0,7**	**338,8**	**396,2**	**74,0**	**1,9**	**0,4**	**24,8**				
	Обед																			
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,6	13,0	7,4	161,5	0,0	8,5	26,0	4,5	54,0	90,5	22,0	1,3	0,1	5,9	100408-1	100408-1	84	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп-пюре картофельный	250	5,2	4,7	20,1	143,5	0,1	10,1	19,8	0,5	68,2	108,7	30,9	1,2	0,1	8,6	110401-1	110402-1	128	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Тефтели из говядины	120	14,9	8,6	19,8	216,5	0,1	1,3	10,8	3,5	49,5	213,1	27,7	2,8	0,2	8,7	120519	120520	306	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Рагу из овощей	200	3,8	4,6	21,8	143,8	0,2	15,5	0,0	4,7	36,4	94,7	43,6	1,4	0,1	7,4	130203	130204	184	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	28,1	116,9	0,0	0,6	0,0	0,9	26,2	23,4	16,8	0,6	0,0	0,0	160239	160239	453	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**32,4**	**32,4**	**127,6**	**933,5**	**0,5**	**36,0**	**56,6**	**15,0**	**293,8**	**613,8**	**151,2**	**8,4**	**0,5**	**32,6**				
	Полдник																			

1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кисель яблочный	200	0,1	0,1	28,7	101,7	0,0	3,0	0,0	0,1	10,8	8,7	2,7	0,7	0,0	0,6	160224	160218	429	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**5,8**	**4,1**	**55,8**	**268,7**	**0,1**	**3,1**	**10,1**	**0,7**	**37,2**	**58,4**	**10,3**	**1,3**	**0,1**	**3,5**				
	Итого за день		**56,1**	**65,7**	**262,9**	**1867,1**	**0,8**	**40,6**	**191,3**	**16,4**	**669,8**	**1068,4**	**235,4**	**11,5**	**1,0**	**60,9**				
	День 20 (Вторник)																			
	Завтрак																			
1	Сырники из творога	150	10,5	24,0	51,0	462,0	0,2	0,6	72,0	0,8	262,3	766,1	34,4	1,0	0,4	1,6	120313	120314	243	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Какао-напиток на молоке	200	3,6	3,4	20,4	127,0	0,0	0,5	12,9	0,0	109,7	104,5	29,0	1,0	0,1	7,7	160101	160101	415	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр)	50	7,3	11,3	10,3	172,8	0,1	0,1	26,0	0,5	32,7	113,6	10,5	0,9	0,1	1,4	100104-1	100104-1	9	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**21,3**	**38,7**	**81,8**	**761,8**	**0,3**	**1,2**	**110,9**	**1,3**	**404,7**	**984,2**	**74,0**	**3,0**	**0,6**	**10,8**				
	Обед																			
1	Салат из помидоров с растительным маслом	100	1,1	6,2	4,6	80,7	0,1	20,3	0,0	3,2	18,3	32,4	17,7	0,8	0,0	2,1	100506	100506	23	Могильный,2011
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,8	2,8	12,8	94,8	0,1	6,5	0,0	2,4	84,8	108,6	29,7	1,4	0,1	4,8	110309	110310	135	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Плов мясной	300	36,0	16,5	54,6	510,9	0,2	6,3	0,0	7,1	37,9	401,1	79,8	5,1	0,3	12,3	120550	120551	286	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Напиток фруктовый	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160117	160117	160117	Для обуч образовательных организаций Маслов, 2015
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**46,0**	**26,8**	**118,4**	**901,3**	**0,4**	**33,1**	**0,0**	**13,5**	**200,9**	**625,7**	**137,5**	**8,4**	**0,4**	**21,2**				
	Полдник																			
1	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок с вишней	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	0,9	190213 190214	190215	581	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,2	3,0	11,8	114,0	0,1	1,2	20,0	0,0	248,0	190,0	30,0	0,2	0,3	18,0	230104	230104	459	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**12,1**	**5,0**	**39,8**	**259,2**	**0,1**	**1,2**	**30,4**	**0,5**	**254,7**	**213,7**	**34,0**	**0,5**	**0,3**	**18,9**				
	Итого за день		**79,4**	**70,4**	**240,0**	**1922,3**	**0,9**	**35,5**	**141,3**	**15,3**	**860,3**	**1823,6**	**245,4**	**12,0**	**1,3**	**50,9**				
	День 21 (Среда)																			
	Завтрак																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	220	8,1	6,8	44,8	273,7	0,3	1,3	70,4	0,9	309,8	578,2	24,6	1,2	0,4	103,8	120215	120215	188	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	418	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Ветчина (порциями)	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101	10	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**18,0**	**23,2**	**80,6**	**607,4**	**2,7**	**1,9**	**115,4**	**1,3**	**459,5**	**711,7**	**64,2**	**3,7**	**0,5**	**123,1**				
	Обед																			
1	Салат картофельный с ветчиной	100	3,4	6,8	12,5	125,0	0,1	9,1	0,0	2,3	33,0	53,0	22,5	1,0	0,1	4,9	100510	100510	88	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Рассольник домашний	250	3,3	4,5	11,5	94,6	0,1	15,8	7,5	1,3	108,7	69,6	28,5	1,1	0,1	6,1	110203	110204	123	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	2,1	90,8	1,4	36,1	206,9	22,0	1,9	0,2	11,0	120615	120616	319	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	1,5	130301	130302	342	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	23,1	101,1	0,0	52,0	0,0	0,3	11,6	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	473	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,8**	**31,0**	**159,6**	**1037,6**	**0,4**	**78,9**	**116,3**	**6,5**	**269,9**	**533,9**	**123,7**	**6,4**	**0,4**	**25,5**				
	Полдник																			
1	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	2,9	190104 190105	190106	554	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223	484	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**7,8**	**3,6**	**48,8**	**259,6**	**0,1**	**4,1**	**10,1**	**0,8**	**42,1**	**66,4**	**16,5**	**3,4**	**0,1**	**2,9**				
	Итого за день		**55,5**	**57,8**	**289,1**	**1904,6**	**3,2**	**84,9**	**241,8**	**8,7**	**771,5**	**1312,0**	**204,5**	**13,5**	**1,0**	**151,5**				
	День 22 (Четверг)																			
	Завтрак																			
1	Каша манная	220	6,1	12,4	31,2	261,2	0,1	0,9	34,7	0,5	181,8	155,4	25,2	0,5	0,2	13,3	120205	120206	195	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	419	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102	16	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**13,9**	**28,0**	**65,2**	**569,2**	**0,1**	**1,6**	**108,7**	**1,0**	**355,4**	**337,3**	**48,1**	**1,0**	**0,4**	**25,0**				
	Обед																			
1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	7,1	6,5	95,8	0,1	4,7	0,0	3,5	25,4	51,8	35,7	0,7	0,1	4,7	100301	100301	58	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	4,4	0,0	2,4	15,9	83,5	22,4	1,1	0,1	3,5	110301	110302	139	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Азу из говядины	100	14,2	1,2	5,6	90,0	0,1	2,8	0,0	2,6	17,2	137,1	19,2	2,0	0,1	5,2	120503	120504	274	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Изделия макаронные отварные	200	10,9	14,1	64,3	428,0	0,1	0,0	18,0	1,1	28,1	62,1	11,5	1,2	0,0	1,5	130401	130402	340	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих	200	0,1	0,1	22,2	90,7	0,0	7,4	0,0	0,0	6,2	3,8	2,6	0,4	0,0	0,5	160209-1	160209-1	452	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**34,1**	**25,1**	**139,0**	**921,0**	**0,4**	**19,4**	**18,0**	**10,4**	**152,2**	**422,0**	**101,7**	**6,5**	**0,3**	**17,4**				
	Полдник																			
1	Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом или Пирожок с клубникой	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,6	10,4	0,6	8,2	25,2	5,1	0,5	0,0	0,9	190201 190202	190203	582	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	106,0	0,1	1,4	40,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230103	230103	462	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**9,3**	**6,2**	**35,5**	**240,8**	**0,1**	**14,0**	**50,4**	**0,6**	**248,2**	**205,2**	**33,1**	**0,7**	**0,4**	**18,9**				
	Итого за день		**57,3**	**59,4**	**239,7**	**1731,0**	**0,6**	**35,0**	**177,1**	**12,0**	**755,8**	**964,5**	**182,9**	**8,1**	**1,1**	**61,3**				
	День 23 (Пятница)																			
	Завтрак																			
1	Каша пшенная	220	6,4	11,4	29,6	245,9	0,2	0,5	25,7	0,1	113,2	154,3	39,2	1,0	0,1	9,4	120201	120202	199	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

2	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	423	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	50	6,7	12,7	10,3	183,0	0,0	0,1	55,2	0,5	33,9	84,7	10,4	0,6	0,1	1,4	100106	100106	1	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Гематоген	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
	Итого:		**14,3**	**24,7**	**71,1**	**564,9**	**0,2**	**2,2**	**101,0**	**0,6**	**154,6**	**252,2**	**50,5**	**1,8**	**0,2**	**10,8**				
							Обед													
1	Салат "Мозаика"	100	2,9	7,4	10,2	119,1	0,1	7,0	0,0	2,9	37,2	68,6	25,3	0,9	0,1	6,3	100515-1	100515-1	94	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Борщ "Сибирский"	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	127,9	34,8	2,1	0,1	8,1	110103	110104	121	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Котлеты рыбные	100	9,6	9,3	17,5	192,1	0,1	0,8	9,1	1,9	285,7	421,8	27,2	0,7	0,1	105,2	120401	120402	256	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Пюре картофельное	200	3,6	22,9	24,4	317,6	0,2	17,3	22,5	0,2	70,0	129,1	44,0	1,6	0,2	11,8	130101	130102	354	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	22,9	93,9	0,0	3,0	0,0	0,1	5,4	3,3	2,7	0,7	0,0	0,6	160209	160209	451	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	394	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**29,8**	**47,6**	**159,3**	**1176,6**	**0,7**	**64,0**	**39,1**	**8,9**	**629,6**	**895,9**	**236,5**	**8,5**	**0,6**	**133,9**				
							Полдник													
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	10,1	0,6	26,4	49,7	7,6	0,5	0,1	2,9	190107 190108	190109	555	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	463	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,7**	**10,4**	**36,5**	**287,0**	**0,1**	**1,3**	**40,1**	**0,6**	**268,4**	**231,7**	**35,6**	**0,7**	**0,3**	**20,9**				
	Итого за день		**55,7**	**82,7**	**267,0**	**2028,5**	**0,9**	**67,5**	**180,2**	**10,2**	**1052,7**	**1379,8**	**322,6**	**11,1**	**1,1**	**165,6**				
							День 24 (Суббота)													
							Завтрак													
1	Омлет	220	22,0	11,8	15,8	257,2	0,1	0,4	23,3	1,0	173,2	378,1	29,2	4,2	0,8	39,3	120301	120322	232	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	420	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112	13	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0			ПП	
5	Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	396	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,4**	**21,2**	**74,9**	**590,6**	**0,2**	**9,4**	**53,3**	**2,2**	**217,9**	**431,6**	**53,7**	**8,7**	**0,9**	**42,0**				
							Обед													
1	Салат картофельный с растительным маслом	100	1,8	7,3	13,5	127,5	0,1	9,1	0,0	3,2	17,8	52,9	20,5	0,8	0,1	4,4	100541	100541	90	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	3,4	7,5	1,3	64,2	77,7	13,2	1,1	0,1	3,8	110205	110206	124	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
3	Капуста тушеная с колбасными изделиями	300	13,2	25,2	38,7	434,4	0,2	75,2	0,0	6,9	468,3	164,8	57,0	2,6	0,2	11,3	120517	120518	179	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
4	Кисель абрикосовый	200	0,5	0,0	19,2	78,8	0,0	0,4	0,0	0,6	20,2	18,5	10,5	0,4	0,0	0,0	160219	160228	425	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0			ПП	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	18	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	19	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**24,0**	**40,1**	**120,8**	**940,4**	**0,4**	**88,2**	**7,5**	**12,8**	**634,9**	**399,8**	**112,6**	**6,2**	**0,4**	**21,5**				
							Полдник													
1	Ватрушка с абрикосовым джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,9	37,2	5,7	0,4	0,0	2,0	190301 190302	190303	557	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
2	Ряженка	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,0	0,6	40,0	0,0	248,0	184,0	28,0	0,2	0,3	0,0	230102	230102	464	Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016
	Итого:		**11,4**	**7,5**	**38,2**	**263,3**	**0,0**	**0,7**	**41,5**	**0,9**	**267,9**	**221,2**	**33,7**	**0,6**	**0,3**	**2,0**				
	Итого за день		**59,7**	**68,7**	**233,9**	**1794,3**	**0,6**	**98,2**	**102,3**	**15,9**	**1120,8**	**1052,6**	**200,0**	**15,6**	**1,5**	**65,5**				
	Итого за 6 дней		**60,6**	**67,4**	**255,4**	**1871,2**	**1,2**	**60,3**	**172,3**	**13,1**	**871,8**	**1266,8**	**231,8**	**12,0**	**1,2**	**92,6**				
	Итого за 24 дня		**59,92**	**70,45**	**258,52**	**1907,84**	**1,1**	**60,5**	**863,8**	**13,1**	**831,2**	**1282,7**	**240,2**	**12,8**	**1,4**	**89,4**				

Приложения к примерному 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Приложение №1

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню 1-4 классы I комплекс, меню для 5-11 классов комплекс I

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Яблоко*	140										X													X	
Груша*	180							X																	
Мандарин*	90																			X					
Апельсин*	180														X									X	
Киви*	90																								
Банан*	220					X				X											X				

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню 1-4 классы II комплекс, меню для 5-11 классов комплекс II

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Яблоко*	140																								
Груша*	180																								
Мандарин*	90																								
Апельсин*	180													X											
Киви*	90																								
Банан*	220				X							X					X						X		

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню 1-4 классы III комплекс, меню для 5-11 классов комплекс III

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Яблоко*	140					X													X						
Груша*	180												X												X
Мандарин*	90																								
Апельсин*	180																								
Киви*	90																								
Банан*	220		X				X							X				X						X	

*Возможна замена на фрукт или десерт фруктовый (пюре) в ассортименте

Приложение №2

Развёрнутое пояснение по блюдам

1.Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком

-Овсяные хлопья
-Многозерновые хлопья
-Мюсли
-Хлопья кукурузные
-Подушечки

2.Фиточай

-Фиточай цветочный
-Фиточай цветочно-плодовый
-Фиточай цветочно-плодово-травяной

Приложение №3

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

№ Комплекса	День	Прием пищи	Заменяемое блюдо	Вариант замены
I	2	Завтрак	Сырники из творога	Запеканка из творога
I	2	Завтрак	Соус шоколадный	Соус ягодный или джем в ассортименте
I	2	Обед	Котлеты рубленные из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
II	2	Обед	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	Поджарка из свинины
III	3	Завтрак	Каша «Дружба»	Суп молочный с вермишелью
III	4	Обед	Говядина тушеная с черносливом	Говядина с овощами
II	6	Завтрак	Сырники из творога	Запеканка из творога
III	6	Обед	Суп с лапшой	Бульон куриный Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую
II	7	Завтрак	Каша «Дружба»	Суп молочный с вермишелью
II	7	Обед	Котлеты рубленные из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
I	9	Обед	Рыба (филе) запеченная	Котлеты рыбные
II	9	Обед	Пельмени с маслом сливочным	Плов мясной
I	10	Завтрак	Сырники из творога	Запеканка из творога

II	10	Завтрак	Каша «Дружба»	Суп молочный с вермишелью
I	10	Обед	Голубцы ленивые	Курица по-тайски Рис отварной
II	13	Завтрак	Запеканка из творога	Творог детский
I	14	Обед	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
II	14	Обед	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	Говядина с овощами
II	15	Завтрак	Каша «Дружба»	Суп молочный с вермишелью
III	16	Обед	Говядина тушеная с черносливом	Курица в сырном соусе
I	18	Обед	Суп с лапшой	Бульон куриный Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую
III	19	Завтрак	Каша «Дружба»	Суп молочный с вермишелью
II	19	Обед	Котлеты рубленные из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
III	20	Завтрак	Сырники из творога	Запеканка из творога
I	22	Завтрак	Каша «Дружба»	Суп молочный с вермишелью
III	24	Обед	Капуста тушенная с колбасными изделиями	Соус карбонара Изделия макаронные отварные

Приложение№4

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню																									
Наименование сока	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Сок яблочный*	200																				X				X
Сок апельсиновый*	200			X															X						
Сок яблочно-персиковый*	200									X					X										
Сок мультифрукт*	200															X									
Сок яблочно-вишневый*	200								X				X									X			
Сок яблочный-виноградный*	200		X				X																		

*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №5

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

№ комплекса	День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
III	2	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат из соленых огурцов с луком
II	3	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из зеленого горошка
I	4	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат из свеклы с сыром
I	5	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из помидоров и огурцов
II	7	Обед	Салат из капусты и сладкого перца	Салат из соленых огурцов с луком
III	7	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из помидоров и огурцов
I	9	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Мозайка
I	10	Обед	Салат из помидоров с растительным маслом	Салат картофельный с растительным маслом
I	12	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат из свежих огурцов с растительным маслом
II	12	Обед	Салат из капусты с помидорами и огурцами	Салат из соленых огурцов с луком
III	14	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат из отварной свеклы с чесноком

№ комплекса	День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
II	15	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из свеклы и зеленого горошка
I	17	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из свеклы и зеленого горошка
II	19	Обед	Салат из капусты и сладкого перца	Салат картофельный с растительным маслом
III	20	Обед	Салат из помидоров с растительным маслом	Салат из свежих огурцов с растительным маслом
II	22	Обед	Салат из помидоров с растительным маслом	Салат из помидоров и огурцов
III	22	Обед	Салат из моркови с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
I	24	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат из свежих огурцов с растительным маслом
II	24	Обед	Салат из капусты с помидорами и огурцами	Салат из зеленого горошка

Пояснительная записка к 24-х дневному рациону для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям; Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. С.В. Маслова, М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, а именно:

- Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

o Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

- Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

o Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

- Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

o В школьно-базовых сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Для организации питания обучающихся предполагается использовать три комплекса с предварительным выбором, состоящих из трех приемов пищи (завтрак, обед, полдник), рассчитанные на 24 дня.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008,
Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

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

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

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

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

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил

товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

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

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

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

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

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

1. Подготовка сырья мясного

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

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

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

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

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

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

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

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

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. °С.

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

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

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

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

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

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

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 не допускается. Использование сметаны и

майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

III.Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

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

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

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

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

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

Технологические карты к меню

«Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы».

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120504

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу из говядины**

Номер рецептуры: № 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	17,15
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	2,03
C (мг):	2,83
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	115,70

Ca (мг):	102,36
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120612

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,50

Ca (мг):	46,78
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **230318**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики в ассортименте промышленного производства**

Номер рецептуры: № 230318

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики в ассортименте промышленного производства	100	100	10,0	10,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,71
Жиры (г):	6,89
Углеводы (г):	24,58
Энергетическая ценность (ккал):	135,69

Ca (мг):	0,23
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,00
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Готовые блинчики помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в духовой или жарочный шкаф, предварительно нагретый до температуры 170-180°С и запекают в течение 10 минут.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110102

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ с капустой и картофелем охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,04
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	4,03
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	45,35
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110104

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ сибирский**

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ сибирский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,08
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,92
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190216

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Брушетта**

Номер рецептуры: №602

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	36,50
Энергетическая ценность (ккал):	248,60

Ca (мг):	85,53
Mg (мг):	24,24
Fe (мг):	1,53
C (мг):	2,77
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190101

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 546

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	56,30
Энергетическая ценность (ккал):	282,90

Ca (мг):	34,0
Mg (мг):	55,00
Fe (мг):	3,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190106

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 554

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с цукатами охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	56,15
Mg (мг):	17,10
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190103

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 539

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	14,74
Fe (мг):	1,04
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190109

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 555

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с шоколадом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	52,85
Mg (мг):	15,15
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110502

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный**

Номер рецептуры: № 149

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	1,68
Mg (мг):	0,59
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190303

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	59,50
Энергетическая ценность (ккал):	310,50

Ca (мг):	42,49
Mg (мг):	13,31
Fe (мг):	1,13
C (мг):	0,66
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная	100	100	10	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80
Жиры (г):	11,80
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	341,40

Ca (мг):	100,95
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. *
Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **230258**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

Номер рецептуры: № 278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина с овощами,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	10,60
Mg (мг):	15,38
Fe (мг):	1,69
C (мг):	2,26
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 296

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Голубцы ленивые охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8,00
Жиры (г):	10,00
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	151,20

Ca (мг):	135,67
Mg (мг):	24,80
Fe (мг):	1,29
C (мг):	19,86
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из мяса птицы охлажденный	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	99,20

Ca (мг):	12,15
Mg (мг):	11,71
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120508

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 282

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,40
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	85,20

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,32
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120528

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины**

Номер рецептуры: № 120528

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,30
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	13,10
Энергетическая ценность (ккал):	157,30

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые зразы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми зразами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130402

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изделия макаронные отварные охлажденные	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	32,15
Энергетическая ценность (ккал):	214,01

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120518

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 179

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная с колбасными изделиями охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	144,80

Ca (мг):	156,11
Mg (мг):	18,99
Fe (мг):	0,87
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 343

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	78,20

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130104

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной, резаный**

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной, резанный охлажденный	98	98	9,8	9,8
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,00
Жиры (г):	7,36
Углеводы (г):	14,05
Энергетическая ценность (ккал):	130,40

Ca (мг):	19,43
Mg (мг):	23,45
Fe (мг):	0,95
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Картофель отварной резаный заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130310

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	5,46
Углеводы (г):	27,21
Энергетическая ценность (ккал):	178,19

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Гречу отварную заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная**

Номер рецептуры: № 195
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	5,65
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	118,72

Ca (мг):	82,64
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,39
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	8,59
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	54,29
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	17,50
Углеводы (г):	54,40
Энергетическая ценность (ккал):	401,10

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170605

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с шоколадом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,90
Жиры (г):	22,00
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	417,60

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Столичный**

Номер рецептуры: № 522

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	21,00
Углеводы (г):	51,30
Энергетическая ценность (ккал):	422,60

Ca (мг):	28,06
Mg (мг):	10,96
Fe (мг):	1,32
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: № 316

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	13,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,90

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120524

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	11,30
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120614

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы (курица) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	17,74
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120402**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	9,60
Жиры (г):	9,30
Углеводы (г):	17,50
Энергетическая ценность (ккал):	192,10

Ca (мг):	285,74
Mg (мг):	27,15
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120638**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица в сырном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица в сырном соусе,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,3
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	2,70
Энергетическая ценность (ккал):	186,5

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу в сырном соусе помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой курицей в сырном соусе ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120639**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица по-тайски**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица по-тайски,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,7
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	5,70
Энергетическая ценность (ккал):	83,5

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовой курицей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо отварное (говядина)**

Номер рецептуры: № 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо отварное (говядина), охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	21,10
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	1,80
Энергетическая ценность (ккал):	112,30

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроемкость, заливают кипящим бульоном и/или водой , накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовое отварное мясо порционируют по 2-3 кусочка на порцию.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120324

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет с колбасными изделиями охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,20
Жиры (г):	5,00
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	111,80

Ca (мг):	69,14
Mg (мг):	16,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120322

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,02
Жиры (г):	5,36
Углеводы (г):	7,17
Энергетическая ценность (ккал):	116,92

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, смазанную маслом сливочным, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры
80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120220**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Карбонара**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120516

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	16,70
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	167,00

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

Допускается порционировать печень тушеную с соусом сметанным, для этого упаковку вскрывают, перекладывают содержимое в гастроемкость, добавляют соус сметанный, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190212

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с капустой и яйцом**

Номер рецептуры: № 566

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с капустой и яйцом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	42,90
Энергетическая ценность (ккал):	249,70

Ca (мг):	74,79
Mg (мг):	13,71
Fe (мг):	1,07
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190209

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с рисом и яйцом**

Номер рецептуры: № 576

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с рисом и яйцом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	41,20
Энергетическая ценность (ккал):	260,90

Ca (мг):	18,37
Mg (мг):	13,66
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом**

Номер рецептуры: № 581

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с фруктовым (вишневым джемом) охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	56,00
Энергетическая ценность (ккал):	290,30

Ca (мг):	13,35
Mg (мг):	8,05
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190203

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом**
Номер рецептуры: № 582
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с ягодным (клубничным джемом)охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	269,60

Ca (мг):	16,35
Mg (мг):	10,15
Fe (мг):	0,95
C (мг):	25,20
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с яблочным джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	276,20

Ca (мг):	17,55
Mg (мг):	10,15
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,04

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120606

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	170,30

Ca (мг):	12,62
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120562

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из свинины**

Номер рецептуры: № 288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Поджарка из свинины, охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	133,0

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130102

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	91,0	91,0	9,1	9,1
Масло сливочное	10,0	10,0	1,0	1,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81
Жиры (г):	11,44
Углеводы (г):	12,18
Энергетическая ценность (ккал):	158,79

Ca (мг):	35,02
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120610

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из мяса птицы (курица) охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,60
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

Ca (мг):	21,19
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130204

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 184

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из овощей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	10,90
Энергетическая ценность (ккал):	71,90

Ca (мг):	18,22
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110204

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 123

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник домашний охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	37,84

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 122

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник ленинградский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	5,36
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	28,58
Mg (мг):	10,65
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	35,29
Энергетическая ценность (ккал):	195,58

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	1,18
Энергетическая ценность (ккал):	33,37

Ca (мг):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **140118**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Карбонара**

Номер рецептуры: №365

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус "Карбонара" охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	76,40

Ca (мг):	328,50
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	6,30
Энергетическая ценность (ккал):	55,90

Ca (мг):	4,67
Mg (мг):	5,82
Fe (мг):	0,26
C (мг):	3,58
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	11,60
Энергетическая ценность (ккал):	109,90

Ca (мг):	12,80
Mg (мг):	42,50
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140204

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	19,50
Энергетическая ценность (ккал):	81,20

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,45
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	3,97
Энергетическая ценность (ккал):	46,71

Ca (мг):	68,62
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110308-1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с горохом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков. (*рекомендовано 10г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с рыбой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	40,90

Ca (мг):	48,63
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фасолью**
Номер рецептуры: № 135
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с фасолью охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *
Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110312

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фрикадельками**

Номер рецептуры: № 140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек.
(*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

---

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,30

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Фрикадельки мясные прогреть отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110323

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп крестьянский с крупой охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	37,65

Ca (мг):	54,11
Mg (мг):	8,64
Fe (мг):	0,32
C (мг):	5,96
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения. *

Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110304

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	9,17
Mg (мг):	8,68
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110408-1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 129

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	17,01
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110406

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре овощной**

Номер рецептуры: № 130

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре овощной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	52,50

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110321

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с лапшой**

Номер рецептуры: № 155

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с лапшой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	44,30

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110302

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с рисом и говядиной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,10

Ca (мг):	6,38
Mg (мг):	8,97
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110402-1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре картофельный**

Номер рецептуры: № 128

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,70
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	5,30
Энергетическая ценность (ккал):	44,20

Ca (мг):	27,03
Mg (мг):	12,09
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *

Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,60
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	14,80
Энергетическая ценность (ккал):	152,40

Ca (мг):	270,04
Mg (мг):	27,95
Fe (мг):	0,79
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120520

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели из говядины**

Номер рецептуры: № 306

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	41,28
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	2,31
C (мг):	1,12
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели с рисом охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,10
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,50

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110317

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха Ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	41,40

Ca (мг):	52,30
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120531

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	7,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,50

Ca (мг):	36,35
Mg (мг):	22,79
Fe (мг):	2,45
C (мг):	1,09
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120526

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый (говядина) охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	10,40
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	165,60

Ca (мг):	45,48
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	2,23
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость (из расчета 2 шт на порцию), накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120616

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	11,50
Энергетическая ценность (ккал):	174,60

Ca (мг):	36,09
Mg (мг):	21,95
Fe (мг):	1,87
C (мг):	2,05
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость (из расчета 2 шт на порцию). Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты**
Номер рецептуры: № 157
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	2,99
Энергетическая ценность (ккал):	27,58

Ca (мг):	61,83
Mg (мг):	8,42
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120504

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу из говядины**

Номер рецептуры: № 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	17,15
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	2,03
C (мг):	2,83
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	115,70

Ca (мг):	102,36
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120612

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,50

Ca (мг):	46,78
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **230318**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики в ассортименте промышленного производства**

Номер рецептуры: № 230318

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики в ассортименте промышленного производства	100	100	10,0	10,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,7
Жиры (г):	6,9
Углеводы (г):	24,6
Энергетическая ценность (ккал):	135,7

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

Технология приготовления:

Готовые блинчики помщают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в прогретый духовой шкаф или пароконвектомат разогревают до температуры 170-180°С и запекают в течение 10 минут.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110102

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: №119

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ с капустой и картофелем, охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,04
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	4,03
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	43,35
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110104

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ Сибирский**

Номер рецептуры: №121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Сибирский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,08
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,92
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190216

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Номер рецептуры: № 602
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	36,50
Энергетическая ценность (ккал):	248,60

Ca (мг):	85,53
Mg (мг):	24,24
Fe (мг):	1,53
C (мг):	2,77
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190101

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: №546

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	56,30
Энергетическая ценность (ккал):	282,90

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	55,00
Fe (мг):	3,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190106

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 602

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с цукатами охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	56,15
Mg (мг):	17,10
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190103

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 539

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	14,74
Fe (мг):	1,04
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190109

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 555

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с шоколадом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	52,85
Mg (мг):	15,15
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110502

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный**

Номер рецептуры: №149

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	1,68
Mg (мг):	0,59
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190303

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	59,50
Энергетическая ценность (ккал):	310,50

Ca (мг):	42,5
Mg (мг):	13,31
Fe (мг):	1,13
C (мг):	0,66
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная	100	100	10	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80
Жиры (г):	11,80
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	341,40

Ca (мг):	100,95
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. *
Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **230258**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

Номер рецептуры: №278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина с овощами,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	10,60
Mg (мг):	15,38
Fe (мг):	1,69
C (мг):	2,26
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 296

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Голубцы ленивые охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8,00
Жиры (г):	10,00
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	151,20

Ca (мг):	135,67
Mg (мг):	24,80
Fe (мг):	1,29
C (мг):	19,86
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из мяса птицы охлажденный	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	99,20

Ca (мг):	12,15
Mg (мг):	11,71
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120508

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 245

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,40
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	85,20

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,32
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120528

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины**

Номер рецептуры: № 120528

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,30
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	13,10
Энергетическая ценность (ккал):	157,30

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые зразы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми зразами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130402

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны отварные охлажденные	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	32,15
Энергетическая ценность (ккал):	214,01

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120518

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 179

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная с колбасными изделиями охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	144,80

Ca (мг):	156,11
Mg (мг):	18,99
Fe (мг):	0,87
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 343

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушеная охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	78,20

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130104

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной, резаный**

Номер рецептур: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резаный охлажденный	98	98	9,8	9,8
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,00
Жиры (г):	7,36
Углеводы (г):	14,05
Энергетическая ценность (ккал):	130,40

Ca (мг):	19,43
Mg (мг):	23,45
Fe (мг):	0,95
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Картофель отварной резаный заправляют прокипяченным сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130310

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	5,46
Углеводы (г):	27,21
Энергетическая ценность (ккал):	178,19

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Гречу отварную заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная**

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	5,65
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	118,72

Ca (мг):	82,64
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,39
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	8,59
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	54,29
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	17,50
Углеводы (г):	54,40
Энергетическая ценность (ккал):	401,10

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170605

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с шоколадом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,90
Жиры (г):	22,00
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	417,60

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Столичный**

Номер рецептуры: № 522

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	21,00
Углеводы (г):	51,30
Энергетическая ценность (ккал):	422,60

Ca (мг):	28,06
Mg (мг):	10,96
Fe (мг):	1,32
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: №316

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	13,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,90

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120614

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы (курица) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	17,74
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120524

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые (говядина)охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	11,30
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120402**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	9,60
Жиры (г):	9,30
Углеводы (г):	17,50
Энергетическая ценность (ккал):	192,10

Ca (мг):	285,74
Mg (мг):	27,15
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120638**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица в сырном соусе**

Номер рецептуры: №322

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица в сырном соусе,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,3
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	2,70
Энергетическая ценность (ккал):	186,5

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120639**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица по-тайски**

Номер рецептуры: №323

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица по-тайски,охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,7
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	5,70
Энергетическая ценность (ккал):	83,5

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо отварное (говядина)**

Номер рецептуры: № 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо отварное (говядина) охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	21,10
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	1,80
Энергетическая ценность (ккал):	112,3

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроемкость, заливают кипящим бульоном и/или водой , накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовое отварное мясо порционируют по 2-3 кусочка на порцию.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120324

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет с колбасными изделиями охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,2
Жиры (г):	5,00
Углеводы (г):	5,5
Энергетическая ценность (ккал):	111,8

Ca (мг):	69,14
Mg (мг):	16,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *

Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120322

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,02
Жиры (г):	5,36
Углеводы (г):	7,17
Энергетическая ценность (ккал):	116,92

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, смазанную маслом сливочным, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры
80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120220**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста Карбонара**

Номер рецептуры: №228

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус "Карбонара" охлажденный	40	40	4	4
Изделия макаронные отварные ТК № 340	60	60	6	6
или изделия макаронные отварные (спагетти) ТК № 339	60	60	6	6
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,22
Жиры (г):	8,18
Углеводы (г):	25,37
Энергетическая ценность (ккал)	203,90

Ca (мг)	45,68
Mg (мг)	9,74
Fe (мг)	0,84
C (мг)	0,08
B1 (мг)	0,06
B2 (мг)	0,06

Технология приготовления:

Изделия макаронные отварные подают с соусом. При использовании охлажденных кулинарных изделий блюда разогревают до температуры 80°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120516

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	16,70
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	167,00

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

Допускается порционировать печень тушеную с соусом сметанным, для этого упаковку вскрывают, перекладывают содержимое в гастроемкость, добавляют соус сметанный, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190212

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с капустой и яйцом**

Номер рецептуры: № 566

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с капустой и яйцом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	42,90
Энергетическая ценность (ккал):	249,70

Ca (мг):	74,79
Mg (мг):	13,71
Fe (мг):	1,07
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190209

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с рисом и яйцом**

Номер рецептуры: № 576

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с рисом и яйцом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	41,20
Энергетическая ценность (ккал):	260,90

Ca (мг):	18,37
Mg (мг):	13,66
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом**

Номер рецептуры: № 581

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	56,00
Энергетическая ценность (ккал):	290,30

Ca (мг):	13,35
Mg (мг):	8,05
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190203

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом**

Номер рецептуры: № 582

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с ягодным (клубничным) джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	269,60

Ca (мг):	16,35
Mg (мг):	10,15
Fe (мг):	0,95
C (мг):	25,20
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с яблочным джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	276,20

Ca (мг):	17,55
Mg (мг):	10,15
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,04

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120606

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	170,30

Ca (мг):	12,62
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120562

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из свинины**

Номер рецептуры: №288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Поджарка из свинины, охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	133,00

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130102

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	91	91	9,1	9,1
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81
Жиры (г):	11,44
Углеводы (г):	12,18
Энергетическая ценность (ккал):	158,79

Ca (мг):	35,02
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120610

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из мяса птицы (курица) охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,60
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

Ca (мг):	21,19
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130204

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 184

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из овощей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	10,90
Энергетическая ценность (ккал):	71,90

Ca (мг):	18,22
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110204

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: №123

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник домашний охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	37,84

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: №122

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник ленинградский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	5,36
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	35,29
Энергетическая ценность (ккал):	195,58

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: №124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	1,18
Энергетическая ценность (ккал):	33,37

Ca (мг):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **140118**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Карбонара**

Номер рецептуры: №365

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус "Карбонара" охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: №380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	76,40

Ca (мг):	328,50
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: №363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	6,30
Энергетическая ценность (ккал):	55,90

Ca (мг):	4,67
Mg (мг):	5,82
Fe (мг):	0,26
C (мг):	3,58
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: №377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	11,60
Энергетическая ценность (ккал):	109,90

Ca (мг):	18,80
Mg (мг):	42,50
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не выше 80°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

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

Температура подачи: не ниже 75 ºС

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140204

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Номер рецептуры: №378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	19,50
Энергетическая ценность (ккал):	81,20

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температурыне выше 80°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

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

Температура подачи: не ниже 75 ºС

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: №131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,45
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	3,97
Энергетическая ценность (ккал):	46,71

Ca (мг):	68,62
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110308-1

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: №132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с горохом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков. (*рекомендовано 10г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: №134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с рыбой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	40,90

Ca (мг):	48,63
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фасолью**

Номер рецептуры: №135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с фасолью охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110312

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фрикадельками**

Номер рецептуры: №140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,30

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Фрикадельки мясные прогреть отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110323

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: №137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп крестьянский с крупой охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	37,65

Ca (мг):	54,11
Mg (мг):	8,64
Fe (мг):	0,32
C (мг):	5,96
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110304

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: №152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	9,17
Mg (мг):	8,68
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110408-1

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: №129

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	17,01
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110406

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре овощной**

Номер рецептуры: №130

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре овощной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	52,50

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110321

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с лапшой**

Номер рецептуры: №155

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с лапшой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	44,30

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110302

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: №139

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с рисом и говядиной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,10

Ca (мг):	6,38
Mg (мг):	8,97
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110402-1

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре картофельный**
Номер рецептуры: №128

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,7
Жиры (г):	1,8
Углеводы (г):	5,3
Энергетическая ценность (ккал):	44,2

Ca (мг):	27,03
Mg (мг):	12,09
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0.05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,60
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	14,80
Энергетическая ценность (ккал):	152,40

Ca (мг):	270,04
Mg (мг):	27,95
Fe (мг):	0,79
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120520

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели из говядины**

Номер рецептуры: № 306

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	41,28
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	2,31
C (мг):	1,12
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели с рисом охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,10
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,50

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110317

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха Ростовская**

Номер рецептуры: №151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	41,40

Ca (мг):	52,30
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120531

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	7,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,50

Ca (мг):	36,35
Mg (мг):	22,79
Fe (мг):	2,45
C (мг):	1,09
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120526

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	10,40
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	165,60

Ca (мг):	45,48
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	2,23
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость (из расчета 2 шт на порцию), накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120616

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	11,50
Энергетическая ценность (ккал):	174,60

Ca (мг):	36,09
Mg (мг):	21,95
Fe (мг):	1,87
C (мг):	2,05
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость (из расчета 2 шт на порцию). Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: №157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	2,99
Энергетическая ценность (ккал):	27,58

Ca (мг):	61,83
Mg (мг):	8,42
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120503

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Азу из говядины**

Номер рецептуры: № 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или говядина (мясо бескостное) замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Масса отварной говядины:		**40**	0	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12	1,2	1,2
или лук репчатый свежий	14,3	12	1,43	1,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Чеснок	0,9	0,7	0,09	0,07
Бульон и/или вода	48	48	4,8	4,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса готового соуса:	**-**	**60**	**-**	6
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,65
Жиры (г):	16,07
Углеводы (г):	4,38
Энергетическая ценность (ккал):	225,26

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

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета.

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и огурцы консервированные соломкой, чеснок измельчают.

В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют пассерованный с томатной пастой лук репчатый , припущенные огурцы и варят при слабом кипении 10-15 минут.

Нарезанное мясо заливают соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 минут. В конце тушения добавляют соль и измельченный чеснок.

Для буфет раздаточных: Готовое азу, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 393;

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	142,9	100	14,29	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	43,00

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: №394;

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,9	100	14,29	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	96,00

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Подготовленные бананы, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: №275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или говядина (мясо бескостное) замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Масса говядины отварной:		**40**	0	4
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	24	24	2,4	2,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана	9	9	0,9	0,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:		**60**	0	6
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,74
Жиры (г):	14,32
Углеводы (г):	4,89
Энергетическая ценность (ккал):	202,71

Ca (мг):	102,36
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают длинными брусочками весом по 10-15 г. Подготовленную морковь нарезают соломкой или измельчают на терке и пассеруют на масле сливочном.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячей смеси бульона и/или воды с молоком, перемешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся смесь бульона и/или воды с молоком, доводят до кипения.

Подготовленное мясо соединяют с пассерованной морковью и соусом, тушат при слабом кипении в течение 20-25 минут до готовности, в конце тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый бефстроганов, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: №459

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биойогурт фруктовый питьевой	103,1	100	10,31	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	5,90
Энергетическая ценность (ккал):	57,0

Ca (мг):	124,00
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,15

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

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120611

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	6,97	6,9
или мясо птицы (бескостные) замороженное	74,2	69	7,42	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко или вода	24	24	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		**115**	0	11,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	265,70

Ca (мг):	46,78
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют биточки кругло- приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроемкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в режиме "жар-пар" в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или свекла столовая свежая	20	16	2	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или картофель свежий продовольственный	10,7	8	1,07	0,8
Морковь столовая очищенная	4	4	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон и/или вода	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	5,06
Энергетическая ценность (ккал):	37,22

Ca (мг):	45,35
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы)с добавлением масла растительного в течение 10 -15 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. После этого добавляют припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности.

За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не б не более 2-х часов с момента приготовления, включая время

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский"**

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	8,2	8,1	0,82	0,81
или говядина (мясо бескостное) замороженное	8,9	8,1	0,89	0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		**5**	0	0,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или свекла столовая свежая	25	20	2,5	2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
или капуста белокочанная свежая	8,8	7	0,88	0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или картофель свежий продовольственный	5,3	4	0,53	0,4
Фасоль продовольственная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3	0,3	0,3
или морковь столовая свежая	3,8	3	0,38	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3	0,3	0,3
или лук репчатый свежий	3,6	3	0,36	0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1,6	1,6	0,16	0,16
Чеснок	0,5	0,4	0,05	0,04
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3	3	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,92
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Примечание: Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в масле растительном с добавлением бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. Фасоль, предварительно отваренную до полуготовности, закладывают в суп за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар и подготовленный чеснок.

Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: №539

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	58,8	58,8	5,88	5,88
Сахар-песок	5,25	5,25	0,525	0,525
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Молоко	25,935	25,935	2,5935	2,5935
Яйцо куриное диетическое	7,35	7,35	0,735	0,735
Дрожжи сушеные	0,525	0,525	0,0525	0,0525
Ванилин	0,0315	0,0315	0,00315	0,00315
Вода	1,575	1,575	0,1575	0,1575
Соль	0,315	0,315	0,0315	0,0315
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Яйцо куриное диетическое	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	0,5	**0,5**		**0,05**
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,59
Жиры (г):	7,53
Углеводы (г):	51,76
Энергетическая ценность (ккал):	308,90

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	14,74
Fe (мг):	1,04
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 минут. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) до готовности в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С . Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110501

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный**

Номер рецептуры: № 149

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон от варки птицы для приготовления второго блюда	100	100	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	1	1	0,1	0,1
или морковь столовая свежая	1,3	1	0,13	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	1	1	0,1	0,1
или лук репчатый свежий	1,2	1	0,12	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход		100		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,15
Энергетическая ценность (ккал):	0,76

Ca (мг):	1,68
Mg (мг):	0,59
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы (для приготовления второго блюда) заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют нарезанные морковь, лук репчатый и варят при умеренном нагреве в закрытой посуде до готовности мяса птицы. Мясо вынимают из бульона, бульон процеживают, добавляют соль и вновь доводят до кипения.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100103

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с колбасой полукопченой**

Номер рецептуры: № 6

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	50,0	50,0	5,0	5,0
Колбаса п/к	51,5	50,0	5,2	5,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,35
Жиры (г):	20,95
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	341,00

Ca (мг):	26,75
Mg (мг):	17,50
Fe (мг):	2,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную колбасу нарезают наискось или поперек батона на порции, укладывают на ломтик хлеба.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 30 минут

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с абрикосом джемом

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименоваание сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	45,6	45,6	4,6	4,6
Молоко	20,0	20,0	2,0	2,0
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,0	0,0
Яйцо куриное диетическое	5,0	5,0	0,5	0,5
Дрожжи сушеные	0,5	0,5	0,0	0,0
Вода	1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса теста:	80,0	80,0	8,0	8,0
Повидло (джем)	34,0	34,0	3,4	3,4
Масса полуфабриката:		114,0	0,0	11,4
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,2	0,2
Яйцо куриное диетическое	2,0	2,0	0,2	0,2
Масло растительное	0,5	0,5	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,64
Жиры (г):	4,57
Углеводы (г):	38,99
Энергетическая ценность (ккал):	223,47

Ca (мг):	39,8
Mg (мг):	11,50
Fe (мг):	0,80
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20 - 25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют повидлом или джемом, или повидлом термостабильным, или конфитюром, оставляют для окончательной расстойки на 15 - 20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240°С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190304

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	47,0	47,0	4,7	4,7
Молоко	20,0	20,0	2,0	2,0
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,0	0,0
Яйцо куриное диетическое	5,0	5,0	0,5	0,5
Дрожжи сушеные	0,5	0,5	0,1	0,1
Масло сливочное	0,0	0,0	0,0	0,0
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса теста:	78,0	78,0	7,8	7,8
Мука пшеничная	2,3	2,3	0,2	0,2
Творог 9 % жирн.	30,6	30,0	3,1	3,0
Яйцо куриное диетическое	3,0	3,0	0,3	0,3
Сахар-песок	3,6	3,6	0,4	0,4
Масса полуфабриката:	116,0	116,0	11,6	11,6
Масло растительное	1,2	1,2	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	8,11
Углеводы (г):	45,59
Энергетическая ценность (ккал):	304,75

Ca (мг):	100.95
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

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

Готовят творожный фарш: соединяют подготовленный творог, подготовленные яйца и сахар, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20 - 25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем, оставляют для окончательной расстойки на 15 - 20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240°С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ветчина (порциями)**

Номер рецептуры: № 10

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ветчина	103,1	100	10,3	10,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,60
Жиры (г):	20,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	278,50

Ca (мг.)	12,00
Mg (мг.)	35,00
Fe (мг.)	2,60
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,00
B2 (мг.)	0,00

Технология приготовления:

Изделия деликатесные(ветчину) очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона на порции. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 30-40 мин. При температуре 4± 2°С

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	27,8 37,1	27,8 27,8	2,8 3,7	2,8 2,8
Масса картофеля отварного:	**-**	**27**		**2,7**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	25,2 31,5	25,2 25,2	2,5 3,2	2,5 2,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса свеклы отварной:	**-**	**24**		**2,4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10,10 12,6	10,10 10,10	1 1,26	1 1
Масса моркови отварной:	**-**	**10**	**-**	**1**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10,5	10	1	1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	10,19
Углеводы (г):	9,09
Энергетическая ценность (ккал):	134,83

Ca (мг):	38,14
Mg (мг):	20,73
Fe (мг):	0,89
C (мг):	8,31
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные кубиком, лук репчатый мелким кубиком, затем бланшируют. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 мин после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230252

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

Номер рецептуры: № 436; 230252

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

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	49,1 53,8	48,4 48,4	4,91 5,38	4,84 4,84
Масса отварной говядины		**30**		**3**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54 77,1	54 54	5,4 7,71	5,4 5,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,9 4,6	3,9 3,9	0,39 0,46	0,39 0,39
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	18 22,5	18 18	1,8 2,25	1,8 1,8
Перец свежий сладкий	13,3	10	1,33	1
Масло растительное	10	10	1	1
Томат паста	4	4	0,4	0,4
Соль	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной(или вода)	61,5	61,5	6,15	6,15
Чеснок продовольственный свежий	1,2	1	0,12	0,1
Сахар песок	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100,00**		**10,00**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,37
Жиры (г):	18,51
Углеводы (г):	35,61
Энергетическая ценность (ккал):	381,74

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленную говядину нарезают поперек волокон на брусочки длиной 3-4 см и отваривают при умеренном кипении 40 минут до мягкого состояния .Остальные овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут. Подготовленные овощи нарезают : картофель, лук репчатый дольками , морковь, перец свежий - брусочками длиной 3-4 см. толщиной 0,5 см., На сковороду наливают масло растительное и припускают в нем давленный чеснок 20 секунд , затем вынимают его, добавляют бульон(или воду) , закладывают морковь , припускают при закрытой крышке 5 минут , добавляют картофель и лук репчатый , припускают 3 минуты , добавляют бульона(или воду) и перец свежий ,томат пасту разведенную бульоном(или водой) с солью и сахаром , припускают при закрытой крышке 4 минуты и снимают с огня .

Для буфет раздаточных: Готовую говядину с овощами раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	57,56	56,7	5,756	5,67
или Говядина крупный кусок замороженная	63,0	56,7	6,3	5,67
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:	-	**35**		**3,5**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	65	65	6,5	6,5
Масса соуса:	-	**65**	-	**6,5**
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	13,09
Углеводы (г):	1,35
Энергетическая ценность (ккал):	166,52

Ca (мг):	10,60
Mg (мг):	15,38
Fe (мг):	1,69
C (мг):	2,26
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушенная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	57,6	56,7	5,8	5,8
или Говядина крупный кусок замороженная	63,0	56,7	6,3	5,8
Масса говядины отварной:	**-**	**35**		**3,5**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Чернослив	12	12	1,2	1,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	65	65	6,5	6,5
Масса соуса:	-	**65**	-	**6,5**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,7
Жиры (г):	13,17
Углеводы (г):	8,55
Энергетическая ценность (ккал):	197,24

Ca (мг):	20,20
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 3-5 минут. В оставшуюся часть бульона и/или воды закладывают нарезанное мясо, добавляют припущенный лук с томатной пастой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют подготовленный нарезанный чернослив и тушат в течение 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную с черносливом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120542

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 296

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	25,38	25	2,538	2,5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	27,8	25	2,78	2,5
Масса говядины отварной:		**18**		**2**
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	60	60	6	6
или капуста белокочанная свежая	75	60	7,5	6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Сметана	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	12	12	1,2	1,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	6,64
Жиры (г):	7,95
Углеводы (г):	10,41
Энергетическая ценность (ккал):	139,21

Ca (мг):	135,67
Mg (мг):	24,80
Fe (мг):	1,29
C (мг):	19,86
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо пропускают через мясорубку.

Подготовленную морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы).

Нашинкованную капусту белокочанную закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, откидывают, дают стечь воде.

Сметану доводят до кипения. Отварную капусту белокочанную и пассерованную морковь соединяют, добавляют подготовленное мясо и отварной рис, перемешивают, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды и масла растительного, томатную пасту и тушат в течение 15-20 минут. В конце тушения добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовые голубцы ленивые, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов после приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 396

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	10,30
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	19,00
Mg (мг):	12,00
Fe (мг):	2,30
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание плода допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,5	50	5,05	5
или мясо птицы (бескостные) замороженное	53,8	50	5,38	5
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:	-	**40**		4
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	-	**65**		6,5
Выход:		**100**		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	10,08
Углеводы (г):	3,14
Энергетическая ценность (ккал):	141,73

Ca (мг):	12,15
Mg (мг):	11,71
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль..

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 282

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	82,2	81	8,2	8,1
или говядина (мясо бескостное) замороженная	90	81	9	8,1
Масса говядины отварной:		**50**		**5**
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,8	3,8	0,38	0,38
или лук репчатый свежий	4,52	3,8	0,45	0,38
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	3,8	3,8	0,38	0,38
или морковь столовая свежая	4,8	3,8	0,48	0,38
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	2,3	2,3	0,23	0,23
Мука пшеничная	3,1	3,1	0,31	0,31
Бульон и/или вода	47	47	4,70	4,70
Масса соуса:		**50**		**5,00**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,47
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,86
Энергетическая ценность (ккал):	182,4

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин.

Приготовление соуса: муку пшеничную подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10-15 минут.

К нарезанной говядине добавляют припущенные морковь и лук репчатый, заливают соусом, и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 минут до готовности. за 5-10 минут до окончания тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120305

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	91,8	90	9,18	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар	7	7	0,7	0,7
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:	-	**117**		**11,7**
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	20,14
Энергетическая ценность (ккал):	255,22

Ca (мг):	198,32
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с крупой манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар", температуре 150-180°С в течение 15-20 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120527

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины

Номер рецептуры: № 120527

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, С.В. Маслов, Москва 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	55,8	55	5,58	5,5
Говядина крупный кусок замороженная	61,1	55	6,11	5,5
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Вода	19	19	1,9	1,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса котлетной массы:		**93**		**9,3**
Яйцо*	15	15	1,5	1,5
Ветчина	5,2	5	0,52	0,5
Масса фарша:	**-**	**20**	**-**	**2**
Вес котлетной массы с яйцом и ветчиной		**112**		**11,2**
Сухари панировачные	10	10	1	1
Масса полуфабриката		**120**		**12**
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,02
Жиры (г):	16,69
Углеводы (г):	17,64
Энергетическая ценность (ккал):	285,24

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Мясо промывают холодной проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку и хорошо выбивают. Ветчину мелко нарезают, добавляют мелко нарубленное вареное яйцо и тщательно перемешивают.

Обработанные яйца варят 10 мин. после закипания.

Котлетную массу формуют в виде лепешки ,на середину кладут фарш (рубленные вареные яйца и мелко нарезаную ветчину). После этого края лепешки соединяют придают овально-приплюснутую форму, панируют. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые зразы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130401

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120215

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия фигурные и хлопья из круп сладкие, с молоком**

Номер рецептуры: № 188

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20	2	2
Молоко	80	80	8	8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	3,10
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	124,40

Ca (мг):	140,80
Mg (мг):	11,20
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,59
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Молоко прокипятить 90-110°С, остудить до температуры 70°С. Залить готовый завтрак молоком непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок ДП(растворимый)	7	7	0,7	0,7
Молоко	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,70
Жиры (г):	4,25
Углеводы (г):	5,41
Энергетическая ценность (ккал):	80,23

Ca (мг):	129,96
Mg (мг):	43,75
Fe (мг):	1,64
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

В быстрорастворимый какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения 90-110°С.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	54	54	5,4	5,4
Сахар	8	8	0,8	0,8
Молоко	43	43	4,3	4,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	10,22
Энергетическая ценность (ккал):	63,50

Ca (мг):	54,83
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,51
C (мг):	0,26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120517

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 179

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78	7,8	7,8
или Капуста белокочанная свежая	97,5	78	9,75	7,8
Вода	30	30	3	3
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
или Морковь столовая свежая	5,6	4,5	0,56	0,45
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
или Лук репчатый свежий	5,4	4,5	0,54	0,45
Томатная паста	2,2	2,2	0,22	0,22
Сахар-песок	2,2	2,2	0,22	0,22
Колбаски (сосиски) детские	15,3	15	1,53	1,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,28
Жиры (г):	8,47
Углеводы (г):	7,02
Энергетическая ценность (ккал):	118,58

Ca (мг):	156,11
Mg (мг):	18,99
Fe (мг):	0,87
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленные изделия колбасные нарезают . Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь соломкой, капусту шинкуют. Капусту закладывают в емкость, добавляют воду (2/3 части от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (1/3 часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут. Овощи соединяют, добавляют подготовленные изделия колбасные и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и вновь доводят до кипения.

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

Для буфет раздаточных: Готовую капусту тушеную с колбасными изделиями, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 343

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,14
Жиры (г):	4,12
Углеводы (г):	7,43
Энергетическая ценность (ккал):	76,77

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Нашинкованную подготовленную капусту кладут в емкость, добавляют воду (часть от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.
Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.
Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут, затем овощи добавляют к капусте и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и доводят до кипения.
Для буфет раздаточных: Готовую, капусту тушеную раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной, резаный**

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101	101	10,1	10,1
или картофель свежий продовольственный	134,7	101	13,47	10,1
Масса отварного картофеля		**98**		**9,8**
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,06
Жиры (г):	4,53
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	115,17

Ca (мг):	19,43
Mg (мг):	23,45
Fe (мг):	0,95
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный, нарезанный на части, картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель отваривают в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый отварной картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 130309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	33,3	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,00

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.
Масло сливочное доводят до кипения.
Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.
Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	11,0	11,0	1,1	1,1
Молоко	72,0	72,0	7,2	7,2
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,5	2,5	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,57
Жиры (г):	4,73
Углеводы (г):	12,68
Энергетическая ценность (ккал):	107,75

Ca (мг):	90,81
Mg (мг):	32,15
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности периодически помешивая. За 5-7 минут до окончания варки добавляют сахар, соль. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120211

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 192

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено шлифованное	10,0	10,0	1,0	1,0
Крупа рисовая	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	55,0	55,0	5,5	5,5
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,52
Жиры (г):	3,84
Углеводы (г):	20,05
Энергетическая ценность (ккал):	127,43

Ca (мг):	71,48
Mg (мг):	21,07
Fe (мг):	0,45
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают..

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная**

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	12,8	12,8	1,28	1,28
Молоко	65	65	6,5	6,5
Вода	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,28
Жиры (г):	3,86
Углеводы (г):	15,10
Энергетическая ценность (ккал):	108,55

Ca (мг):	82,64
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,39
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.
Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120209

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	13	13	1,3	1,3
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,76
Жиры (г):	4,50
Углеводы (г):	12,84
Энергетическая ценность (ккал):	102,97

Ca (мг):	54,29
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Хлопья овсяные (геркулес) засыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Крупа Пшено	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	3,36
Углеводы (г):	14,27
Энергетическая ценность (ккал):	99,04

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную крупу пшенную засыпают в подготовленную смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	130,86

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,71
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170607

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с цукатами

Номер рецептуры: № 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38,0	38,0	3,8	3,8
Сахар-песок	28,0	28,0	2,8	2,8
Масло сливочное	28,0	28,0	2,8	2,8
Яйцо	23,0	23,0	2,3	2,3
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Цукаты	5,0	5,0	0,5	0,5
Сода пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		**110,0**		**11,0**
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,1	0,1
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	26,75
Углеводы (г):	58,44
Энергетическая ценность (ккал):	503,69

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170604

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с шоколадом

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	35,0	35,0	3,5	3,5
Сахар-песок	26,0	26,0	2,6	2,6
Масло сливочное	26,0	26,0	2,6	2,6
Яйцо	21,0	21,0	2,1	2,1
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Какао - порошок	10,0	10,0	1,0	1,0
Сода пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	9,09
Жиры (г):	26,32
Углеводы (г):	51,81
Энергетическая ценность (ккал):	481,49

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют какао - порошок, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс Столичный

Номер рецептуры: № 522

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38,0	38,0	3,8	3,8
Сахар-песок	28,0	28,0	2,8	2,8
Масло сливочное	28,0	28,0	2,8	2,8
Яйцо	23,0	23,0	2,3	2,3
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Изюм	5,0	5,0	0,5	0,5
Сода пищевая	0,1	0,1	0,0	0,0
Масса полуфабриката:		**110,0**		**11,0**
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,36
Жиры (г):	26,76
Углеводы (г):	58,21
Энергетическая ценность (ккал):	502,74

Ca (мг):	28,06
Mg (мг):	10,96
Fe (мг):	1,32
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 462

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	103,1	100,0	10,3	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	53,0

Ca (мг):	120,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,17

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

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160228

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 425

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	13,37
Энергетическая ценность (ккал):	53,47

Ca (мг):	3,49
Mg (мг):	1,08
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) оединяют с горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). В смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160219

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 425

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	39,38

Ca (мг):	10,08
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы) и оставляют на несколько часов для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, соединяют с протертой курагой и вновь доводят до кипения. В полученную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) вводят подготовленный крахмал, доводят до кипения, Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160224

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель яблочный

Номер рецептуры: № 429

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	16,3	15,0	1,6	1,5
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Крахмал	3,5	3,5	0,4	0,4
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Вода	98,5	98,5	9,9	9,9
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	14,33
Энергетическая ценность (ккал):	57,91

Ca (мг):	5,40
Mg (мг):	1,35
Fe (мг):	0,36
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), варят до готовности, протирают. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, соединяют с протертыми яблоками и вновь доводят до кипения. В полученную смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) вводят подготовленный крахмал, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160202

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель ягодный (из клюквы)

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква б/з	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Крахмал	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	95,0	95,0	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	12,75
Энергетическая ценность (ккал):	51,53

Ca (мг):	3,73
Mg (мг):	1,20
Fe (мг):	0,08
C (мг):	1,20
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель ягодный (из смородины)

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Крахмал	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	95,0	95,0	9,5	9,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	13,03
Энергетическая ценность (ккал):	52,81

Ca (мг):	5,49
Mg (мг):	2,48
Fe (мг):	0,13
C (мг):	8,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160209-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих

Номер рецептуры: № 452

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	7,6	7,0	0,8	0,7
Апельсины	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	85,0	85,0	8,5	8,5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	11,08
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	3,12
Mg (мг):	1,28
Fe (мг):	0,20
C (мг):	3,70
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой.

В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5 -8 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160212

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 448

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	21,4	15,0	2,1	1,5
Сахар-песок	11,0	11,0	1,1	1,1
Вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	12,20
Энергетическая ценность (ккал):	50,34

Ca (мг):	5,43
Mg (мг):	1,95
Fe (мг):	0,08
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

С подготовленных апельсинов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Фрукты очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течении 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные фрукты и отваривают в течении 5 -8 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи..

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160208

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих (груши)

Номер рецептуры: № 449

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши	16,7	15,0	1,7	1,5
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	11,54
Энергетическая ценность (ккал):	46,95

Ca (мг):	3,15
Mg (мг):	1,80
Fe (мг):	0,38
C (мг):	0,75
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные фрукты и варят при слабом кипении в течение 6 - 8 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160213

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих (лимон)

Номер рецептуры: № 450

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	8,0	7,0	0,8	0,7
Сахар-песок	11,0	11,0	1,1	1,1
Вода	85,0	85,0	8,5	8,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	11,20
Энергетическая ценность (ккал):	46,27

Ca (мг):	3,13
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,08
C (мг):	2,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

С подготовленных лимонов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Фрукты очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные фрукты и отваривают в течении 5 -8 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160209

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих (яблоки)

Номер рецептуры: № 451

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	16,3	15,0	1,6	1,5
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	11,46
Энергетическая ценность (ккал):	46,95

Ca (мг):	2,70
Mg (мг):	1,35
Fe (мг):	0,36
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 6 - 8 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160209-2

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов сухих

Номер рецептуры: № 455

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	6,0	6,0	0,6	0,6
Чернослив	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	103,0	103,0	10,3	10,3
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	15,14
Энергетическая ценность (ккал):	61,88

Ca (мг):	6,70
Mg (мг):	4,56
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160239

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов сухих (курага)

Номер рецептуры: № 453

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	14,07
Энергетическая ценность (ккал):	58,46

Ca (мг):	13,1
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,32
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течение 10-20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.
Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120523

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	71,0	70,0	7,1	7,0
или говядина (мясо бескостное) замороженная	77,8	70,0	7,8	7,0
Хлеб пшеничный	25,0	25,0	2,5	2,5
Молоко	26,0	26,0	2,6	2,6
или вода	26,0	26,0	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 1 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	14,92
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	245,07

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты овальной формы, биточки кругло-приплюснутой формы, шницели овально-приплюснутой формы, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120617

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**
Номер рецептуры: № 501; 120617
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	58,58	58	5,858	5,8
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	62,4	58	6,24	5,8
Хлеб из муки пшеничной	22	22	2,2	2,2
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Ветчина	5,2	5	0,52	0,5
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,31
Жиры (г):	17,35
Углеводы (г):	11,31
Энергетическая ценность (ккал):	254,56

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:
Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Ветчину предварительно очищенную от оболочки нарезают мелкими кубиками. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают, повторно пропускают через мясорубку и добавляют мелко нарезанную ветчину, премешивают и выбивают. Из готовой массы формуют котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Для буфет раздаточных: Готовые котлеты куриные с ветчиной, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать котлеты куриные с ветчиной с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120613

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69,0	7,0	6,9
или мясо птицы (бескостные) замороженное	74,2	69,0	7,4	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20,0	20,0	2,0	2,0
Молоко	24,0	24,0	2,4	2,4
или вода	24,0	24,0	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Масса п/ф:		**115**		**11,5**
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 1 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,94
Жиры (г):	16,34
Углеводы (г):	13,78
Энергетическая ценность (ккал):	260,29

Ca (мг):	17,74
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия овальной формы, обваливают в муке, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности. Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120401

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы с кожей	80,0	76,0	8,0	7,6
или филе рыбы без кожи	80,0	76,0	8,0	7,6
Молоко	10,0	10,0	1,0	1,0
Хлеб пшеничный	20,0	20,0	2,0	2,0
Яйцо	2,0	2,0	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,1	0,1
Сухари панировочные	8,0	8,0	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		**113**		**11,3**
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,21
Жиры (г):	4,02
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	163,56

Ca (мг):	285,74
Mg (мг):	27,15
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 170-180°С в течение 12-15 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,73
Энергетическая ценность (ккал):	75,4

Ca (мг):	70,74
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток из цикория с молоком

Номер рецептуры: № 419

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	60,0	60,0	6,0	6,0
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,2	0,2
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	40,0	40,0	4,0	4,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	1,92
Углеводы (г):	11,83
Энергетическая ценность (ккал):	72,21

Ca (мг):	72,84
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120637

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица в сырном соусе**

Номер рецептуры: № 437; 120637

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или*	101,1	100	10,11	10
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	107,4	100	10,74	10
Сыр полутвердый	21,43	20,00	2,14	2,00
Соль	2,29	2,29	0,23	0,23
Сметана 15%	25,71	25,71	2,57	2,57
Выход:		**100,00**		**10,00**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,88
Жиры (г):	12,56
Углеводы (г):	17,66
Энергетическая ценность (ккал):	223,72

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают, в течение 10-15 минут. Мясо заправляют сметаной, доводят до кипения 90-110°С и тушат в течении 10 минут, затем посыпают натертым и предварительно подготовленным сыром и тушат до полного расплавления сыра.

Для буфет раздаточных: Готовую курицу в сырном соусе, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать курицу с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120636

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица по-тайски**

Номер рецептуры: № 492; 120636

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные *или*	101,1	100	10,11	10
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	107,4	100	10,74	10
Масло растительное	5,7	5,7	0,6	0,6
Лук репчатый очищенный или	13,4	13,4	1,34	1,34
Лук репчатый свежий	16	13,4	1,6	1,34
Морковь очищенная или	15,1	15,1	1,51	1,51
Морковь столовая свежая	18,8	15,1	1,88	1,51
Томатная паста	8,6	8,6	0,9	0,9
Соль	2,3	2,3	0,2	0,2
Выход:		**100,0**		**10,0**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,94
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	22,75
Энергетическая ценность (ккал):	228,11

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с добавлением масла растительного и томат-пасты. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°С и тушат в течении 10-15 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую курицу по-тайски, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины	135,1	100,0	13,5	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	38,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	11,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	38,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные мандарины, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 13

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100,0	100,0	10,0	10,0
или масло сливочное порционное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко сгущенное с сахаром**

Номер рецептуры: № 371

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущенное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,20
Жиры (г):	8,50
Углеводы (г):	55,50
Энергетическая ценность (ккал):	328,00

Ca (мг):	307,00
Mg (мг):	34,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,38

Технология приготовления:

Подготовленные консервные банки вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

Температура подачи: 25±5°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Молоко

Номер рецептуры: № 463

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	101,0	100,0	10,1	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	60,0

Ca (мг):	121,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,13

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения, кипеченное молоко охлаждают.

Температура подачи: не выше14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120509

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо отварное (говядина)**

Номер рецептуры: № 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	157,4	155,0	15,7	15,5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	172,2	155,0	17,2	15,5
Соль	0,5	0,5	0,1	0,1
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	28,83
Жиры (г):	24,80
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	337,90

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порции (по 2-3 кусочка на порцию), заливают небольшим количеством бульона и/или водой (на 1 кг мяса 0,5-1 л воды), доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционирют (по 2-3 кусочка на порцию) непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 1-го часа для первых блюд,
не более 2-х часов для вторых блюд с момента приготовления,
включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160238

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 473

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник (сухой)	4,0	4,0	0,4	0,4
Изюм	4,0	4,0	0,4	0,4
Сахар-песок	7,0	7,0	0,7	0,7
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	11,56
Энергетическая ценность (ккал):	50,53

Ca (мг):	5,81
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,26
C (мг):	26,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные плоды шиповника и изюма заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160204

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,63
Энергетическая ценность (ккал):	35,04

Ca (мг):	2,46
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.
Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160231

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло вишневое	12,0	12,0	1,2	1,2
или джем вишневый	12,0	12,0	1,2	1,2
или варенье вишневое	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	105,0	105,0	10,5	10,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	10,32
Энергетическая ценность (ккал):	41,25

Ca (мг):	0,09
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии, при использовании варенья вишневого удаляют косточки). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160242

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 475

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Сахар-песок	7,0	7,0	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	12,26
Энергетическая ценность (ккал):	50,41

Ca (мг):	6,61
Mg (мг):	3,36
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160232

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло клубничное	12,0	12,0	1,2	1,2
или джем клубничный	12,0	12,0	1,2	1,2
или варенье клубничное	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	103,0	103,0	10,3	10,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,32
Энергетическая ценность (ккал):	49,23

Ca (мг):	1,35
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,12
C (мг):	10,08
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,41
Энергетическая ценность (ккал):	33,72

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160229

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло смородиновое	12,0	12,0	1,2	1,2
или джем смородиновый	12,0	12,0	1,2	1,2
или варенье смородиновое	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	103,0	103,0	10,3	10,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	13,74
Энергетическая ценность (ккал):	54,03

Ca (мг):	2,79
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,08
C (мг):	4,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	34,56

Ca (мг):	2,40
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160117

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток фруктовый

Номер рецептуры: № 10022; 160117

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай цветочно-плодовый	1,0	1,0	0,1	0,1
или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	108,0	108,0	10,8	10,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления напитка воду кипятят, добавляют сахар, доводят до кипения 90-110 °С. Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают, доводят до кипения 90-110 °С и остужают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160217

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	7,6	7,0	0,8	0,7
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,68
Энергетическая ценность (ккал):	43,19

Ca (мг):	1,42
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160230

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло яблочное	12,0	12,0	1,2	1,2
или джем яблочный	12,0	12,0	1,2	1,2
или варенье яблочное	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	103,0	103,0	10,3	10,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	49,95

Ca (мг):	1,83
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120303

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Омлет с колбасными изделиями

Номер рецептуры: № 229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	65,0	65,0	6,5	6,5
Молоко	25,0	25,0	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса омлетной смеси:	-	**90**		**9**
Колбасные изделия	15,5	15,0	1,6	1,5
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,41
Жиры (г):	13,06
Углеводы (г):	1,65
Энергетическая ценность (ккал):	173,79

Ca (мг):	69,14
Mg (мг):	16,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленные колбасные изделия нарезают кубиком или ломтиком или соломкой. Измельченные колбасные изделия смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар"при температуре 140-150 °С или в режиме "пар" при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75,0	75,0	7,5	7,5
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса омлетной смеси:	**-**	**105**		**10,5**
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,71

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар"при температуре140-150 °С или в режиме "пар" при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120234-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус Карбонара**

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Сыр полутвердый	18,75	17,5	1,875	1,75
Ветчина	38,75	37,5	3,875	3,75
Молоко	50	50	5	5
Яйцо	37,5	37,5	3,75	3,75
Чеснок	0,75	0,5	0,075	0,05
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до загустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Для буфет раздаточных: Готовый соус карбонара раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120234-1

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста Карбонара**

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	20	20	2	2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Сыр полутвердый	7,5	7	0,75	0,7
Ветчина	15,5	15	1,55	1,5
Молоко	20	20	2	2
Яйцо	15	15	1,5	1,5
Чеснок	0,3	0,2	0,03	0,02
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6)без последующей промывки, варят 20-30 мин, откидывают.Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, затем добавляют макароны, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до загустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Для буфет раздаточных: Готовую пасту карбонару раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120529

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 504

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8,0	8,0
Соль	0,5	0,5	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	212,60

Ca (мг):	17,88
Mg (мг):	10,62
Fe (мг):	0,76
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовые пельмени, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120515

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	171,1	142	17,1	14,2
Масло сливочное	1,2	1,2	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	25,43
Жиры (г):	6,24
Углеводы (г):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	189,32

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Добавляют масло сливочное, соль и тушат в течение 15 -25 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую печень, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается порционировать печень тушеную с соусом сметанным, для этого печень тушеную и соус сметанный соединяют и прогревают до температуры в толще продукта 80 - 85 °С.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190210

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок с капустой и яйцом

Номер рецептуры: № 566

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,8	45,8	4,6	4,6
Сахар-песок	8,5	8,5	0,8	0,8
Масло сливочное	6,9	6,9	0,7	0,7
Вода	14,2	14,2	1,4	1,4
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,1	0,1
Вода (для разведения дрожжей)	0,8	0,8	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса теста:		**77**		**7,7**
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	30,0	30,0	3,0	3,0
или Капуста белокочанная свежая	37,5	30,0	3,7	3,0
Яйцо	9,0	9,0	0,9	0,9
Масло растительное	1,7	1,7	0,2	0,2
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса фарша:		**34**		**3,4**
Яйцо для смазки	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		**111**		**11,1**
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,99
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	42,06
Энергетическая ценность (ккал):	284,53

Ca (мг):	75,10
Mg (мг):	13,75
Fe (мг):	1,07
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко рубленными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают.

Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из капусты с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок с рисом и яйцом

Номер рецептуры: № 576

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,8	45,8	4,6	4,6
Сахар-песок	8,5	8,5	0,8	0,8
Масло сливочное	6,9	6,9	0,7	0,7
Вода	14,2	14,2	1,4	1,4
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,0	0,0
дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,1	0,1
Вода (для разведения дрожжей)	0,8	0,8	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса теста:		**77**		**7,7**
Крупа рисовая	10,2	10,2	1,0	1,0
Масло сливочное	1,1	1,1	0,1	0,1
Яйцо	5,6	5,6	0,6	0,6
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса фарша:		**34**		**3,4**
Яйцо куриное для смазки	2,0	2,0	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		**111**		**11,1**
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,73
Жиры (г):	8,72
Углеводы (г):	48,59
Энергетическая ценность (ккал):	297,79

Ca (мг):	18,37
Mg (мг):	13,66
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) и варят до готовности, откидывают добавляют, масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные в крутую яйца, соль, перемешивают.
Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из риса с яйцом, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.
При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190213

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом**

Номер рецептуры: № 581

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,8	45,8	4,6	4,6
Сахар-песок	8,5	8,5	0,8	0,8
Масло сливочное	6,9	6,9	0,7	0,7
Вода	14,2	14,2	1,4	1,4
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,1	0,1
Вода (для разведения дрожжей)	0,8	0,8	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса теста:		**77**		**7,7**
Повидло вишневое	30,0	30,0	3,0	3,0
или повидло термостабильное вишневое	30,0	30,0	3,0	3,0
или джем вишневый	30,0	30,0	3,0	3,0
или варенье вишневое	30,0	30,0	3,0	3,0
или конфитюр вишневый	30,0	30,0	3,0	3,0
Масса полуфабриката:		**107**		**10,7**
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,1	0,1
Яйцо для смазки	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	59,93
Энергетическая ценность (ккал):	324,83

Ca (мг):	13,35
Mg (мг):	8,05
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье (при использовании варенья с косточками-косточки удаляют), или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с фруктовым (клубничным) джемом**

Номер рецептуры: № 582

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,8	45,8	4,6	4,6
Сахар-песок	8,5	8,5	0,8	0,8
Масло сливочное	6,9	6,9	0,7	0,7
Вода	14,2	14,2	1,4	1,4
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,1	0,1
Вода (для разведения дрожжей)	0,8	0,8	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса теста:		**77**		**7,7**
Повидло клубничное	30,0	30,0	3,0	3,0
или повидло термостабильное клубничное	30,0	30,0	3,0	3,0
или джем клубничный	30,0	30,0	3,0	3,0
или варенье клубничное	30,0	30,0	3,0	3,0
или конфитюр клубничный	30,0	30,0	3,0	3,0
Масса полуфабриката:		**107**		**10,7**
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо для смазки	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	59,93
Энергетическая ценность (ккал):	324,83

Ca (мг):	16,35
Mg (мг):	10,15
Fe (мг):	0,95
C (мг):	25,20
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье, или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190204

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,8	45,8	4,6	4,6
Сахар-песок	8,5	8,5	0,8	0,8
Масло сливочное	6,9	6,9	0,7	0,7
Вода	14,25	14,25	1,4	1,4
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,1	0,1
Вода (для разведения дрожжей)	0,8	0,8	0,1	0,1
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса теста:		**77**		**7,7**
Повидло яблочное	30	30	3,0	3,0
или повидло термостабильное яблочное	30	30	3,0	3,0
или джем яблочный	30	30	3,0	3,0
или варенье яблочное	30	30	3,0	3,0
или конфитюр яблочный	30	30	3,0	3,0
Масса полуфабриката:		**107**		**10,7**
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,1	0,1
Яйцо для смазки	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,58
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	61,13
Энергетическая ценность (ккал):	326,63

Ca (мг):	17,55
Mg (мг):	10,15
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье, или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120605

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	35,4	35,0	3,5	3,5
или мясо птицы (бескостные) замороженное	37,6	35,0	3,8	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	0,5	0,5
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,6	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,7	0,5
Томатная паста	3,0	3,0	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,4	23,4	2,3	2,3
Бульон и/или вода	54,0	54,0	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,48
Жиры (г):	11,28
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	209,42

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.
Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°С в течение 25-30 минут до готовности.
Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120550

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	48,7	48,0	4,9	4,8
или говядина (мясо бескостное) замороженная	53,3	48,0	5,3	4,8
Масло растительное	4,6	4,6	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	0,5	0,5
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,6	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,7	0,5
Томатная паста	3,0	3,0	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,4	23,4	2,3	2,3
Бульон и/или вода	54,0	54,0	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		**100,00**		**10,00**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,84
Жиры (г):	12,52
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	230,76

Ca (мг):	12,62
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Мясо нарезают кубиком, бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.

Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°С в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов мясной, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,5	85,5	8,6	8,6
или картофель свежий продовольственный	114,0	85,5	11,4	8,6
Масса отварного картофеля		**83**		8,3
Молоко	15,0	15,0	1,5	1,5
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,18
Жиры (г):	3,30
Углеводы (г):	14,67
Энергетическая ценность (ккал):	97,28

Ca (мг):	35,02
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120609

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	30,3	30,0	3,0	3,0
или мясо птицы (бескостные) замороженное	32,3	30,0	3,2	3,0
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Масса птицы отварной:		**25**		**2,5**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46,7	46,7	4,7	4,7
или картофель свежий продовольственный	62,2	46,7	6,2	4,7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или морковь столовая свежая	12,5	10,0	1,3	1,0
Томатная паста	1,2	1,2	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,0	6,0	0,6	0,6
или лук репчатый свежий	7,1	6,0	0,7	0,6
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	31,0	31,0	3,1	3,1
Масса овощей с соусом:		**75**		**7,5**
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,64
Жиры (г):	7,79
Углеводы (г):	12,52
Энергетическая ценность (ккал):	149,22

Ca (мг):	21,19
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут..

Для буфет раздаточных: Готовые рагу из мяса птицы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 184

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45,0	45,0	4,5	4,5
или картофель свежий продовольственный	60,0	45,0	6,0	4,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
или морковь столовая свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или лук репчатый свежий	11,9	10,0	1,2	1,0
Вода	25,0	25,0	2,5	2,5
Масло растительное	4,0	4,0	0,4	0,4
Масса припущенных овощей:	**-**	**75**	**-**	**7,5**
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Томатная паста	2,4	2,4	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	3,0	2,4	0,3	0,2
Мука пшеничная	1,0	1,0	0,1	0,1
Сахар-песок	0,8	0,8	0,1	0,1
Вода	23,0	23,0	2,3	2,3
Масса готового соуса:	**-**	**30**	**-**	**3**
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,73
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	11,69
Энергетическая ценность (ккал):	99,87

Ca (мг):	18,22
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленный чеснок измельчают.

Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут.

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый кубиком или соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.

Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют измельченный чеснок, оставшуюся часть соли и тушат до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из овощей раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 123

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8,0	8,0	0,8	0,8
или капуста белокочанная свежая	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,0	30,0	3,0	3,0
или картофель свежий продовольственный	40,0	30,0	4,0	3,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4,0	0,5	0,4
Огурцы консервированные(без учета заливки)	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон и/или вода	70,0	70,0	7,0	7,0
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,01
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	6,11
Энергетическая ценность (ккал):	43,01

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: капусту белокочанную свежую шинкуют, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, огурцы консервированные тонкой соломкой.
Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Огурцы консервированные припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут.
В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленную капусту белокочанную свежую, доводят до кипения, затем нарезанный картофель, а через 5-10 минут припущенные овощи: морковь, лук репчатый, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль и варят до готовности.
Сметану доводят до кипения.
Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.
Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 122

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,0	30,0	3,0	3,0
или картофель свежий продовольственный	40,0	30,0	4,0	3,0
Крупа Перловая	2,0	2,0	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2,0	0,2	0,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон и/или вода	75,0	75,0	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	1,61
Углеводы (г):	6,91
Энергетическая ценность (ккал):	46,25

Ca (мг):	28,58
Mg (мг):	10,65
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную крупу перловую заливают кипящей водой, отваривают до полуготовности, затем воду сливают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, огурцы консервированные соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Измельченные огурцы соленые припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут.
В кипящий бульон и/или воду закладывают отваренную до полуготовности крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенный лук репчатый и морковь, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль.
Сметану доводят до кипения.
Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.
Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой. Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	35,0	35,0	3,5	3,5
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	138,99

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают Для буфет раздаточных: Готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120408

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба запеченная**

Номер рецептуры: № 245

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы с кожей	124,2	118,0	12,4	11,8
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	19,53
Жиры (г):	4,78
Углеводы (г):	4,19
Энергетическая ценность (ккал):	137,42

Ca (мг):	415,92
Mg (мг):	36,47
Fe (мг):	0,68
C (мг):	1,18
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Нарезанное на порции рыбное филе, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают в смазанную растителдльным маслом емкость, запекают в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую рыбу, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120405

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба припущенная**

Номер рецептуры: № 252

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы с кожей	130,5	124,0	13,1	12,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	19,87
Жиры (г):	0,75
Углеводы (г):	0,16
Энергетическая ценность (ккал):	86,38

Ca (мг):	436,46
Mg (мг):	37,59
Fe (мг):	0,65
C (мг):	1,44
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Нарезанное на порции рыбное филе с кожей , выкладывают в емкость в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют предварительно нарезанный соломкой лук репчатый и припускают в течение 10 - 15 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую рыбу, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 464

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка	103,1	100,0	10,3	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,20
Энергетическая ценность (ккал):	54,0

Ca (мг):	124,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,13

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

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100504

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат витаминный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 43

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	44,0	44,0	4,4	4,4
или капуста белокочанная свежая	55,0	44,0	5,5	4,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или морковь столовая свежая	12,5	10,0	1,3	1,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2,0	0,2	0,2
Яблоки	27,2	25,0	2,7	2,5
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	15,0	15,0	1,5	1,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	15,14
Углеводы (г):	10,37
Энергетическая ценность (ккал):	183,19

Ca (мг):	91,11
Mg (мг):	13,43
Fe (мг):	0,92
C (мг):	16,40
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: капусту шинкуют, морковь соломкой, лук репчатый мелкой соломкой. Измельченную капусту перетирают с солью до появления сока.
Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.
Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают растворенной в воде лимонной кислотой.
Подготовленные измельченные овощи и фрукты соединяют, добавляют сахар, заправляют растительным маслом, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100202-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из капусты белокочанной и сладкого перца**

Номер рецептуры: № 53
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7,0	7,0
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7,0
Перец сладкий свежий	6,7	5	0,67	0,5
Огурцы свежие	19,4	19	1,94	1,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,48
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	4,01
Энергетическая ценность (ккал):	95,19

Ca (мг):	137,29
Mg (мг):	14,27
Fe (мг):	0,57
C (мг):	32,90
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
Подготовленную капусту шинкуют, перетирают с солью до появления сока. Подготовленный перец и огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из капусты с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 56

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или Капуста белокочанная свежая	125	100	12,5	10
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	6,7
Энергетическая ценность (ккал):	125,88

Ca (мг):	188,98
Mg (мг):	16,06
Fe (мг):	0,61
C (мг):	30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и растворенную в воде лимонную кислоту, растирают до появления сока, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100542

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из капусты с помидорами и огурцами**

Номер рецептуры: № 55
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Помидоры свежие	5,1	5	0,51	0,5
Огурцы свежие	10,2	10	1,02	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Яблоки	10,87	10	1,087	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,44
Жиры (г):	5,13
Углеводы (г):	4,71
Энергетическая ценность (ккал):	71,85

Ca (мг):	137,3
Mg (мг):	14,57
Fe (мг):	0,75
C (мг):	24,25
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и перетирают до появления сока.
Подготовленные огурцы, помидоры и яблоки нарезают ломтиками.
Лимонную кислоту разводят в небольшом количестве воды.
Яблоки сбрызгивают разведенной в воде лимонной кислотой. Овощи соединяют, добавляют яблоки, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с сахаром**

Номер рецептуры: № 59

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,75	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	7,08
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	106,75

Ca (мг):	24,66
Mg (мг):	34,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	4,55
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 58

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Морковь столовая свежая	117,5	94	11,75	9,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,22
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	6,49
Энергетическая ценность (ккал):	95,83

Ca (мг):	25,38
Mg (мг):	35,72
Fe (мг):	0,66
C (мг):	4,70
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100544

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата**

Номер рецептуры: № 68

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	82,5	82,5	8,25	8,25
Картофель свежий продовольственный	110	82,5	11,00	8,25
Огурцы свежие	10,53	10	1,05	1,00
Капуста китайская (пекинская)	5,43	5	0,54	0,50
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81
Жиры (г):	7,34
Углеводы (г):	13,80
Энергетическая ценность (ккал):	128,66

Ca (мг):	19,45
Mg (мг):	22,43
Fe (мг):	0,84
C(мг):	10,00
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, огурцы ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100406

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из отварной свеклы с чесноком**

Номер рецептуры: № 70
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	97,4	97,4	9,74	9,74
или Свекла столовая свежая	121,7	97,4	12,17	9,74
Чеснок	1,3	1	0,13	0,1
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,06
Жиры (г):	7,16
Углеводы (г):	8,87
Энергетическая ценность (ккал):	105,33

Ca (мг):	38,76
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	1,39
C (мг):	9,84
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
Подготовленный чеснок мелко измельчают.
Подготовленную отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке, соединяют с измельченным чесноком, солят, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100505

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: № 79
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	35,71	35	3,57	3,50
Огурцы свежие	51,02	50	5,10	5,00
Масло растительное	15	15	1,50	1,50
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,79
Жиры (г):	15,11
Углеводы (г):	2,58
Энергетическая ценность (ккал):	150,25

Ca (мг):	18,24
Mg (мг):	14,11
Fe (мг):	0,63
C (мг):	13,75
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:
Подготовленные овощи нарезают: помидоры и огурцы тонкими ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100506

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из помидоров с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательныхучреждениях / Под ред. Могильный М.П., Москва, 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	73,47	72	7,35	7,20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	23	23	2,30	2,30
или лук репчатый свежий	27,38	23	2,74	2,30
Масло растительное	6	6	0,60	0,60
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,11
Жиры (г):	6,18
Углеводы (г):	4,62
Энергетическая ценность (ккал):	80,65

Ca (мг):	18,31
Mg (мг):	17,69
Fe (мг):	0,84
C (мг):	20,30
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают ломтиком, лук шинкуют.
Помидоры и лук соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100509

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из сборных овощей**

Номер рецептуры: № 77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Капуста белокочанная свежая *	93,75	75	9,38	7,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая продовольственная *	12,5	10	1,25	1
Помидоры свежие	5,1	5	0,51	0,5
Огурцы свежие	5,1	5	0,51	0,5
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

* С 1 марта капусту и морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,1,58
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	4,53
Энергетическая ценность (ккал):	116,30

Ca (мг):	147,39
Mg (мг):	17,61
Fe (мг):	0,61
C (мг):	24,75
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: огурцы и помидоры ломтиками, морковь соломкой или натирают на терке, капусту шинкуют.

Капусту перетирают с солью до появления сока.

Подготовленные овощи соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100507

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 78

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	89,8	88	8,98	8,80
Масло растительное	12	12	1,20	1,20
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	2,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

Ca (мг):	21,16
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,80
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают ломтиками, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100402

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы и зеленого горошка**

Номер рецептуры: № 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	84,2 105,25	84,2 84,2	8,42 10,53	8,42 8,42
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:	**-**	**80**	**-**	**8**
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,57
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	8,06
Энергетическая ценность (ккал):	129,26

Ca (мг):	47,67
Mg (мг):	20,68
Fe (мг):	1,26
C (мг):	9,42
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный горошек консервированный соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100407

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	95,8 119,75	95,8 95,8	9,58 11,98	9,58 9,58
Масса вареной свеклы:		**91**		**91**
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,44
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	130,14

Ca (мг):	36,37
Mg (мг):	21,13
Fe (мг):	1,35
C (мг):	9,58
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100408-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с сыром**

Номер рецептуры: № 84

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	83,9	83,9	8,39	8,39
или Свекла столовая свежая	104,88	83,9	10,49	8,39
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:		**80**		**80**
Сыр полутвердый	10,75	10	1,08	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,58
Жиры (г):	13,02
Углеводы (г):	7,38
Энергетическая ценность (ккал):	161,54

Ca (мг):	53,96
Mg (мг):	22,01
Fe (мг):	1,28
C (мг):	8,46
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке.

Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100508

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из соленых огурцов с луком**

Номер рецептуры: № 17
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	81	81	8,1	8,1
Лук репчатый свежий	17,86	15	1,79	1,5
или Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	0,86
Жиры (г):	5,11
Углеводы (г):	2,61
Энергетическая ценность (ккал):	61,63

Ca (мг):	23,28
Mg (мг):	13,44
Fe (мг):	0,61
C (мг):	5,55
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:
Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, бланшируют, огурцы нарезают соломкой, добавляют масло растительное, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100541

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с ветчиной**

Номер рецептуры: № 88
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	67	67	6,7	6,7
или Картофель свежий продовольственный	89,33	67	8,9	6,7
Масса отварного картофеля:		**65**		**6,5**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7	7	0,70	0,70
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1,0	1,0
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,0
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1,00	1,0
Ветчина	7,22	7	0,72	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,43
Жиры (г):	6,77
Углеводы (г):	12,51
Энергетическая ценность (ккал):	125,05

Ca (мг):	33,04
Mg (мг):	22,45
Fe (мг):	0,99
C(мг):	9,05
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:
Подготовленный отварной картофель нарезают кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.
Подготовленную ветчину, огурцы консервированные нарезают соломкой или кубиком, лук репчатый мелким кубиком, ошпаривают. Измельченные овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100541

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 90

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	77,3	77,3	7,7	7,7
или Картофель свежий продовольственный	103,07	77,3	10,3	7,7
Масса отварного картофеля:		**75**		**7,5**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10,2	10,2	1,02	1,02
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9	9	0,9	0,9
или Лук репчатый свежий	10,71	9	1,07	0,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,75
Жиры (г):	7,33
Углеводы (г):	13,51
Энергетическая ценность (ккал):	127,47

Ca (мг):	17,84
Mg (мг):	20,53
Fe (мг):	0,84
C(мг):	9,14
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, бланшируют, огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100515-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат "Мозаика"**

Номер рецептуры: № 94

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45,3	45,3	4,5	4,5
или картофель свежий продовольственный	60,4	45,3	6,0	4,5
Масса отварного картофеля:	-	**44**	-	**4,4**
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10,0	10,0	1,0	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,2	30,2	3,0	3,0
или морковь столовая свежая	37,8	30,2	3,8	3,0
Масса отварной моркови:	-	**30**	-	**3**
Яйцо	10,0	10,0	1,0	1,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

* Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	7,38
Углеводы (г):	10,19
Энергетическая ценность (ккал):	119,09

Ca (мг):	37,15
Mg (мг):	25,26
Fe (мг):	0,95
C(мг):	7,04
B1(мг):	0,09
B2(мг):	0,11

Технология приготовления:

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. Подготовленные яйца мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.
Овощи соединяют с яйцом, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 98

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	55,6 74,13	55,6 55,6	5,6 7,4	5,6 5,6
Масса картофеля отварного:	**-**	**54**		**5,4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10	1 1,2	1 1
Масса моркови отварной:	**-**	**9,95**	**-**	**1,00**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5	5	0,5	0,5
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
или фасоль консервированная (без учета заливки)	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	 10 11,9	10 10	1 1,2	1 1
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	10,35
Углеводы (г):	13,01
Энергетическая ценность (ккал):	155,86

Ca (мг):	43,89
Mg (мг):	23,90
Fe (мг):	0,98
C (мг):	7,31
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Фасоль консервированную в заливке кипятят в течение 5 минут, заливку сливают, фасоль охлаждают.

Предварительно отваренные отчищенные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. Подготовленные огурцы консервированные нарезают ломтиками, лук репчатый мелким кубиком и бланшируют. Подготовленные овощи соединяют с фасолью, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100516

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат "Осенний"**

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	51,5	51,5	5,2	5,2
или картофель свежий продовольственный	68,7	51,5	6,9	5,2
Масса отварного картофеля:	-	**50**	-	**5**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
или лук репчатый свежий	6,0	5,0	0,6	0,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	31,6	31,6	3,2	3,2
или свекла столовая свежая	39,5	31,6	4,0	3,2
Масса отварной свеклы:	-	**30**	-	**3**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
или морковь столовая свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Масса отварной моркови:	-	**19,8**	-	**1,98**
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,83
Жиры (г):	5,26
Углеводы (г):	12,97
Энергетическая ценность (ккал):	106,93

Ca (мг):	27,47
Mg (мг):	27,16
Fe (мг):	1,09
C (мг):	9,81
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, свеклу, картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные морковь, свеклу, картофель нарезают кубиком, лук репчатый мелким кубиком, бланшируют.

Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100510

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат с ветчиной**

Номер рецептуры: №85; 100510
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	65 92,9	65 65	6,5 9,29	6,5 6,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Ветчина	7,2	7	0,72	0,7
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	7,8	7	0,78	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,39
Жиры (г):	6,77
Углеводы (г):	12,18
Энергетическая ценность (ккал):	123,51

Ca (мг):	32,74
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,97
C(мг):	8,85
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Подготовленный картофель отваривают при сладом кипении в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры),остужают, очищают и нарезают мелким кубиком. Очищенный лук, ветчину, огурцы консервированные нарезают мелким кубиком, лук ошпаривают. Горошек кипятят в собственном соку, сливают и добавляют в салат. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом,солью и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120502

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сардельки, колбаски (сосиски) отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сардельки , колбаски (сосиски) отварные	102,4	100	10,24	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	215,00

Ca (мг.)	26,00
Mg (мг.)	16,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,09

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут, сардельки - 7-10 минут .

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100612

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сельдь с салатом картофельным с яйцом**

Номер рецептуры: № 116

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сельдь (филе без кожи и костей)	20,4	20	2	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	72 96	72 72	7,2 9,6	7,2 7,2
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

* Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,48
Жиры (г):	6,56
Углеводы (г):	11,77
Энергетическая ценность (ккал):	128,25

Ca (мг):	43,55
Mg (мг):	25,16
Fe (мг):	0,99
C(мг):	7,20
B1(мг):	0,09
B2(мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками, добавляют измельченные яйца, сваренные вкрутую, перемешивают, заправляют маслом растительным. На готовый салат выкладывают сельдь, нарезанную наискось мелкими кусочками.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160223

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 484

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	46,0

Ca (мг):	7,00
Mg (мг):	4,00
Fe (мг):	1,40
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.

* - соки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1	0,8	0,8
или Говядина крупный кусок замороженная	9,0	8,1	0,9	0,8
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		**5**		**0,5**
Колбаски (сосиски) детские	5,1	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
или Лук репчатый свежий	8,3	7	0,8	0,7
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон и/или вода	92	92	9,2	9,2
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	0,8	0,8	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,59
Жиры (г):	3,96
Углеводы (г):	0,99
Энергетическая ценность (ккал):	49,02

Ca (мг):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления бульона куски мяса, весом не более 1,5 кг, заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: огурцы консервированные и лук репчатый соломкой. Сосиски нарезают кубиком, припускают в течение 5 минут. Измельченные огурцы припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 5-10 минут . Измельченный лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона /или бульона и воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 7-10 минут.

В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные лук с томатной пастой, подготовленные огурцы, мясные продукты, соль и варят в течение 5-10 минут.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана 15%	50	50	5	5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода (Бульон мясной)	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,97
Жиры (г):	11,76
Углеводы (г):	9,33
Энергетическая ценность (ккал):	151,80

Ca (мг):	328,50
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева Допускается подавать соус к блюдам из мяса,птицы,рыбы и др.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода или Бульон	80,0	80,0	8,0	8,0
Масло сливочное	3,5	3,5	0,4	0,4
Мука Пшеничная	3,0	3,0	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4,0	0,5	0,4
Томатная паста	7,5	7,5	0,8	0,8
Сахар-песок	1,0	1,0	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,76
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	4,83
Энергетическая ценность (ккал):	49,24

Ca (мг):	4,67
Mg (мг):	5,82
Fe (мг):	0,26
C (мг):	3,58
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Для буфет раздаточных:

Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать соус к блюдам из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140209

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: № 616

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	10,0	10,0	1,0	1,0
Сахар-песок	20,0	20,0	2,0	2,0
Молоко сгущенное с сахаром	45,5	45,5	4,6	4,6
Ванилин	0,02	0,02	0,002	0,002
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,43
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	1,02
Энергетическая ценность (ккал):	28,90

Ca (мг):	12,80
Mg (мг):	42,50
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой и доводят до кипения. При непрерывном помешивании в смесь какао-порошка с сахаром вливают смесь молока сгущенного и воды, ванилин растворенный в теплой воде, доводят до кипения, периодически помешивая.

Для буфет раздаточных: Готовый соус, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника (земляника)или малина или вишня быстрозамороженная	40	40	4	4
Вода	20	20	2	2
Сахар-песок	55	55	5,5	5,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	57,75
Энергетическая ценность (ккал):	231,45

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110305

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
или Капуста свежая продовольственная	18,75	15	1,9	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,48	0,4
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,16
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	6,43
Энергетическая ценность (ккал):	56,42

Ca (мг):	68,62
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, капусту шинкуют. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту, нарезанный картофель и отваривают в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 26,67	20 20	2 2,7	2 2
Горох колотый	8	8	0,8	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,0 4,8	4,0 4,0	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601)в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,26

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 3-4 часа, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

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

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110314

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные	16	16	1,6	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	3 4	3 3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4	0,6 0,8	0,6 0,6
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2	0,4 0,5	0,4 0,4
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,09
Жиры (г):	2,06
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	57,81

Ca (мг):	48,63
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь и лук репчатый соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи и варят в течение 10-15 минут, затем добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить в течение 10-15 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фасолью**

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	26,7	20	2,67	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,56
Жиры (г):	2,19
Углеводы (г):	6,21
Энергетическая ценность (ккал):	51,32

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Подготовленную фасоль замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. По окончании варки отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: картофель крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную фасоль закладывают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенный лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не (не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110311

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фрикадельками**

Номер рецептуры: № 140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	40 53,3	40 40	4 5,3	4 4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон и /или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на пор- цию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		 164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,96
Жиры (г):	1,17
Углеводы (г):	7,31
Энергетическая ценность (ккал):	43,85

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками или брусочками, морковь соломкой и лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) без добавления масла растительного в течение 5 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенный лук репчатый и морковь и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные (охлажденные) прогревают в пароконвектомате отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или фрикадельки мясные варят в воде до готовности в течение 10-15 минут и хранят их до отпуска в бульоне не более одного часа. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110322

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	15 18,75	15 15	1,5 1,9	1,5 1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8 10,7	8 8	0,8 1,1	0,8 0,8
Крупа Перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	2,55
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	49,19

Ca (мг):	54,11
Mg (мг):	8,64
Fe (мг):	0,32
C (мг):	5,96
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную перловую крупу закладывают в кипящую воду (1 кг крупы на 3 л воды) и отваривают до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: капусту белокочанную свежую шашечками, картофель брусочками или дольками, морковь соломкой, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного .

В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят до готовности. За 5-7 минут до готовности закладывают припущенный лук репчатый и морковь, соль. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

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

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110303

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	6,3 6,7	6,3 6,3	0,6 0,7	0,6 0,6
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Масса птицы отварной:		**5**		**0,5**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	13 17,3	13 13	1,3 1,7	1,3 1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Макароны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон куриный (или вода)	67	67	6,7	6,7
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	4,73
Энергетическая ценность (ккал):	46,80

Ca (мг):	9,17
Mg (мг):	8,68
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон , доводят до кипения. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120231

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с вермишелью**

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	70	70	7	7
Вода	25	25	2,5	2,5
Макароны <лапша, вермитшель>	7,1	7,1	0,71	0,71
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Энергетическая ценность на 100 г:

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	3,64
Углеводы (г):	9,92
Энергетическая ценность (ккал):	86,56

Ca (мг):	2,63
Mg (мг):	1,33
Fe (мг):	0,16
C (мг):	4
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,01

Технологический процесс:

лапшу (вермишель) варят в воде до полуготовности 5-7 минут, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. Приготавливают смесь молока и воды, доводят до кипения. В кипящую смесь молока и воды закладывают лапшу или вермишель, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	8,2 9	8,1 8,1	0,8 0,9	0,8 0,8
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		**5**		**0,5**
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	7,5 10	7,5 7,5	0,8 1	0,8 0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Томатная паста	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	5,99
Энергетическая ценность (ккал):	62,48

Ca (мг):	6,38
Mg (мг):	8,97
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: морковь мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками . Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящий вместе с мясом бульон /или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110401-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре картофельный**

Номер рецептуры: № 128

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	36 48	36 36	3,6 4,8	3,6 3,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2	0,2 0,3	0,2 0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601)в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,48
Жиры (г):	2,31
Углеводы (г):	8,45
Энергетическая ценность (ккал):	60,70

Ca (мг):	27,03
Mg (мг):	12,09
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

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

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного. Измельченный картофель отваривают в воде (часть от рецептурной нормы) до полуготовности. К картофелю добавляют припущенную морковь и лук репчатый и варят до готовности , все протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. Протертые овощи соединяют с подготовленной мукой, разводят бульоном и/или водой (оставшаяся часть от рецептурной нормы) и проваривают.

Молоко и масло сливочное соединят, доводят до кипения. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110407-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 129

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	10,1	10	1,0	1
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	10,8	10	1,1	1
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Морковь столовая свежая	2,5	2	0,3	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	4,5	4,5	0,5	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон куриный (или вода)	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601)в г на порцию супа с сухариками:				
массой 200 г.		190/10*		
массой 250 г.		240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	3,87
Углеводы (г):	3,93
Энергетическая ценность (ккал):	61,31

Ca (мг):	17,01
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 20 минут, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и продолжают варить до готовности, все протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и проваривают.

Молоко и масло сливочное соединяют, доводят до кипения.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Суп-пюре куриный допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 180601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 487

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14,3	14,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,73
Жиры (г):	4,15
Углеводы (г):	73,50
Энергетическая ценность (ккал):	374,66

Ca (мг):	33,61
Mg (мг):	18,59
Fe (мг):	1,72
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном и духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200˚С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	107,5	100	10,8	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	364,0

Ca (мг.)	220
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120313

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9 % жирн.	85,7	84	8,6	8,4
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**116**		**11,6**
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	28,21
Энергетическая ценность (ккал):	271,69

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°С в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществля только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120313

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели из говядины**

Номер рецептуры: № 306

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и плуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	71,1	70	7,1	7
или Говядина крупный кусок замороженная	77,8	70	7,8	7
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	20	20	2	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,2	1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,82
Жиры (г):	19,15
Углеводы (г):	15,55
Энергетическая ценность (ккал):	297,71

Ca (мг):	41,28
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	2,31
C (мг):	1,12
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с замоченным в молоке или воде хлебом и припущенным луком , добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют изделия в форме шариков, обваливают их в муке и выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности. Для буфет раздаточных: Готовые тефтели, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120403

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,2	70,5	7,42	7,05
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	10	10	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Соль	0,5	0,5	0,08	0,08
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло сливочное	2	2	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	14,09
Жиры (г):	3,45
Углеводы (г):	17,16
Энергетическая ценность (ккал):	155,87

Ca (мг):	270,04
Mg (мг):	27,95
Fe (мг):	0,79
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 15 - 20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 170 - 180°С в течении 12 - 15 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели рыбные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120521

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное или	60,9	60	6,1	6,0
Говядина крупный кусок замороженное	66,7	60	6,7	6,0
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Вода	18	18	1,8	1,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	180,75

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими воду сливают, рис охлаждают.
Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный рис, воду, соль, массу перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.
Для буфет раздаточных: Готовые тефтели с рисом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110316

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,2	12,5	1,3	1,3
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	3 4	3 3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6,0	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Помидоры	10,2	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,78
Жиры (г):	2,22
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	54,16

Ca (мг):	52,30
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелко рубят, помидоры свежие кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, помидоры свежие и припущенную рыбу (вместе с полученным бульоном). За 1-2 минуты до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160107

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай или Фиточай фильтр-пакет	0,35 0,5 шт.	0,35 0,5 шт.	0,035 0,05 шт.	0,035 0,05 шт.
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	108	108	10,8	10,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут. Допускается в кипяток с растворенным сахаром добавить фиточай (фильтр-пакет) и настаивать 5 минут. Затем разлить по стаканам или чашкам.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное	72,1	71	7,2	7,1
или Говядина крупный кусок замороженное	83,3	71	8,3	7,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,2	1
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Молоко	15	15	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		**125**		**12,5**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,38
Жиры (г):	13,54
Углеводы (г):	9,78
Энергетическая ценность (ккал):	226,37

Ca (мг):	36,35
Mg (мг):	22,79
Fe (мг):	2,45
C (мг):	1,09
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и с замоченным в молоке или воде хлебом, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое яйцо, тщательно перемешивают, и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и припускают в воде в течение 20-25 минут на плите или в пароконвектомате. Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались . Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать фрикадельки к супу.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 19

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркровкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном и с сахаром**

Номер рецептуры: № 423
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	95	95	9,5	9,5
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Лимоны	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,05
Энергетическая ценность (ккал):	32,60

Ca (мг):	2,77
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:
Приготовление чай-заварки: В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.
Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают тонкими кружочками или ломтиками, кладут в бокал или чашку и заливают готовым чаем непосредственно перед раздачей.
С использованием чая пакетированного : в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, подготовленные лимоны, нарезанные тонкими кружочками или ломтиками, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Допускается в кипяток с растворенным сахаром добавить чай (фильтр-пакет) и настаивать 5 минут. Затем разлить по стаканам или чашкам, в которые предварительно положен лимон.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160108

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 421

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,04	0,04
или чай черный (пакетированный)	0,5 шт.	0,5 шт.	50 шт	50 шт
Вода	77,0	77,0	7,7	7,7
Молоко	20,0	20,0	2,0	2,0
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,92

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: в оставшуюся воду добавляют молоко, доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую смесь молока и воды добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленной смесью молока и воды, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный, или зеленый, или фиточай	0,35	0,35	0,04	0,04
или чай черный, или чай зеленый, или фиточай (пакетированный)	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Вода	97,0	97,0	9,7	9,7
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	1,97
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120525

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	71,0	70,0	7,1	7,0
или говядина (мясо бескостное) замороженная	77,8	70,0	7,8	7,0
Хлеб пшеничный	25,0	25,0	2,5	2,5
Молоко	26,0	26,0	2,6	2,6
или вода	26,0	26,0	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		**120**		12
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,68
Жиры (г):	15,75
Углеводы (г):	14,07
Энергетическая ценность (ккал):	260,67

Ca (мг):	45,48
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	2,23
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют шницели овально-приплюснутой формы (из расчета 2 шт на порцию), выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый шницель, раскладывают в изотермическую тару (из расчета 2 шт на порцию) и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120615

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 319

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	111,0	110,0	11,1	11,0
или мясо птицы (бескостные) замороженное	118,3	110,0	11,8	11,0
Масло сливочное	4,0	4,0	0,4	0,4
Молоко	12,0	12,0	1,2	1,2
или вода	12,0	12,0	1,2	1,2
Яйцо	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сухари панировочные	15,0	15,0	1,5	1,5
Масса полуфабриката:		**137**		**13,7**
Масло растительное для смазки противня	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию
*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	26,41
Жиры (г):	28,08
Углеводы (г):	11,49
Энергетическая ценность (ккал):	389,85

Ca (мг):	36,09
Mg (мг):	21,95
Fe (мг):	1,87
C (мг):	2,05
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с маслом сливочным , добавляют молоко или воду, яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют котлеты -овальной формы, шницели - овально приплюснутой формы, панируют в сухарях (из расчета 2 шт на порцию), выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности. Признаком готовности является выделение прозрачного сока на разрезе. Для буфет раздаточных: Готовый шницель, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
или капуста белокочанная свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или картофель свежий продовольственный	13,3	10,0	1,3	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,3	5,0	0,6	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	3,37
Энергетическая ценность (ккал):	30,54

Ca (мг):	61,83
Mg (мг):	8,42
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовые щи, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

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

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210110

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	115,6	100,0	11,6	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

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

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120304

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую**

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	100,0	100,0	10,0	10,0
Соль	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,70
Жиры (г):	11,50
Углеводы (г):	0,70
Энергетическая ценность (ккал):	157,00

Ca (мг):	73,40
Mg (мг):	13,10
Fe (мг):	2,65
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,44

Технология приготовления:

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду и варят после закипания в течение 10 минут. Для облегчения очистки скорлупы, яйца сразу же после варки погружают в холодную воду на непродолжительное время.

В пароконвектомате можно варить яйца в скорлупе в режиме пара без добавления воды. Время приготовления составляет 8-15 минут в зависимости от загрузки оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовое яйцо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки, включая время доставки на пищеблоке время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001361.03.17 Дата 27.03.2017

По основании заявления № 17/02.05.000547-3 от 02.05.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"
Юридический адрес: 129090,г Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1
Наименование документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс I.
Фактический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16, стр. 1

Разработчик документации: НП СРО "АПСНО"

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00665/ПР от 27.03.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации", Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) **Иваненко А.В.**
Ф.И.О.

М. П.

Для экспертных заключений

Заместитель главного врача
Ответственный

№ 035962

ООО «Первый печатный двор», г. Москва, 201

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3019, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001361.03.17 Дата 27.03.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рационов осуществлять медицинский контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (кратные) 2-3 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача) Иванченко А.В.
ф.и.о.

М.П.

Руководитель (заместитель) отдела экспертизы Иванченко А.В.

Для экспертных заключений

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №21-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 2605-00655/пр Дата 24.03.2017г.

на основании заявления от 02.03.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000547-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс 1.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей в возрасте 7 – 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Калорийность, ккал*
I неделя	52.78	55.12	223.98	1604.93	1601.49
II неделя	55.84	56.63	235,14	1678.70	1678.77
III неделя	50.67	57.37	233,32	1576,06	1572.30
IV неделя	54.24	53.72	220,45	1587.53	1592.30
Итого:	53.62	55.71	223,20	1641.61	1609.64

В представленном рационе содержание белков составляет 69,63 %, жиров – 70,52 %, углеводов – 66,63 %, общая калорийность – 68,45 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 1 – 4 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 1 – 4 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	23	20-25	25	20-25	23	20-25	23	20-25	24	20-25
Обед	34	30-35	35	30-35	32	30-35	33	30-35	33	30-35
Полдник	11	15	11	15	11	15	11	15	11	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе

одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка с шоколадом (7, 10 день), Изделия макаронные отварные (1, 4 день), Напиток смородиновый (12, 15 день), Каша манная (13, 16 день), Каша гречневая рассыпчатая (21, 24 день), Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр) (3, 6 день), Киисль абрикосовый (3, 6 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2) (3, 6, 24, 3 день), Напиток вишневый (4, 7, 16, 19 день), Омлет (5, 8 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (6, 9 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	37,21	1,46	1,10	158,06
II неделя	46,65	1,11	1,02	140,52
III неделя	57,98	1,05	1,37	1248,89
IV неделя	74,18	1,16	1,49	1254,61
Итого:	52,75	1,19	1,22	700,52

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	746,87	1116,57	10,61	193,66
II неделя	825,28	1160,39	11,71	230,52
III неделя	786,46	1121,58	10,48	184,12
IV неделя	752,69	1138,79	12,44	228,79
Итого.	776,35	1134,20	11,31	209,27

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 87,92 %, содержание витамина В1 - 99,47 %, содержание витамина В2 - 86,96 %, содержание кальция – 70,76 %, фосфора - 68,74 %, железа - 94,27 %, магния – 83,71 % от суточной потребности

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям; Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. С.В. Маслова, М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Ту-

тельна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.. ДеЛи плюс. 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс I, в части организации питания обучающихся 1-4 классов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты ввести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку
экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков Петренко А.О.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001363.03.17 Дата 27.03.2017

На основании заявления № 17/02/05/000552-3 от 02.03.2017

Заявитель Некоммерческое партнерство с ограниченной ответственностью "Ассоциация выполнения комплексного проекта в сфере образования и здравоохранения"
Юридический адрес 129090 г. Москва ЦАО Каланчевская улица дом 16 стр.1
Наименование документации Проектное 216-ти местное здание для обучения классов 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательном учреждении города Москвы комплекс II
Фактический адрес 129090 г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16, стр. 1

Разработчик документации: ПИ СРП "АПСТЕЙ"

Юридический адрес разработчика 129090 г. Москва, ул. Каланчевская, д. 6, стр. 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00667/ПР от 27.03.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.2.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации", без рисков и нежелательных последствий. Приложение на 1 листе

Главный врач
(заместитель главного врача) Иваненко А.В.

М. П.

Руководитель (заместитель руководителя) органа инспекции Мизгайлова А.В.

№035964

© ООО «Первый экспериментальный», г. Москва, 2016

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001363.03.17 Дата 27.03.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинский контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача) Иванейко А.В.

М. П.

Руководитель (заместитель)
отдела экспертизы

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626 г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №01-АК от 26.02.2009
Испытательный лабораторный центр: RA.RU.21.ОА.021, РОСС RU.0001.510895, ОАКБС D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 0787-2066-7/пр Дата 27.03.2017

на основании заявления от 02.03.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000552-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Годовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей в возрасте 7 – 11 лет.
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Калорийность ккал*
I неделя	52,25	61,70	237,00	1716,81	1712,25
II неделя	51,86	56,38	223,43	1594,74	1638,60
III неделя	50,39	57,41	230,65	1645,96	1640,86
IV неделя	50,90	64,51	218,17	1656,51	1655,29
Итого:	51,26	60,00	227,30	1654,01	1654,25

В представленном рационе содержание белков составляет 66,58 %, жиров – 75,95 %, углеводов – 67,85 %, общая калорийность – 70,39 % от суточной потребности

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 – жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 1 – 4 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 1 - 4 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого	
	Фактич.	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич.	Норма	Фактич	Норма
Завтрак	26	20-25	22	20-25	23	20-25	26	20-25	24	20-25
Обед	36	30-35	35	30-35	35	30-35	33	30-35	35	30-35
Полдник	11	15	11	15	11	15	11	15	11	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню используются: мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе

одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Бутерброд сложный (колбаса в/к, сыр) (12, 15 день). Салат из помидоров и огурцов (11, 14 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (2, 5, 23, 2 день), Каша гречневая молочная (23, 2 день). Каша "Дружба" (7, 10 день), Кекс с шоколадом (7, 10 день). Рассольник домашний (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг рет.экв
I неделя	45,67	1,48	0,97	175,82
II неделя	45,65	1,10	1,34	1265,96
III неделя	56,25	1,09	1,00	164,84
IV неделя	47,27	1,07	1,36	1293,32
Итого	49,18	1,18	1,17	725,24

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	721,62	1074,28	10,56	223,42
II неделя	709,92	993,02	12,59	195,59
III неделя	704,13	1097,25	9,82	217,81
IV неделя	720,24	990,33	10,48	191,95
Итого	714,48	1040,22	10,35	207,19

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08: содержание витамина С - 81,97 %, содержание витамина В1 - 98,72 %, содержание витамина В2 - 83,35 %, содержание кальция – 64,95 %, фосфора – 63,04 %, железа – 86,33 %, магния – 82,88 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям; Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М. Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ. 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. С.В. Маслова, М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт

. 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II, в части организации питания обучающихся 1-4 классов **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинский контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков *Петренко А.О.*

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001366.03.17 Дата 27.03.2017

На основании заявления № 17/02.05.000551-3 от 02.03.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий санитарного питания в сфере образования и здравоохранения"

Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Казанцевская улица,дом 16 стр.1

Наименование документации. Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс III.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Казанцевская улица, дом 16, стр.1

Разработчик документации: БЦ СРО "АНСПОТ"

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Казанцевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105.00670/ПР от 27.03.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации", без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) **Иваненко А.В.**

М. П.

Руководитель (заместитель) органа инспекции Давлетгареева Л.Ф.

Для экспертных заключений

№035966

© ООО «Гарант-Медиа», г. Москва, 2016

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001366.03.17 Дата 27.03.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующий (предыдущие) 2-3 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача) Иванейко А.В.

М. П.

Руководитель (заместитель) органа инспекции Мозгалевская Е.В.

©ООО «Первая печатная фабрика», г. Москва, 2010

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/5, тел. (495)-687-40-75, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №51-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр, ГСЭН.RU.ЦОА.321, РОСС RU.0001.510895, D-AKS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 6105-00 670/пр Дата 17.03.2017

на основании заявления от 02.03.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000551-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде.

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей в возрасте 7 – 11 лет,
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Калорийность, ккал*
I неделя	50,12	60,59	236,61	1699,59	1691,39
II неделя	49,04	59,42	213,43	1656,05	1695,05
III неделя	54,30	60,61	237,22	1716,97	1710,70
IV неделя	52,05	56,27	224,13	1612,82	1611,22
Итого	51,53	59,18	228,35	1656,11	1652,09

В представленном рационе содержание белков составляет 66,92 %, жиров – 74,91 %, углеводов – 68,16 %, общая калорийность – 70,30 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 1 – 4 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 1 – 4 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого	
	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	27	20-25	24	20-25	24	20-25	24	20-25	25	20-25
Обед	33	30-35	32	30-35	37	30-35	34	30-35	34	30-35
Полдник	11	15	12	15	12	15	11	15	11	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед - из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе

одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Ветчина (порционная) (13, 16 день), Кофейный напиток на цикория с молоком (10, 13, 16, 19, 22 день), Каша овсяная (13, 16 день), Салат овощной с фасолью (15, 18 день), Рассольник домашний (18, 21 день), Суп с рисом и говядиной (22, 1 день), Картофель отварной, резаный (3, 6 день), Салат из свеклы с сыром (3, 6 день), Чай с сахаром (4, 7 день), Кекс "Столичный" (9, 12 день), Соус томатный (9, 12 день), Чай с лимоном и с сахаром (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с сотсельным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики полидефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг ретинола
I неделя	56,06	1,14	1,43	1270,90
II неделя	45,63	0,95	1,44	1255,78
III неделя	51,40	1,09	1,01	162,09
IV неделя	50,59	1,03	1,02	198,60
Итого:	50,92	0,98	1,27	711,31

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	725,34	1169,16	11,72	226,40
II неделя	705,95	1075,38	11,36	175,67
III неделя	723,90	1121,51	10,61	218,03
IV неделя	772,93	1077,95	10,23	166,70
Итого:	732,05	1098,50	10,98	203,95

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 84,87 %, содержание витамина В1 - 81,65 %, содержание витамина В2 - 87,46 %, содержание кальция – 66,55 %, фосфора – 66,58 %, железа – 91,32 %, магния – 81,58 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям; Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1, 2 часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. С.В. Маслова, М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания; Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Ту-

тельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М : ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.. Издатель Научный центр здоровья детей. 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс III, в части организации питания обучающихся 1-4 классов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрация образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день за одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку
экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков Петренко А.О.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001362.03.17 Дата 27.03.2017

На основании заявления № 17/02.05.000549-3 от 02.03.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"
Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1
Наименование документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Зимнее I.
Фактический адрес: 125090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16, стр. 1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ"

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00666/НР от 27.03.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации", без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) **Иканенко А.В.**
ф.и.о.

М. П.

Руководитель (заместитель) органа инспекции: ИВАНЕНКО А.В.

№035963

© ООО "Первый правовой дворец", г. Москва, 2015

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, 1 Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001362.03.17 Дата 27.03.2017.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача)

Иванченко А.В.

М. П.

Руководитель (заместитель)
органа инспекции

Иванченко А.В.

ООО «Росбланкиздат», г. Москва, 2016 г.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)687-20-35, факс (495)616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510855, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 0106-экс 666/17 Дата 27.03.2017

на основании заявления от 02.03.2017 г Регистрационный № 17/02.05.000549-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс I.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде.

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (поцикличное 24-дневное меню) для детей и подростков старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) - в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Калорийность, ккал*
I неделя	60,73	68,22	249,45	1929,82	1836,69
II неделя	65,67	69,38	262,60	1927,57	1928,10
III неделя	67,09	68,13	239,97	1909,42	1904,65
IV неделя	63,03	69,66	246,50	1816,44	1811,00
Итого.	61,63	66,60	249,51	1848,08	1845,11

В представленном рационе содержание белков составляет 68,70 %, жиров – 72,39 %, углеводов – 65,17 %, общая калорийность – 68,01 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 5 – 11 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 5 – 11 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	23	20-25	24	20-25	22	20-25	22	20-25	23	20-25
Обед	35	30-35	37	30-35	35	30-35	35	30-35	36	30-35
Полдник	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе

одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Булочка с шоколадом (7, 10 день), Изделия макаронные отварные (1, 4 день), Напиток смородиновый (12, 15 день), Каша манная (13, 16 день), Каша гречневая рассыпчатая (21, 24 день), Бутерброд сложный (колбаса п/к, сыр) (3, 6 день), Кисель абрикосовый (3, 6 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2) (3, 6, 24, 2 день), Напиток вишневый (4, 7, 16, 19 день), Омлет (5, 8 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (6, 9 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг ретинол
I неделя	47,60	1,58	1,28	175,93
II неделя	57,98	1,26	1,18	165,98
III неделя	61,18	1,18	1,55	1528,48
IV неделя	67,97	1,31	1,67	1644,32
Итого.	63,72	1,33	1,42	853,68

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	836,76	1313,56	12,25	225,59
II неделя	935,52	1354,65	13,63	272,99
III неделя	870,44	1278,61	12,29	217,62
IV неделя	887,48	1325,65	14,64	271,72
Итого	836,35	1318,22	13,20	246,98

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 91,03 %, содержание витамина В1 - 94,93 %, содержание витамина В2 - 88,84 %, содержание кальция – 73,75 %, фосфора - 73,23 %, железа – 77,66 %, магния – 82,23 % от суточной потребности

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям: Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. С.В. Маслова. М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Ту-

тельина. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс I, в части организации питания обучающихся 5-11 классов соответствует требованиям: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1 2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести исходных рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку
экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростка*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков Петренко А.О.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001365.03.17 Дата 27.03.2017

На основании заявления № 17/02.05.000550-3 от 02.03.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания и сферы образования и здравоохранения"
Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Калаченская улица,дом 16 стр.4
Наименование документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II.
Фактический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Калаченская улица, дом 16, стр. 4

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ"

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Калаченская, д.16, стр.4

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00669/ПР от 27.03.2017

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) Иваненко А.В.

М. П.

Для экспертного заключения

№ 035965

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001365.03.17 Дата 27.03.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинский контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий
4. В технологические карты внести изменения редактур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.

Иванченко А.В.

Руководитель (заместитель руководителя) органа инспекции

Дирекция экспертных заключений ЦГиЭ

Благовещенская А.В.

ООО «Первый экспертный дом», г. Москва, 2016

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, 1 рабочий пер., д. 49, тел. (495)-687-46-55, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр ФБУЗ ЦГиЭ в г. Москве, RA.RU.21.ПФ01.510693, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 01-00663/17р Дата 27.03.2017г.

на основании заявления от 02.03.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000550-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей и подростков старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Калорийность, ккал*
I неделя	59,69	72,71	236,71	1985,62	1900,50
II неделя	59,11	67,29	292,57	1939,40	1856,37
III неделя	57,81	68,09	259,24	1886,23	1860,91
IV неделя	59,00	75,44	245,50	1900,77	1897,39
Итого	59,19	70,88	256,33	1898,02	1890,81

В представленном рационе содержание белков составляет 65,77 %, жиров – 77,64 %, углеводов – 66,85 %, общая калорийность – 69,99 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 5 – 11 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 5 – 11 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого	
	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма
Завтрак	25	20-25	21	20-25	22	20-25	25	20-25	23	20-25
Обед	38	30-35	37	30-35	37	30-35	35	30-35	37	30-35
Полдник	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использовались мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Наличие в рационе

одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Бутерброд сложный (колбаса в/к, сыр) (12, 15 день), Салат из помидоров и огурцов (11, 14 день), Кофейный напиток злаковый на молоке (2, 5, 23, 2 день), Каша гречневая молочная (23, 2 день), Каша "Дружба" (7, 10 день), Кекс с шоколадом (7, 10 день), Рассольник домашний (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и соков. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг ретинол
I неделя	55,09	1,62	1,12	196,78
II неделя	56,80	1,24	1,58	1659,31
III неделя	66,44	1,43	1,34	163,04
IV неделя	61,52	1,21	1,60	1584,28
Итого:	60,46	1,33	1,55	860,60

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	823,71	1209,34	12,26	270,27
II неделя	810,49	1150,42	12,43	231,18
III неделя	792,53	1272,31	11,51	262,12
IV неделя	825,69	1155,76	12,30	228,20
Итого:	813,15	1209,46	12,18	247,94

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08, содержание витамина С - 86,37 %, содержание витамина В1 - 94,75 %, содержание витамина В2 - 85,10 %, содержание кальция – 67,76 %, фосфора – 67,19 %, железа – 71,62 %, магния – 82,65 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям: Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М. Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. С.В. Маслова, М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно - методическое пособие / Сост. А.В. Рудницев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт

. 2011. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс. 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс. 2013.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей. 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, приготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II, в части организации питания обучающихся 5-11 классов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрация образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день за одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской коррекцию индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести источник рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков Петренко А.О.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001367.03.17 Дата 27.03.2017

На основании заявления № 17/02.05.000548-3 от 02.03.2017

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"
Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчевская улица,дом 16 стр.1
Наименование документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II.
Фактический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчёвская улица, дом 16, стр. 1

Разработчик документации: ЗАО СРО "АССПОЗ"

Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № **0105-00671/ПР** от **27.03.2017**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация **соответствует**
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) **Иваненко А.В.**

Руководитель (заместитель) М. П.
органа инспекции

А-035967

© ООО «Гарант-Сервис-Аудит», г. Москва, 201

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
129626, Москва, Графский пер. д. 4, к. 2, 3, 4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№77.01.05.Т.001367.03.17 Дата 27.03.2017

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рационов питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинский контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. В технологические карты внести источник рецептур.
5. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.

Руководитель (заместитель) органа инспекции

Иваненко А.В.

© ООО «Первый издательский дом», г. Москва, 2275

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-63-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСДН RU.ПОА.021, РОСС RU.0001.510095, DAKKS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 01-05-0067/170 Дата 27.03.2017

на основании заявления от 02.03.2017 г. Регистрационный № 17/02.05.000548-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс III.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы: (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей и подростков старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, взаимозаменяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г*	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Калорийность, ккал*
I неделя	58,04	72,29	265,3*	1953,72	1946,40
II неделя	59,14	71,45	246,39	1855,90	1856,19
III неделя	61,89	70,61	236,27	1954,96	1949,57
IV неделя	60,63	67,44	255,42	1971,38	1971,18
Итого	59,92	70,45	258,52	1907,84	1907,84

В представленном рационе содержание белков составляет 66,58 %, жиров – 76,58 %, углеводов – 67,50 %, общая калорийность – 70,32 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 24-дневный рацион питания для учащихся 5 – 11 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 5 – 11 классов:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	26	20-25	23	20-25	22	20-25	23	20-25	24	20-25
Обед	35	30-35	38	30-35	39	30-35	38	30-35	37	30-35
Полдник	10	15	10	15	13	15	13	15	10	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записке) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми, учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе

одних и тех же блюд в один и тот же день и два последующих дня не допущено. Повторение блюд на третий день: Ветчина (порциями) (13, 16 день), Кофейный напиток из цикория с молоком (10, 13, 16, 19, 22 день), Каша овсяная (13, 16 день), Салат овощной с фасолью (15, 18 день), Рассольник домашний (18, 21 день), Суп с рисом и говядиной (22, 1 день), Картофель отварной, резаный (3, 6 день), Салат из свеклы с сыром (3, 6 день), Чай с сахаром (4, 7 день), Кекс "Столичный" (9, 12 день), Соус томатный (9, 12 день), Чай с лимоном и с сахаром (9, 12 день).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг ретин. экв.
I неделя	66,15	1,29	1,69	1664,23
II неделя	65,00	0,02	1,71	1643,00
III неделя	60,47	1,22	1,14	175,62
IV неделя	60,27	1,17	1,18	172,32
Итого:	60,47	1,13	1,43	863,87

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	828,27	1356,78	13,69	264,09
II неделя	815,75	1222,55	13,51	213,77
III неделя	808,53	1272,64	12,71	250,65
IV неделя	871,80	1296,82	11,97	1231,91
Итого	831,16	1287,57	12,82	243,23

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 86,39 %, содержание витамина В1 - 80,19 %, содержание витамина В2 - 89,22 %, содержание кальция – 69,26 %, фосфора – 71,26 %, железа - 75,41 %, магния – 80,08 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология приготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям; Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. С.В. Маслова. М.:2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Рудницев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Ту-

тельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.- ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М : ДеЛи плюс, 2013 ; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрено сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, комплекс II, в части организации питания обучающихся 5-11 классов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- В технологические карты внести недочетов рецептур.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку
экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков Петренко А.О

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626

телефон. (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rospotrebnadzor.ru, http://77.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7715287107/771501001

05 МАЯ 2017 № 05-08/ 01-00899-05
На В. № 1 от 28.03.2017.

О рассмотрении примерного меню

Исполнительному директору НП «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» С.Ю.Углову

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве (далее – Управление), рассмотрены предоставленные НП «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» (юридический адрес: 129090, г.Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1) документы:

- типовые рационы питания: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, вариант 1», «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, вариант 2», «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, вариант 3»;
- экспертные заключения №№ 77.01.05.Т.001361.03.17, 77.01.05.Т.001363.03.17, 77.01.05.Т.001366.03.17, 77.01.05.Т.001362.03.17 77.01.05.Т.001365.03.17, 77.01.05.Т.001367.03.17 от 27.03.2017г. о соответствии рационов питания требованиям санитарных норм и правил (с приложениями, содержащими рекомендации по организации питания) (ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в г.Москве », 129626 Г. Москва, Графский пер., д.4, к.2,3,4, аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015г.);
- технологические карты;
- пояснительная записка;

При рассмотрении документов установлено:

Рацион разработан на 24-х дневный период, предусмотрено 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник, для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Рационы питания отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08), по энергетической

и пищевой ценности (белков, жиров, углеводов) в пределах усредненной потребности, набору блюд по приемам пищи, по кратности приемов пищи, ежедневному набору основных продуктов питания, отсутствию запрещенных и нерекомендованных блюд и кулинарных изделий, повторов в один и тот же день или последующие два дня. Рацион составлен с учетом рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов.

Форма составления примерного меню содержит информацию о приеме пищи, наименовании блюд, выходе блюд, пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов и микроэлементов, ссылки на номера технологических карт.

В соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню согласно приложением 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 Управление предлагает дополнительно внести в меню информации о номерах рецептуры блюд в соответствии со сборниками рецептур.

Управление считает возможным одновременное использовании трех вариантов меню в одном образовательном учреждении при условии наличия на пищеблоке необходимого набора складских и производственных помещений, достаточного количества технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по трем рационам.

В остальных образовательных учреждениях, не имеющих условий для работы с тремя вариантами рационов, возможна реализация только одного варианта примерного меню.

При одновременном использовании на одном пищеблоке трех вариантов меню, одинаковые блюда из разных вариантов меню могут включаться в рацион только в один день или через 2-3 дня (с учетом требований о недопущении повторов блюд и кулинарных изделий на пищеблоке в приемы пищи и в последующие 2-3 дня).

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08, п.6.22. «Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6), что должно подтверждаться необходимыми расчетами».

На основании изложенного Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает возможным использование представленных типовых рационов питания в образовательных организациях города Москвы («Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, вариант 1», «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, вариант 2», «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы, вариант 3») при соблюдении требований санитарного законодательства Российской Федерации, в том числе СанПиН 2.4.5.2409-08.

Руководитель
(заместитель) Е.Е. Андреева

Кириченко
8 (495)687-60-72

17 14832