

г. Канск

«30» декабря 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 г. Канска (МБОУ СОШ № 2 г. Канска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Злобиной Ирины Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства ОГРНИП № 310245019700028 от 16.07.2010г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», в соответствии с п.25 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЭА1 от «19» декабря 2022 года, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации горячего питания детей, обучающихся в МБОУ СОШ № 2 г. Канска, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется силами Исполнителя, используя его пищевую продукцию, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания услуг, в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: 663600, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Крестьянская, дом 27, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Луначарского,1.

1.4. Срок оказания услуги: ежедневно с «09» января 2023г. по «27» мая 2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, в соответствии с режимом работы Заказчика.

1.5. Идентификационный код закупки: 223245000519324500100100140015629244

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет **5 359 614,43 руб.** (Пять миллионов триста пятьдесят девять тысяч шестьсот четырнадцать) рублей 43 копейки, НДС не облагается.

Подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя сумма, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта. При заключении и исполнении настоящего Контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Законом N 44-ФЗ, настоящим контрактом.

2.1.1. Размер платы, которая подлежит внесению участником закупки за заключение контракта в качестве цены контракта и вносится на счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими заказчику (пп. «а» п. 9 ч. 3 ст. 49, пп. «г» п. 1 ч. 2 ст. 51 Закона №44-ФЗ) не устанавливается.

2.1.2. Если в соответствии с Законом №44-ФЗ определен размер платы, подлежащей внесению участником закупки за заключение контракта, действия, предусмотренные для заключения контракта, осуществляются заказчиком при условии поступления на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику, денежных средств в размере платы, подлежащей внесению за заключение контракта, предложенной участником закупки, с которым заключается контракт (п. 1 ч. 4, ч. 5 ст. 51 Закона № 44-ФЗ).

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта включает расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровней, приобретение материалов, необходимых для оказания услуг, а также расходы, связанные с организацией питания без взимания платы обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, в размере равном 35 %.

2.4. Исполнитель выставляет Заказчику универсальный передаточный документ оказанных услуг согласно выполненному объему, в течение 10 (десяти) рабочих дней, следующих за отчетным месяцем, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

2.5. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме по факту оказания услуг, путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте на основании структурированного документа о приемке (универсального передаточного документа), предоставленного Исполнителем в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания «Заказчиком» документа о приемке (структурированного документа о приемке)* оказанных услуг.

*Формирование и подписание документов о приемке (структурированного документа о приемке) осуществляется посредством функциональных возможностей Единой информационной системе в сфере закупок www.zakupki.gov.ru в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

2.6. Источник финансирования: за счет средств бюджета города Канска: 5 359 614,43 руб. (Пять миллионов триста пятьдесят девять тысяч шестьсот четырнадцать) рублей 43 копейки, в том числе:

- за счет средств федерального, краевого и местного бюджетов: 3531583,30 руб. (Три миллиона пятьсот тридцать одна тысяча пятьсот восемьдесят три рубля 30 копеек) (906070201100L3040244).

- за счет средств краевого бюджета: 1828031,13 руб. (Один миллион восемьсот двадцать восемь тысяч тридцать один рубль) 13 копеек, (90607020110075660244).

2.7. Авансирование не предусмотрено. Выплата аванса при исполнении контракта, заключенного с участником закупки, указанным в части 1 или 2 статьи 37 Закона №44-ФЗ, не допускается.

2.8. Банковское сопровождение контракта в соответствии со статьей 35 Закона №44-ФЗ, а также казначейское сопровождение (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по контракту или расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению) не осуществляются.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту, в соответствии с п.10.3. настоящего контракта.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании универсального передаточного документа по результатам приемки услуг, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.2.5. «Заказчик» вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2.5.1. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с частью 8 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2.5.2. Если заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока действия контракта по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню. В случае необходимости, предоставить специализированное меню для людей с заболеваниями ЖКТ, диабета и пр.

3.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:

- *ежедневно ведомости по численности питающихся.*

3.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

3.3. В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и, необходимые Исполнителю для оказания услуг объема предоставляемых площадей и количество оборудования, которые согласовываются при заключении договора безвозмездного пользования. Срок

предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается не менее чем за 3 (три) рабочих дня до срока оказания услуги, указанного в п.1.4 настоящего контракта;

- коммунальные ресурсы - безвозмездно предоставляются в необходимых объемах электроэнергия, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализация.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту).

3.4.1.1. Организовать горячее питание в соответствии с утвержденным примерным циклическим меню (Приложение № 3 к Контракту), согласованным с Заказчиком, в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на период не менее двух недель, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся согласно гигиенических требований.

При оказании услуг по организации горячего питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин.

3.4.1.2. Размещать в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; цены порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

3.4.2. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федерального закона от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федерального закона от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федерального закона от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299;
- иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации пищевой продукции.

3.4.2.1. В случае прекращения действия нормативных актов, либо вступления новых, регламентирующих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующими на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

3.4.3. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.4.4. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.4.5. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований, гарантировать отсутствие проб готовой продукции, несоответствующих требованиям микробиологической безопасности по результатам государственного надзора за последние 3 года:

- а) салаты, закуски, первые, вторые, третьи блюда, гарниры, соусы, напитки собственного изготовления по микробиологическим показателям – не реже 1 раза в 3 месяца;
- б) блюда одного из приемов пищи (завтрак или обед) на калорийность и полноту вложения – не реже 1 раза в год.

3.4.6. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, а также соблюдение выхода (массы порции) выдаваемых готовых блюд.

3.4.7. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами Исполнитель услуги осуществляет витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

3.4.8. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.). Обеспечивать наличие на каждом пищеблоке:

- утвержденных и согласованных в установленном порядке циклических меню, в том числе индивидуальных меню;
- технологических карт, являющихся неотъемлемой частью циклических меню.

3.4.9. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.4.10. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения): поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. Поставляемый товар должен быть новым (товаром, который не был в употреблении, в ремонте, в том числе который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства). В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

3.4.10.1. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению

продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания.

3.4.10.2. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.4.10.3. В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

- результаты производственного контроля;
- сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.4.11. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.4.12. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и мест оказания услуг по организации горячего питания на соответствие действующему законодательству РФ сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3 (трех) рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.4.13. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.4.14. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4.15. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в течение 3 (трех) рабочих дней.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.4.16. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.4.17. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд.

3.4.18. Обеспечить соблюдение при изготовлении блюд меню технологии приготовления в соответствии с имеющимся набором помещений и технологическим оборудованием (не допускать работу пищеблока на сырье при наборе помещений, предусматривающих работу на полуфабрикатах).

3.4.19. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.4.20. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.4.21. В течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, вид закупаемого сырья и пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.4.22. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять Заказчику документы, указанные в п. 3.4.21 контракта, в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.4.23. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

3.4.24. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.4.25. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков в соответствии с Приложением № 6 к Контракту.

3.4.26. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.4.27. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.4.28. В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.4.29. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением № 4 к контракту.

3.4.30. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Приложением № 5 к контракту.

3.4.31. Своевременно выполнять предписания контролирующих органов, в случае выявления нарушений санитарного законодательства.

3.4.32. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых и пищевых отходов (утилизировать пищевую продукцию, не соответствующую требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции).

3.4.33. В соответствии с действующим законодательством РФ заключить с Заказчиком Договор безвозмездного пользования на предоставление во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается не менее чем за 3 (три) рабочих дня до срока оказания услуги, указанного в п.1.4 настоящего контракта.

3.5. Исполнитель имеет право:

3.5.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.5.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.5.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом.

3.5.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.5.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.5.6. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, направить такое решение Заказчику в порядке, установленном частью 20.1 статьи 95 Федерального закона №44-ФЗ.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, ведомости по численности питающихся, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

4.3. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.4. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.5. В течение периодов оказания услуг: с 09.01.2023 года по 31.01.2023 года; с 01.02.2023 года по 11.02.2023 года и с 13.02.2023 года по 28.02.2023 года; с 01.03.2023 года по 13.03.2023 года и с 14.03.2023 года по 31.03.2023 года; с 01.04.2023 года по 15.04.2023 года и с 17.04.2023 года по 29.04.2023 года; с 01.05.2023 года по 13.05.2023 года и с 15.05.2023 года по 27.05.2023 года Исполнитель оформляет универсальный передаточный документ и передает их Заказчику, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта. Срок предоставления документов в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента завершения периода.

Заказчик производит сверку данных универсального передаточного документа и осуществляет приемку оказанных услуг, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

4.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания универсального передаточного документа уполномоченными представителями обеих сторон, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

4.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг являются: универсальный передаточный документ в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

4.8. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта. Исполнитель за свой

счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Универсальный передаточный документ подписывается после устранения замечаний, в соответствии с п. 4.10, п.4.11. настоящего контракта.

4.9. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 3 (три) рабочих дня с момента направления запроса. При нарушении Исполнителем срока представления дополнительных материалов срок приемки оказанных услуг, предусмотренный п. 4.7. контракта, увеличивается на количество дней просрочки.

Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

4.10. При исполнении контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, формирование и подписание документов о приемке (структурированный документ о приемке) осуществляется согласно частям 13, 14 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ, в форме электронного документа в Единой информационной системе в сфере закупок www.zakupki.gov.ru, в личном кабинете.

4.11. Датой приемки оказанной услуги является дата размещения в Единой информационной системе в сфере закупок www.zakupki.gov.ru документа о приемке (структурированного документа о приемке), подписанного заказчиком (подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика) (п. 8 ч. 13 ст. 94 Федерального закона №44-ФЗ).

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

5.3. Размер штрафа устанавливается контрактом, в том числе рассчитывается как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена контракта **не превышает** начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена контракта **превышает** начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.7. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.10. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Правилами, утвержденными постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 года №1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.11. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.12. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, «Заказчик» направляет поставщику (подрядчику, исполнителю), требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.13. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, возникающих из контракта, исполнение указанным должником возникших обязательств регламентируется гражданским законодательством (с учетом ограничений, установленных бюджетным законодательством Российской Федерации) и контрактом.

5.14. На основании ст. 313 Гражданского кодекса Российской Федерации, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) по контракту своих обязательств по уплате неустойки Заказчик начисляет на основании требований об уплате неустойки задолженность поставщика (подрядчика, исполнителя) и осуществляет ее оплату за поставщика (подрядчика, исполнителя) из средств, подлежащих выплате поставщику (подрядчику, исполнителю) в связи с приемкой поставленного товара, результатов выполненной работы, оказанной услуги.

5.15. «Заказчиком» на основании акта о приемке товаров, работ, услуг, содержащего сведения об исполнении обязательства поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и требования об уплате неустойки, а также положений контракта, предусматривающих оплату заказчиком неустойки за поставщика, осуществляется принятие к учету обязательства перед поставщиком (подрядчиком, исполнителем) по оплате произведенной поставки (выполненных работ, оказанных услуг) и по уплате в доход бюджета неустойки за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств по контракту.

5.16. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) своих обязательств по контракту, оплата контракта осуществляется путем выплаты поставщику (подрядчику, исполнителю) суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов), которая перечисляется в установленном порядке в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации или суммы неустойки (пеней, штрафов) удерживаются из обеспечения исполнения Контракта, предоставленного поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с разделом 4 настоящего Контракта.

5.17. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему контракту, не освобождают нарушившую условия контракта Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

5.18. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.19. Исполнитель несёт персональную ответственность в случае возникновения заболевания детей по его вине.

5.20. Заказчик списывает неустойку (штраф, пени) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом, на основании постановления Правительства от 04.07.2018 года № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом».

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1 Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом №44-ФЗ, в том числе:

6.1.1. При снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказанной услуги и иных условий контракта;

6.1.2. Если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара.

6.2. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Закона №44-ФЗ) по согласованию заказчика с исполнителем допускается оказание услуги качеством, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены заказчиком в реестр контрактов, заключенных заказчиком.

6.3. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

6.3.1. Стороны вправе подписать Соглашение о расторжении контракта в электронной форме с использованием электронной площадки и подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью (п.1 ст.452 ГК РФ).

6.4. В соответствии с частью 15 статьи 95 Закона №44-ФЗ Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено:

а) исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Законом № 44-ФЗ предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ) и (или) поставляемому товару;

б) при определении исполнителя, исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя;

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Обеспечение исполнения настоящего контракта представляется в форме независимой гарантии в размере 5 % (в том числе предоставляемого с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») **от цены, по которой** в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» **заключается контракт**, в сумме 267980,72 руб. (Двести шестьдесят семь тысяч девятьсот восемьдесят) рублей 72 копейки.

Настоящий Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения настоящего Контракта.

В соответствии со ст. 96 Закона №44-ФЗ исполнение Контракта может обеспечиваться:

предоставлением независимой гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям ст. 45 Закона №44-ФЗ, дополнительным требованиям к независимой гарантии, используемой для целей Закона №44-ФЗ, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005;

внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику:

ИНН 2450005193 КПП 245001001

ОКТМО 04720000

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ// УФК по Красноярскому краю г.Красноярск

л/с 20196Ц48020, 21196Ц48020

Счет получателя: р/с 03234643047200001900

ЕК/счет 40102810245370000011

БИК 010407105

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального Закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона №44-ФЗ.

Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона №44-ФЗ.

Если при проведении аукциона начальная (максимальная) цена контракта, указанная в извещении об осуществлении закупки, снижена Исполнителем на двадцать пять и более процентов, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Закона №44-ФЗ.

В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных ст. 96 Закона №44-ФЗ.

В случае, если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст. 96 Закона №44-ФЗ.

Срок возврата заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта не должен превышать 15 дней с даты исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

В случае, если участником закупки, с которым заключается контракт, является казенное учреждение, положения Закона №44-ФЗ об обеспечении исполнения контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Закона №44-ФЗ, к такому участнику не применяются.

7.2. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», от обеспечения гарантийных обязательств в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке (в случае, если настоящим Федеральным законом предусмотрена документация о закупке).

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством, как коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путём.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

9.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

9.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.9.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

9.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

9.4. Не извещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии составляет 15 (пятнадцать) дней со дня ее получения.

10.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

10.3. В случае обмена документами при применении мер ответственности (претензионный порядок урегулирования споров) и совершении иных действий в связи с нарушением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) или заказчиком условий контракта в отношении контракта, заключенного по результатам электронных процедур, закрытых электронных процедур (за исключением закрытых электронных процедур, проводимых в случае, предусмотренном п.5 ч.11 ст.24 Закона № 44-ФЗ), такой обмен осуществляется с использованием Единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием Единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещаются в Единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

11.ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

11.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до «31» декабря 2023г, а в части взаиморасчетов до полного исполнения обязательств по контракту.

11.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

11.4. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

11.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику в соответствии с частью 6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

11.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

11.8. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству РФ, в условия контракта осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к контракту, которые являются его неотъемлемой частью.

11.9. Стороны вправе подписать Соглашение об изменении контракта, предусмотренное п.11.8. настоящего контракта в электронной форме с использованием электронной площадки и подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью (п.1 ст.452 ГК РФ).

11.10. Приложения:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Рацион питания

Приложение №4 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания.

Приложение №5 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания.

Приложение №6 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания.

12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

«Заказчик»: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 г. Канска (МБОУ СОШ № 2 г. Канска)

663600, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Крестьянская, дом 27

Р/счет 03234643047200001900

ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//УФК по Красноярскому краю г. Красноярск

БИК 010407105

ЕК/счет 40102810245370000011

КПП 245001001, ИНН 2450005193

л/сч.20196Щ48020, л/сч.21196Щ48020

e-mail:shc2_kansk@mail.ru

тел.8(39161) 3-55-93

«Исполнитель»: Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич

663600, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Рабочая, 35, кв.2

ИНН 245008988978, ОГРН 310245019700028

р/с 40802810831000082747

КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8646 ПАО СБЕРБАНК Г.КРАСНОЯРСК

к/с 30101810800000000627, БИК 040407627

тел/факс: 8-913-034-32-12, 8-908-018-23-23

e-mail: 9130343212@mail.ru

«Заказчик»

_____ (И.Е.Злобина)

«Исполнитель»

_____ (Ю.А.Печёрский)

Техническое задание

1. Объем оказываемых услуг с указанием информации по приему пищи, по категории учеников:

№ пп	Наименование	Ед. изм.	Кол.
1	2	3	4
МБОУ СОШ № 2 г. Канска			
1	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	16250
2	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	1767
3	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	18200
4	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	2040
5	Организация горячего питания - полдник . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	273
6	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	990
7	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	
8	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	6955
9	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	5635
10	Организация горячего питания - полдник . Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	220

2. Место оказания услуги: Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Крестьянская, дом 27;
Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Луначарского, 1.

3. Срок оказания услуги: ежедневно с «09» января 2023г. по «27» мая 2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, в соответствии с режимом работы Заказчика.

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____ (И.Е.Злобина)

_____ (Ю.А.Печёрский)

Спецификация

№ п/п	Наименование услуг	Ед. изм.	Количество	Стоимость, руб.	Сумма, руб.
1	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	16250	79,00	1283750,00
2	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	1767	79,00	139593,00
3	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	18200	118,51	2156882,00
4	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	2040	118,51	241760,40
5	Организация горячего питания - полдник . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые, обучающиеся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	273	59,26	16177,98
6	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	990	91,87	90951,30
7	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день		137,78	
8	Организация горячего питания - горячий завтрак . Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	6955	91,87	638955,85
9	Организация горячего питания - горячий обед . Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	5635	137,78	776390,30
10	Организация горячего питания - полдник . Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	220	68,88	15153,60
ИТОГО:					5359614,43

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____ (И.Е.Злобина)

_____ (Ю.А.Печёрский)

Приложение №3

К контракту № 0119300006222000339_185651 от «30» декабря 2022 года

Рацион питания

1. Цикличное меню

1.1. Примерное 12-дневное цикличное меню для возрастной категории от 6 до 10 лет

понедельник, 1-я неделя, 1 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход порции	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
	Завтрак:													
132	Омлет натуральный	200	11,64	18,04	3,04	221,08	0,38	0,00	0,00	0,00	172,00	129,00	14,70	5,00
ГП, 80	Сыр порциями	20	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,26
3	Чай с молоком сладкий	200	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 386	Напиток кисломолочный (снежок)	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	670	30,68	36,24	47,62	645,24	0,65	3,32	109,42	0,82	982,34	586,50	113,08	8,54
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,70	0,10	3,10	14,40	0,00	15,00	0,00	0,00	5,00	0,00	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	200	5,70	16,44	35,97	324,80	0,14	42,80	0,00	0,00	95,00	0,00	0,00	3,23
465	Рис отварной	180	7,12	0,72	37,44	183,72	0,03	0,00	20,00	0,00	12,48	55,40	11,24	1,12
413	Печень говяжья по-строгановски	100	2,49	9,62	4,23	106,00	0,00	2,92	0,00	0,00	16,65	0,00	4,45	0,92
591	Кисель из концентрата	200	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	1010	24,31	29,65	158,14	1014,54	0,49	165,81	36,00	1,06	281,79	208,00	74,39	9,08
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Булочка Домашняя	100	6,10	18,80	68,10	467,00	0,12	0,00	0,00	4,70	13,40	70,00	27,40	1,30
	Итого за полдник:	300	6,66	18,80	95,99	580,79	0,15	5,40	0,00	4,70	25,40	88,19	31,40	2,10
	Итого за день:	1980,00	61,65	84,69	301,75	2240,57	1,29	174,53	145,42	6,58	1289,53	882,69	218,87	19,71
вторник, 1-я неделя, 2 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход порции	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
	Завтрак:													
173, 280, 54-20к-2020	Каша молочная рисовая/кукурузная/гречневая с маслом	200/10	8,02	15,00	44,01	312,00	0,00	2,60	0,00	0,00	241,76	0,00	45,08	0,51
14	Масло сливочное порциями	10	0,10	7,20	0,10	57,00	0,00	0,00	40,00	0,00	1,20	3,00	0,04	0,02
642	Какао с молоком	200	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за завтрак:	670	20,32	31,60	123,01	825,90	0,26	24,16	80,03	0,90	488,56	262,14	177,12	4,22
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	0,00	6,00	0,00	0,00	13,80	0,00	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36

43	Свекольник с говядиной	200	1,76	1,28	9,70	93,36	0,00	6,59	0,00	0,00	30,16	0,00	14,40	1,22
235	Шницель рыбный (из горбуши) с маслом сливочным	125	14,90	10,90	1,80	164,80	0,00	1,80	0,00	0,00	37,11	0,00	27,94	0,76
472	Картофельное пюре	150	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17
348	Компот из кураги	200	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	805	28,19	19,74	94,88	685,18	0,48	34,35	30,45	0,66	231,21	125,60	128,87	6,96
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	200	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП	Булочка Российская	100	7,40	8,62	57,93	351,93	0,10	0,12	0,00	0,00	25,77	0,00	0,00	0,95
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	420	11,80	13,02	87,43	531,13	0,15	7,24	3,66	0,52	226,41	193,20	34,00	2,19
	Итого за день:	1895	60,31	64,36	305,32	2042,21	0,888	65,75	114,1	2,07	946,18	580,94	340	13,37

среда, 1-я неделя, 3 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет

№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg
	Завтрак:													
297	Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/30	29,08	21,00	37,20	448,80	0,10	1,00	40,00	0,00	329,08	166,67	46,67	1,10
ГП, 80	Сыр порциями	20	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,32
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП, 386	Напиток кисломолочный (йогурт)	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	680	42,92	34,90	82,28	815,96	0,30	112,72	149,36	0,06	953,38	407,37	109,65	3,30
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,70	0,10	3,10	14,40	0,00	15,00	0,00	0,00	5,00	0,00	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
99	Суп овощной с курицей	200	7,11	8,80	10,98	149,99	0,11	18,10	0,00	0,00	26,04	0,00	0,00	1,64
255	Каша перловая	180	5,22	6,30	41,22	234,00	0,06	0,00	0,00	0,00	34,30	202,00	25,20	1,08
260	Гуляш мясной (из говядины)	100	14,00	11,18	4,58	154,50	0,00	2,90	0,00	0,00	13,28	0,00	4,70	0,30
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Мармелад	20	0,00	0,00	15,90	64,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,80	0,20	0,04	0,08
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	830	34,53	28,95	123,25	879,71	0,43	25,09	0,00	0,86	177,40	322,80	70,64	9,01
	Полдник:													
385	Молоко	200	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	100	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	500	15,20	21,76	92,53	628,00	0,32	22,64	40,06	5,09	277,30	312,80	140,20	2,71
	Итого за день:	2010	92,65	85,61	298,06	2323,67	1,048	160,45	189,4	6,01	1408,1	1043	320,5	15,02

четверг, 1-я неделя, 4 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет

[illegible]

139	Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей	200	2,76	6,31	17,92	145,00	0,00	0,65	0,00	0,00	19,04	0,00	14,08	1,42
255	Каша пшеничная	180	7,12	0,72	37,40	182,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,40	0,00	11,20	1,12
14	Голубцы ленивые с соусом	80/35	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого за обед:	865	25,97	18,40	118,81	764,70	0,38	69,09	212,30	3,01	179,79	202,70	94,72	9,73
	Полдник:													
54-6хн-2020	Компот из изюма	200	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Сочень с творогом	100	9,60	7,90	35,80	244,10	0,05	0,07	90,00	1,00	60,90	101,90	11,60	0,80
	Итого за полдник:	300	10,10	7,90	62,80	354,30	0,06	2,67	90,06	1,30	300,90	281,90	39,60	0,92
	Итого за день:	1735	49,53	36,37	242,32	1514,99	0,748	168,07	306	5,04	630,83	579,3	169	16,13
пятница, 1-я неделя, 5 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
229	Кукуруза консервированная	50	2,50	0,10	6,60	36,00	0,20	12,50	0,00	0,00	13,00	29,50	9,00	0,35
353, 330	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	70/60	12,17	9,75	6,10	162,00	0,00	1,96	0,00	0,00	43,89	0,00	56,70	0,67
472	Картофельное пюре	150	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17
375, 376	Чай без сахара	200	0,20	0,00	0,10	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,30	4,40	0,80
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	17	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за завтрак:	597	23,56	21,14	65,55	551,90	0,58	39,59	30,45	0,91	153,31	131,50	143,46	5,48
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	0,00	6,00	0,00	0,00	13,80	0,00	8,40	0,36
70	Огурец соленный (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	200	3,74	6,41	10,62	103,60	0,05	21,86	0,00	0,00	30,70	0,00	0,00	0,69
255	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,40	6,12	31,20	182,00	0,07	0,00	0,00	0,00	21,60	0,00	90,60	2,88
204	Фрикадельки, тушеные в соусе	70/30	12,63	13,54	9,16	208,60	0,08	0,00	0,21	0,00	20,80	130,00	25,10	2,20
591	Кисель из концентрата	200	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	610	30,77	28,94	131,48	894,22	0,52	141,95	16,21	1,06	230,76	282,60	174,40	9,58
	Полдник:													
132	Омлет натуральный	200	11,64	18,04	3,04	221,08	0,38	0,00	0,00	0,00	172,00	129,00	14,70	5,00
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
	Итого за полдник:	430	15,04	19,49	29,74	359,28	0,50	3,26	0,00	0,06	216,85	171,70	32,00	6,88
	Итого за день:	1637	69,37	69,57	226,77	1805,4	1,596	184,8	46,66	2,03	600,92	585,8	349,9	21,94
суббота, 1-я неделя, 6 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,70	0,10	3,10	14,40	0,00	15,00	0,00	0,00	5,00	0,00	6,60	0,54
70	Помидор соленный (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
290	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,52	5,29	35,32	153,00	0,07	0,00	0,00	0,00	12,00	41,40	7,50	0,75
150	Бефстроганов из отварного мяса	60	10,58	9,87	2,02	135,20	0,06	0,16	0,00	0,00	27,70	0,00	0,00	1,67
294	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80

ГП	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	420	22,17	17,14	82,12	521,74	0,35	40,42	10,00	0,72	155,28	139,90	46,20	5,66
	Обед:													
97, 226	Суп картофельный с рыбными консервами	200	7,26	3,65	26,91	196,00	0,00	28,56	0,00	0,00	33,04	0,00	49,07	1,74
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	75/50	12,90	19,51	5,38	275,25	0,04	0,00	0,00	0,00	34,69	63,21	94,20	2,25
54-9г-2020	Рагу из овощей	180	3,80	0,98	21,30	104,70	0,16	38,90	0,00	0,00	90,00	0,00	0,00	1,80
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	700	31,66	26,74	102,79	841,45	0,46	71,55	0,00	0,86	236,23	183,81	183,97	11,34
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Российская	100	7,40	8,62	57,93	351,93	0,10	0,12	0,00	0,00	25,77	0,00	0,00	0,95
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	420	13,30	15,20	79,81	526,57	0,20	7,04	43,60	0,22	272,97	193,20	34,00	1,29
	Итого за день:	1540	67,13	59,08	264,72	1889,76	1,008	119,01	53,6	1,79	664,48	516,91	264,2	18,29
понедельник, 2-я неделя, 7 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	B1	витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У			С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
265, 108, 115, 275	Каша молочная манная/ пшенная/ ячневая/ дружба с маслом	200/10	7,44	8,07	35,28	243,92	0,06	0,00	20,00	0,00	44,00	36,00	48,00	3,40
209	Яйцо отварное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	100,00	0,00	22,00	77,00	4,80	1,00
379	Кофейный напиток с молоком	200	5,10	4,90	13,35	117,30	0,01	1,50	0,02	0,00	193,44	47,40	43,50	1,27
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	500	22,34	19,27	69,53	546,62	0,26	1,56	120,02	0,52	303,54	237,90	120,00	7,65
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	0,00	6,00	0,00	0,00	13,80	0,00	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
102	Суп картофельный гороховый с говядиной	200	7,89	5,65	18,79	153,10	0,22	9,50	0,00	0,00	29,72	0,00	0,00	2,47
394	Жаркое из курицы по- домашнему	250	25,61	19,69	25,14	379,61	0,00	11,42	0,00	0,00	40,00	0,00	54,76	3,49
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за обед:	900	42,00	28,21	108,20	872,13	0,50	30,53	3,60	1,08	179,90	133,80	101,46	12,01
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Расстегай с яблоком	100	7,70	5,60	38,70	245,70	0,41	4,28	45,30	0,48	37,17	188,70	63,92	2,70
	Итого за полдник:	300	13,30	11,98	46,88	357,94	0,49	5,68	85,30	0,48	277,17	368,70	91,92	2,90
	Итого за день:	1700	77,64	59,46	224,61	1776,69	1,25	37,77	208,92	2,07	760,61	740,40	313,38	22,56
вторник, 2-я неделя, 8 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	B1	витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У			С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
7	Зеленый горошек консервированный	50	1,60	0,10	3,30	20,00	0,06	5,00	0,00	0,00	10,00	31,00	10,00	0,40
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	75/50	12,90	19,51	5,38	275,25	0,04	0,00	0,00	0,00	34,69	63,21	94,20	2,25
472	Картофельное пюре	150	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17

294	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	582	22,56	26,41	66,64	626,27	0,47	32,33	30,45	0,52	143,35	175,71	164,73	6,60
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,70	0,10	3,10	14,40	0,00	15,00	0,00	0,00	5,00	0,00	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	200	3,74	6,41	10,62	103,60	0,05	21,86	0,00	0,00	30,70	0,00	0,00	0,69
290	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,52	5,29	35,32	153,00	0,07	0,00	0,00	0,00	12,00	41,40	7,50	0,75
353, 330	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	70/60	12,17	9,75	6,10	162,00	0,00	1,96	0,00	0,00	43,89	0,00	56,70	0,67
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	810	29,03	24,12	106,21	703,62	0,36	133,91	0,00	0,66	189,57	150,00	100,90	5,82
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Сочень с творогом	100	9,60	7,90	35,80	244,10	0,05	0,07	90,00	1,00	60,90	101,90	11,60	0,80
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	420	10,46	8,10	77,39	420,29	0,10	10,99	93,60	1,22	80,10	133,29	21,60	1,74
	Итого за день:	1812	62,05	58,63	250,24	1750,18	0,928	177,23	124,1	2,39	413,02	459	287,2	14,16
среда, 2-я неделя, 9 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
265	Запеканка рисово-творожная с повидлом	200/30	29,08	21,00	37,20	448,80	0,10	1,00	40,00	0,00	329,08	166,67	46,67	1,10
ГП, 80	Сыр порциями	20	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,26
642	Какао с молоком	200	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП, 386	Напиток кисломолочный (йогурт)	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	680	47,02	41,40	74,78	858,46	0,32	4,22	149,39	0,36	1124,88	531,01	129,95	3,15
	Обед:													
46	Суп картофельный с клецками с курицей	200	3,00	2,63	13,47	89,55	0,00	10,90	0,00	0,00	22,47	0,00	11,80	1,22
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	75/50	12,90	19,51	5,38	275,25	0,04	0,00	0,00	0,00	34,69	63,21	94,20	2,25
482	Капуста тушеная	180	3,60	16,56	5,94	135,60	0,00	30,60	0,00	0,00	104,40	0,00	35,11	1,45
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	775	27,20	41,30	73,99	765,90	0,30	45,59	0,00	0,86	240,06	183,81	181,81	10,47
	Полдник:													
385	Молоко	200	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	100	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	17	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за полдник:	317	12,90	25,26	60,63	519,50	0,25	2,64	0,06	5,40	266,06	273,00	73,03	2,02
	Итого за день:	1772	87,12	108	209,4	2143,86	0,863	52,446	149,5	6,62	1631	987,82	384,8	15,63
четверг, 2-я неделя, 10 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	0,00	6,00	0,00	0,00	13,80	0,00	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
449	Плов из птицы	200	16,66	16,50	39,50	392,50	0,00	9,30	0,00	0,00	34,39	0,00	39,32	1,80

ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за завтрак:	710	25,06	19,32	117,07	774,42	0,24	32,56	40,00	0,60	126,32	137,50	152,02	6,14
	Обед:													
42	Рассольник Ленинградский с говядиной	200	4,02	9,04	25,90	143,62	0,00	12,24	0,00	0,00	21,36	0,00	20,04	0,80
472	Картофельное пюре	150	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17
14	Голубцы ленивые с соусом	80/35	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
588	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	735	22,16	25,10	111,63	712,11	0,54	69,15	232,75	2,61	175,27	189,89	107,31	7,06
	Полдник:													
54-6г-2020	Сырники/молоко сгущенное	150/30	24,15	13,50	31,60	343,80	0,15	0,00	0,00	0,00	234,00	327,00	39,00	0,00
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	580	27,35	14,55	87,20	591,80	0,23	23,20	40,00	0,08	257,35	387,00	128,00	2,00
	Итого за день:	2025	74,57	58,97	315,9	2078,33	1,008	124,91	312,8	3,29	558,94	714,39	387,3	15,2

пятница, 2-я неделя, 11 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет

№рец	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
290	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,52	5,29	35,32	153,00	0,07	0,00	0,00	0,00	12,00	41,40	7,50	0,75
185	Минтай, запеченный с овощами	70/60	18,15	10,04	9,40	200,00	0,00	11,88	0,00	0,00	108,60	0,00	116,10	2,60
375, 376	Чай без сахара	200	0,20	0,00	0,10	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,30	4,40	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	17	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за завтрак:	547	29,27	21,53	75,52	559,90	0,24	11,94	0,00	0,91	174,46	143,40	168,53	6,64
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,70	0,10	3,10	14,40	0,00	15,00	0,00	0,00	5,00	0,00	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	200	5,70	16,44	35,97	324,80	0,14	42,80	0,00	0,00	95,00	0,00	0,00	3,23
255	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,40	6,12	31,20	182,00	0,07	0,00	0,00	0,00	21,60	0,00	90,60	2,88
294,332	Котлета куриная с маслом	90/5	15,12	6,70	12,60	173,04	0,06	0,25	28,00	0,00	37,20	75,60	15,40	1,13
348	Компот из кураги	200	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого за обед:	890	35,26	31,93	148,60	997,86	0,60	81,94	38,00	0,86	310,18	218,20	170,70	11,15
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	200	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 80	Сыр порциями	20	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,26
14	Масло сливочное порциями	10	0,10	7,20	0,10	57,00	0,00	0,00	40,00	0,00	1,20	3,00	0,04	0,02
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	40	1,65	10,59	23,76	196,47	0,02	0,00	0,00	0,92	11,20	38,12	39,60	1,20
	Итого за полдник:	300	13,69	29,31	52,76	525,19	0,18	1,92	109,42	1,28	576,14	279,82	98,62	3,66
	Итого за день:	1737	78,22	82,772	276,88	2082,95	1,01	95,796	147,42	3,046	1060,78	641,42	437,85	21,441

суббота, 2-я неделя, 12 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет

№рец	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У	калл.	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe

			Б	Ж	У	калл.	В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
472	Картофельное пюре	150	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17
423	Тефтели из говядины	70	10,29	12,12	18,40	177,70	0,06	6,30	17,50	0,00	21,27	148,43	15,94	1,63
54-6хн-2020	Компот из изюма	200	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Хлеб пшеничный	30	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	670	20,58	19,31	104,25	643,30	0,52	154,03	64,01	1,22	415,93	451,93	126,47	5,50
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	0,00	6,00	0,00	0,00	13,80	0,00	8,40	0,36
70	Огурец соленный (ноябрь-апрель)	60	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
48	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	7,81	5,46	15,20	140,10	0,00	18,76	0,00	0,00	23,13	0,00	37,81	2,42
351	Рыба, запеченная с картофелем по - русски (минтай)	200	14,23	7,81	22,13	215,71	0,17	9,93	0,00	0,00	27,16	0,00	0,00	1,00
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	45	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	730	30,24	15,94	87,90	632,83	0,43	32,78	0,00	0,86	153,27	120,60	78,51	9,33
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Домашняя	100	6,10	18,80	68,10	467,00	0,12	0,00	0,00	4,70	13,40	70,00	27,40	1,30
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	500	14,70	26,18	118,28	771,24	0,28	21,40	80,00	4,78	269,40	306,00	139,40	2,70
	Итого за день:	1900	65,52	61,43	310,43	2047,37	1,228	208,21	144	6,86	838,6	878,53	344,4	17,53

1.2. Примерное 12-дневное цикличное меню для возрастной категории от 11 до 18 лет

понедельник, 1-я неделя, 1 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У	калл.	В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
132	Омлет натуральный	250	22,38	34,69	5,85	425,15	0,00	1,15	0,00	0,00	330,77	0,00	28,27	9,62
ГП, 80	Сыр порциями	30	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
3	Чай с молоком сладкий	200	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 386	Напиток кисломолочный(снежок)	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	745	45,18	56,35	56,63	923,09	0,32	4,61	144,06	0,95	1321,46	490,10	142,94	13,87
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	100	1,20	0,20	2,50	24,00	0,00	25,00	0,00	0,00	10,00	0,00	11,00	0,90
70	Помидор соленный (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	250	7,11	20,55	44,97	406,27	0,18	53,55	0,00	0,00	119,09	0,00	0,00	4,04
465	Рис отварной	200	7,91	0,80	41,60	204,13	0,00	0,00	0,00	0,00	13,87	0,00	12,49	1,24
413	Печень говяжья по-строгановски	120	2,99	11,54	5,07	127,00	0,00	3,50	0,00	0,00	19,98	0,00	5,34	1,10
591	Кисель из концентрата	200	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	1160	29,35	36,51	181,45	1196,30	0,57	177,17	16,00	1,20	347,32	181,60	85,53	11,19
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80

ГП	Булка домашняя	100	7,20	15,77	63,35	407,53	0,12	0,00	0,00	0,00	13,60	0,00	0,00	0,92
	Итого за полдник:	300	7,76	15,77	91,24	521,32	0,15	5,40	0,00	0,00	25,60	18,19	4,00	1,72
	Итого за день:	2205	82,29	108,63	329,32	2640,71	1,04	187,18	160,06	2,16	1694,38	689,89	232,47	26,78
вторник, 1-я неделя, 2 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
173, 280, 54-20к-2020	Каша рисовая/кукурузная/гречневая молочная с маслом	250/10	10,00	19,00	55,00	390,00	0,00	0,00	0,00	0,00	302,20	0,00	56,35	0,64
14	Масло сливочное порциями	15	0,15	10,80	0,15	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	0,06	0,03
642	Какао с молоком	200	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за завтрак:	740	23,85	39,70	140,25	969,80	0,31	21,58	40,03	1,03	563,75	281,74	195,36	4,95
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	100	0,80	0,20	2,60	14,00	0,00	10,00	0,00	0,00	23,00	0,00	14,00	0,60
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
43	Свекольник с говядиной	250	2,20	1,60	12,09	116,70	0,00	8,74	0,00	0,00	37,70	54,00	18,00	1,53
235	Шницель рыбный (из горбуши) с маслом сливочным	155	18,50	13,50	2,30	204,40	0,00	2,20	0,00	0,00	46,02	0,00	34,65	0,94
472	Картофельное пюре	180	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
348	Компот из кураги	200	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	975	35,23	24,43	111,49	836,40	0,34	42,70	0,00	0,80	292,89	208,60	154,75	8,68
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	200	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП	Булочка Российская	100	7,40	8,62	57,93	351,93	0,10	0,12	0,00	0,00	25,77	0,00	0,00	0,95
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	420	11,80	13,02	87,43	531,13	0,15	7,24	3,66	0,52	226,41	193,20	34,00	2,19
	Итого за день:	2135	70,88	77,15	339,2	2337,33	0,801	71,52	43,69	2,4	1083,1	683,54	384,1	15,8
среда, 1-я неделя, 3 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
297	Запеканка творожная со сгущенным молоком	230/30	33,44	24,15	42,78	516,12	0,12	1,15	0,00	0,00	378,44	0,00	0,00	1,30
ГП, 80	Сыр порциями	30	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП, 386	Напиток кисломолочный(йогурт)	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за завтрак:	730	50,64	41,41	92,16	947,06	0,36	113,01	144,00	0,08	1181,44	263,60	76,42	3,92
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	100	1,20	0,20	2,50	24,00	0,00	25,00	0,00	0,00	10,00	0,00	11,00	0,90
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
99	Суп овощной с курицей	250	7,56	9,72	13,81	169,78	0,13	22,80	0,00	0,00	31,80	0,00	0,00	1,83
255	Каша перловая	200	5,80	7,00	45,80	260,00	0,05	0,00	0,00	0,00	38,00	0,00	28,00	1,20
260	Гуляш мясной (из говядины)	120	16,80	13,42	5,50	185,40	0,00	3,48	0,00	0,00	15,94	0,00	5,64	0,36
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Мармелад	30	0,00	0,00	23,80	96,30	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	0,30	0,60	0,12
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16

ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	990	40,70	33,56	148,79	1047,38	0,51	30,40	0,00	1,00	226,64	149,90	83,94	10,42
	Полдник:													
385	Молоко	200	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	100	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	500	15,20	21,76	92,53	628,00	0,32	22,64	40,06	5,09	277,30	312,80	140,20	2,71
	Итого за день:	2220	106,5	96,73	333,5	2622,44	1,191	166,1	184,1	6,2	1685,4	726,3	300,6	17,1
четверг, 1-я неделя, 4 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
57	Капуста, тушеная с курицей	250	10,30	10,30	20,01	194,00	0,13	109,40	0,00	0,00	114,20	0,00	0,00	3,20
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	635	17,00	12,75	74,11	472,20	0,36	118,20	3,60	0,87	187,00	117,30	41,65	6,71
	Обед:													
139	Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей	250	3,45	7,89	22,40	181,00	0,00	0,81	0,00	0,00	23,80	0,00	17,60	1,77
255	Каша пшеничная	200	7,91	0,80	41,60	204,13	0,00	0,00	0,00	0,00	13,87	0,00	12,49	1,24
14	Голубцы ленивые с соусом	80/35	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого за обед:	955	29,45	20,76	135,89	874,03	0,45	69,28	212,30	3,15	206,42	231,70	108,53	10,96
	Полдник:													
54-6хн-2020	Компот из изюма	200	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Сочень с творогом	100	9,60	7,90	35,80	244,10	0,05	0,07	90,00	1,00	60,90	101,90	11,60	0,80
	Итого за полдник:	300	10,10	7,90	62,80	354,30	0,06	2,67	90,06	1,30	300,90	281,90	39,60	0,92
	Итого за день:	1890	56,55	41,41	272,8	1700,53	0,871	190,2	306	5,3	694,32	630,9	189,8	18,6
пятница, 1-я неделя, 5 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
229	Кукуруза консервированная	50	2,50	0,10	6,60	36,00	0,20	12,50	0,00	0,00	13,00	29,50	9,00	0,35
353, 330	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	90/60	15,58	9,10	5,10	165,30	0,00	2,50	0,00	0,00	49,70	0,00	74,30	0,81
472	Картофельное пюре	180	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
375, 376	Чай без сахара	200	0,20	0,00	0,10	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,30	4,40	0,80
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	17	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за завтрак:	662	29,13	22,01	75,16	622,00	0,42	45,92	0,00	1,04	181,78	154,10	174,58	6,44
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	100	0,80	0,20	2,60	14,00	0,00	10,00	0,00	0,00	23,00	0,00	14,00	0,60
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	250	4,67	8,01	13,27	133,20	0,00	27,33	0,00	0,00	38,38	0,00	0,00	0,87
255	Каша гречневая рассыпчатая	200	6,00	6,80	34,70	202,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00	0,00	100,67	3,20
204	Фрикадельки, тушеные в соусе	100/30	18,00	19,34	13,09	298,00	0,08	0,00	0,00	0,00	29,70	0,00	35,90	3,10
591	Кисель из концентрата	200	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10

ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	1170	40,01	37,77	150,87	1092,10	0,47	147,45	16,00	1,20	286,46	181,60	204,27	11,98
	Полдник:													
132	Омлет натуральный	250	22,38	34,69	5,85	425,15	0,00	1,15	0,00	0,00	330,77	0,00	28,27	9,62
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
	Итого за полдник:	490	26,88	36,54	36,85	590,75	0,16	4,43	0,00	0,08	388,12	55,60	49,67	11,86
	Итого за день:	2322	96,02	96,32	262,9	2304,85	1,05	197,8	16	2,3	856,36	391,3	428,5	30,3
суббота, 1-я неделя, 6 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	100	1,20	0,20	2,50	24,00	0,00	25,00	0,00	0,00	10,00	0,00	11,00	0,90
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
290	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,62	6,35	42,38	184,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,40	0,00	9,00	0,90
150	Бефстроганов из отварного мяса	70	12,34	11,51	2,35	157,70	0,07	0,20	0,00	0,00	30,10	0,00	0,00	2,00
294	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
ГП	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	722	26,87	20,39	96,62	620,32	0,34	40,48	10,00	0,85	190,55	121,10	54,65	6,97
	Обед:													
97, 226	Суп картофельный с рыбными консервами	250	9,08	7,56	33,64	245,00	0,00	35,70	0,00	0,00	41,30	0,00	61,34	2,17
413	Котлета,биточек,шницель/ соус томатный основной	100/50	17,20	26,00	7,17	367,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,25	0,00	125,60	3,00
54-9г-2020	Рагу из овощей	200	3,87	9,87	20,53	186,67	0,00	42,67	0,00	0,00	90,67	0,00	44,00	1,07
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	890	39,85	46,73	118,94	1115,37	0,33	82,49	0,00	1,00	277,12	149,60	280,64	12,55
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Российская	100	7,40	8,62	57,93	351,93	0,10	0,12	0,00	0,00	25,77	0,00	0,00	0,95
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	420	13,30	15,20	79,81	526,57	0,20	7,04	43,60	0,22	272,97	193,20	34,00	1,29
	Итого за день:	2032	80,02	82,32	295,4	2262,26	0,871	130	53,6	2,1	740,64	463,9	369,3	20,8
понедельник, 2-я неделя, 7 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак:													
265, 108, 115, 275	Каша молочная манная/ пшенная/ ячневая/ дружба с маслом	250/10	8,20	12,75	57,75	406,25	0,00	9,95	0,00	0,00	110,74	0,00	36,58	1,39
209	Яйцо отварное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	100,00	0,00	22,00	77,00	4,80	1,00
379	Кофейный напиток с молоком	200	5,10	4,90	13,35	117,30	0,01	1,50	0,02	0,00	193,44	47,40	43,50	1,27
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	565	24,60	24,45	98,20	746,35	0,25	11,53	100,02	0,65	384,43	224,50	115,53	6,23
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	100	0,80	0,20	2,60	14,00	0,00	10,00	0,00	0,00	23,00	0,00	14,00	0,60
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60

102	Суп картофельный гороховый с говядиной	250	10,51	7,48	23,49	197,73	0,27	11,88	0,00	0,00	37,00	0,00	0,00	3,10	
394	Жаркое из курицы по- домашнему	300	25,00	19,00	24,13	364,44	0,00	11,00	0,00	0,00	38,40	0,00	53,00	3,35	
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16	
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35	
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14	
	Итого за обед:	1060	46,35	30,10	121,20	960,47	0,62	32,52	3,60	1,22	222,30	162,80	108,70	13,50	
	Полдник:														
ГП, 386	Напиток кисломолочный	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	
ГП	Расстегай с яблоком	100	7,70	5,60	38,70	245,70	0,41	4,28	45,30	0,48	37,17	188,70	63,92	2,70	
	Итого за полдник:	300	13,30	11,98	46,88	357,94	0,49	5,68	85,30	0,48	277,17	368,70	91,92	2,90	
	Итого за день:	1925	84,25	66,53	266,28	2064,76	1,37	49,73	188,92	2,35	883,90	756,00	316,15	22,63	
вторник, 2-я неделя, 8 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет															
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У	калл.		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак:														
7	Зеленый горошек консервированный	50	1,60	0,10	3,30	20,00	0,06	5,00	0,00	0,00	10,00	31,00	10,00	0,40	
413	Котлета,биточек,шницель/ соус томатный основной	100/50	17,20	26,00	7,17	367,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,25	0,00	125,60	3,00	
472	Картофельное пюре	180	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40	
294	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80	
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44	
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13	
	Итого за завтрак:	652	29,02	34,42	79,04	784,82	0,27	38,12	0,00	0,65	177,57	135,10	209,65	8,17	
	Обед:														
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	100	1,20	0,20	2,50	24,00	0,00	25,00	0,00	0,00	10,00	0,00	11,00	0,90	
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60	
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	250	4,67	8,01	13,27	133,20	0,00	27,33	0,00	0,00	38,38	0,00	0,00	0,87	
290	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,62	6,35	42,38	184,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,40	0,00	9,00	0,90	
353, 330	Рыба запеченная в сметанном соусе (минтай)	90/60	15,58	9,10	5,10	165,30	0,00	2,50	0,00	0,00	49,70	0,00	74,30	0,81	
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60	
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16	
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35	
	Итого за обед:	970	36,81	26,88	124,23	826,40	0,31	139,95	0,00	0,80	242,18	137,60	129,00	7,29	
	Полдник:														
588	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80	
ГП	Сочень с творогом	100	9,60	7,90	35,80	244,10	0,05	0,07	90,00	1,00	60,90	101,90	11,60	0,80	
ГП	Яблоко	120	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14	
	Итого за полдник:	420	10,46	8,10	77,39	420,29	0,10	10,99	93,60	1,22	80,10	133,29	21,60	1,74	
	Итого за день:	2042	76,29	69,4	280,7	2031,51	0,681	189,1	93,6	2,7	499,85	405,99	360,3	17,2	
среда, 2-я неделя, 9 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет															
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У	калл.		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак:														
265	Запеканка рисово-творожная с повидлом	230/30	21,41	11,70	92,64	605,59	0,00	0,63	0,00	0,00	268,48	0,00	75,83	4,43	
ГП, 80	Сыр порциями	30	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38	
642	Какао с молоком	200	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51	
ГП, 386	Напиток кисломолочный (йогурт)	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44	
	Итого за завтрак:	730	42,71	35,46	134,52	1079,03	0,26	3,99	144,03	0,38	1242,9	8	387,24	172,55	6,96
	Обед:														

46	Суп картофельный с клецками с курицей	250	3,75	3,29	16,84	111,94	0,42	13,63	19,80	0,00	28,09	117,31	14,75	1,52
413	Котлета,биточек,шницель/ соус томатный основной	100/50	17,20	26,00	7,17	367,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,25	0,00	125,60	3,00
482	Капуста тушеная	200	4,00	18,40	6,60	150,67	0,00	34,00	0,00	0,00	116,00	0,00	39,01	1,95
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	890	34,65	50,99	88,21	946,31	0,75	51,75	19,80	1,00	289,24	266,91	229,06	12,78
	Полдник:													
385	Молоко	200	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	100	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	17	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за полдник:	317	12,90	25,26	60,63	519,50	0,25	2,64	0,06	5,40	266,06	273,00	73,03	2,02
	Итого за день:	1937	90,26	111,7	283,4	2544,84	1,256	58,38	163,9	6,8	1798,3	927,15	474,6	21,8
четверг, 2-я неделя, 10 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	B1	витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	100	0,80	0,20	2,60	14,00	0,00	10,00	0,00	0,00	23,00	0,00	14,00	0,60
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
449	Плов из птицы	250	21,00	20,62	49,39	491,00	0,00	11,67	0,00	0,00	42,99	0,00	49,16	2,26
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за завтрак:	565	31,24	23,99	134,07	918,00	0,29	34,95	40,00	0,73	165,39	160,10	168,81	7,43
	Обед:													
42	Рассольник Ленинградский с говядиной	250	5,03	11,30	32,38	179,52	0,05	15,30	0,00	0,00	26,70	18,00	25,50	1,10
472	Картофельное пюре	180	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
14	Голубцы ленивые с соусом	80/35	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
588	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	835	25,83	29,08	130,92	828,61	0,45	78,01	202,30	2,75	209,52	236,89	128,34	8,35
	Полдник:													
54-6т-2020	Сырники/молоко сгущеное	200/30	32,20	18,00	42,30	458,40	0,20	0,00	0,00	0,00	312,00	436,00	52,00	0,00
628	Чай с сахаром	200	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	630	35,40	19,05	97,90	706,40	0,28	23,20	40,00	0,08	335,35	496,00	141,00	2,00
	Итого за день:	2030	92,47	72,12	362,9	2453,01	1,021	136,2	282,3	3,6	710,26	892,99	438,2	17,8
пятница, 2-я неделя, 11 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	B1	витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
290	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,62	6,35	42,38	184,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,40	0,00	9,00	0,90
185	Минтай запеченный с овощами	90/60	18,15	10,04	9,40	200,00	0,00	11,88	0,00	0,00	108,60	0,00	116,10	2,60
375, 376	Чай без сахара	200	0,20	0,00	0,10	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,30	4,40	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	17	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за завтрак:	612	31,87	23,09	88,78	628,30	0,22	11,96	0,00	1,04	191,01	124,60	176,98	7,38
	Обед:													

71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	100	1,20	0,20	2,50	24,00	0,00	25,00	0,00	0,00	10,00	0,00	11,00	0,90
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	250	7,11	20,55	44,97	406,27	0,18	53,55	0,00	0,00	119,09	0,00	0,00	4,04
255	Каша гречневая рассыпчатая	200	6,00	6,80	34,70	202,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00	0,00	100,67	3,20
294,332	Котлета куриная с маслом	100/5	18,00	8,00	15,00	206,00	0,00	0,30	0,00	0,00	44,30	0,00	18,30	1,35
348	Компот из кураги	200	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Мандарины	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого за обед:	1045	42,49	38,77	172,81	1191,17	0,58	92,77	10,00	1,00	380,49	171,60	192,67	13,50
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	200	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 80	Сыр порциями	30	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
14	Масло сливочное порциями	15	0,15	10,80	0,15	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	0,06	0,03
ГП	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	65	2,68	17,21	38,62	319,26	0,04	0,00	0,00	0,15	18,20	61,94	63,36	1,95
	Итого за полдник:	350	15,45	25,68	33,35	421,00	0,19	2,06	104,06	0,38	744,24	261,60	72,48	2,95
	Итого за день:	2007	89,81	87,54	294,94	2240,47	0,99	106,79	114,06	2,42	1315,74	557,8	442,13	23,83
суббота, 2-я неделя, 12 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
№реп	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.	витамины и минеральные вещества							
			Б	Ж	У	калл.	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
472	Картофельное пюре	180	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
423	Тефтели из говядины	70	10,29	12,12	18,40	177,70	0,06	6,30	17,50	0,00	21,27	148,43	15,94	1,63
54-6хн-2020	Компот из изюма	200	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Хлеб пшеничный	40	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за завтрак:	715	22,74	20,83	114,86	710,10	0,36	159,82	33,56	1,35	438,59	474,53	139,99	6,32
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	100	0,80	0,20	2,60	14,00	0,00	10,00	0,00	0,00	23,00	0,00	14,00	0,60
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	100	0,84	0,12	2,28	19,20	0,00	0,00	0,00	0,00	40,80	0,00	0,00	0,60
48	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	9,76	6,82	19,01	175,10	0,00	23,45	0,00	0,00	28,91	0,00	47,26	3,02
351	Рыба запеченная с картофелем по - русски (минтай)	225	16,08	8,75	24,80	241,74	0,20	11,13	0,00	0,00	30,44	0,00	0,00	1,11
ГП	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	60	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	865	36,38	18,99	103,69	752,74	0,53	38,70	0,00	1,00	199,05	149,60	96,96	11,04
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	200	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Домашняя	100	6,10	18,80	68,10	467,00	0,12	0,00	0,00	4,70	13,40	70,00	27,40	1,30
ГП	Банан	200	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	500	14,70	26,18	118,28	771,24	0,28	21,40	80,00	4,78	269,40	306,00	139,40	2,70
	Итого за день:	2080	73,82	66	336,8	2234,08	1,171	219,9	113,6	7,1	907,04	930,13	376,4	20,1

2. Технологические карты приготовления блюд к примерному циклическому меню

Технологическая карта блюда № 39

наименование блюда: **рассольник ленинградский**

номер рецептуры № 42

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, гр	нетто, гр
Говядина	30	30	30	30
картофель сентябрь- октябрь	100	75	80	60
картофель ноябрь- декабрь	107	75	86	60
картофель январь- февраль	115	75	92	60
картофель март- сентябрь	125	75	100	60
крупа	5,0	5,0	4,0	4,0
морковь	13	10,0	10	8,0
лук репчатый	6	5,0	5	4,0
огурцы соленые	18	15,0	15	12,0
вода	188	188	150	150
масло растительное	5,0	5,0	4,0	4,0
сметана	10,0	10,0	8,0	8,0
ВЫХОД		250,0		200,0

Химический состав 250 гр:

белки (г)	5,03
жиры (г)	11,3
углеводы (г)	32,38
эн ценность(ккал)	179,52

Ca (мг)	26,7
Mg (мг)	25,5
Fe(мг)	1,1
C (мг)	15,3

Химический состав 200 гр:

белки (г)	4,02
жиры (г)	9,04
углеводы (г)	25,90
эн ценность(ккал)	143,62

Ca (мг)	21,36
Mg (мг)	20,4
Fe(мг)	0,8
C (мг)	12,24

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10- 15 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят ещё 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и доводят до кипения, кладут зелень и снимают с плиты.

В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи:75С.

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству: овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа мягкая. Вкус в меру соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Технологическая карта блюда № 41

наименование блюда: **свекольник**

номер рецептуры 43

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
Говядина	30	30	30	30
картофель сентябрь - октябрь	57	43	46	34
картофель ноябрь- декабрь	62	43	50	34
картофель январь- февраль	66	43	53	34
картофель март- сентябрь	72	43	58	34
свекла	80,0	64	64	51
морковь	12	10	10	8
лук репчатый	13	11	11	9
масло растительное	5	5	4	4
сахар	1,6	1,6	1,3	1,3
бульон	200	200	160	160
томат-пюре или лимонная кислота	0,3	0,3	0,24	0,24
сметана	10	10	8	8
ВЫХОД		250		200

Химический состав 250 гр:

белки (г)	2,2	Ca (мг)	37,7
жиры (г)	1,6	Mg (мг)	18,0
углеводы (г)	12,09	Fe(мг)	1,53
эн ценность(ккал)	116,7	C (мг)	8,74

Химический состав 200 гр:

белки (г)	1,76	Ca (мг)	30,16
жиры (г)	1,28	Mg (мг)	14,4
углеводы (г)	9,7	Fe(мг)	1,22
эн ценность(ккал)	93,36	C (мг)	6,99

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа.

Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 градусов.

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

Требования к качеству:

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - до темно - малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

технологическая карта блюда № 48

наименование блюда: **суп картофельный с клецками**

номер рецептуры № 46

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
Курица	30	30	30	30
Картофель сентябрь- октябрь	65	50	52	40
Картофель ноябрь- декабрь	71	50	57	40
Картофель январь- февраль	77	50	62	40

Картофель март- сентябрь	83	50	66	40
морковь	12	10	10	8
лук репчатый	12	10	10	8
масло сливочное	2,5	2,5	2	2
бульон	190	190	152	152
клецки:				
мука пшеничная	10	10	8	8
масло сливочное	1,25	1,25	1	1
яйца	1\16	2,5	1/20	2,0
вода	15	15	12	12
масса теста		28		22
масса готовых клёцек		30		24
ВЫХОД		250		200

Химический состав данного блюда выход 250 гр.:

белки (г)	3,75	Ca (мг)	28,09
жиры (г)	3,29	Mg (мг)	14,75
углеводы (г)	16,84	Fe(мг)	1,52
эн ценность(ккал)	111,94	C (мг)	13,63

Химический состав данного блюда выход 200 гр.:

белки (г)	3,0	Ca (мг)	22,47
жиры (г)	2,63	Mg (мг)	11,8
углеводы (г)	13,47	Fe(мг)	1,22
эн ценность(ккал)	89,55	C (мг)	10,90

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 мин. Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящий бульон, варят 7 минут до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция : картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более 2-х часов.

Технологическая карта блюда № 51

наименование блюда: **суп картофельный с мясными фрикадельками**

номер рецептуры 48

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг г
картофель	133	100	106	80
картофель	143	100	114	80
картофель	154	100	123	80
картофель	167	100	134	80
морковь	12,5	10	10	8
лук репчатый	6,25	5	5	4
масло растительное	2,5	2,5	2	2
бульон или вода	175	175	140	140
фарш для фрикаделек:				
Фарш говяжий	40	40	32	32
лук репчатый	4	3,5	3	2,8
яйца	1\13	3	1/17	2,4

вода для фарша	4	4	3	3
масса полуфабриката		47		38
вес готовых фрикаделек		35		28
ВЫХОД		250		200

Химический состав 250 гр:

белки (г)	9,76	Ca (мг)	28,91
жиры (г)	6,82	Mg (мг)	47,26
углеводы (г)	19,01	Fe(мг)	3,02
эн ценность(ккал)	175,1	C (мг)	23,45

Химический состав 200 гр:

белки (г)	7,81	Ca (мг)	23,13
жиры (г)	5,46	Mg (мг)	37,81
углеводы (г)	15,20	Fe(мг)	2,42
эн ценность(ккал)	140,1	C (мг)	18,76

Технология приготовления:

В кипящий бульон (воду) кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и пассированный лук. Варят до готовности. Добавляют соль. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп. Фрикадельки: к фаршу добавляют мелко рубленный бланшированный лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г. Температура подачи 65°.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Температура подачи: 75° С.

Срок реализации: не более 2-х часов.

Технологическая карта кулинарного изделия № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный рыбный

Номер рецептуры: № 97, 226

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Картофель сентябрь-октябрь	100	75	80	60
Картофель ноябрь-декабрь	107	75	86	60
Картофель январь - февраль	116	75	93	60
Картофель март-сентябрь	125	75	100	60
Перловка	10	10	8	8
Морковь	12,5	10	10	8
Лук репчатый	12	10	10	8
Масло растительное	2,5	2,5	2	2
Вода	188	188	150	150
Сайра	40	40	32	32
Выход с рыбой	-	250	-	200

Химический состав на порцию 250 гр

Белки,(г)	9,08
Жиры,(г)	7,56
Углеводы., (г)	33,64
Энерг.ценн, Ккал	245,0

Ca (мг)	41,30
Mg (мг)	61,34
Fe (мг)	2,17
C (мг)	35,70

Химический состав на порцию 200 гр:

Белки,(г)	7,26
Жиры,(г)	3,65
Углеводы., (г)	26,91
Энерг.ценн, Ккал	196

Ca (мг)	33,04
Mg (мг)	49,07
Fe (мг)	1,74
C (мг)	28,56

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, репчатый лук, рыбные консервы и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель и овощи, нарезанные кубиками

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

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

Вкус: умеренно-соленый, картофеля, пассированных овощей

Запах: пассированных овощей.

Температура подачи: 75С.

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

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Суп овощной с курицей

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция			
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Варка бульона:				
Курица	30	22	30	22
Морковь	3	2	4	3
Лук репчатый	3	2	4	3
Вода	165	165	206	206
1. Варка супа:				
Капуста белокочанная	19	15	24	19
Картофель с 01.09 по 31.10	50	38	64	48
Картофель с 31.10 по 31.12	54	38	69	48
Картофель с 31.12 по 28.02	58	38	74	48
Картофель с 29.02. по 01.09	63	38	80	48
Морковь	10	8	12	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Горошек зеленый	9	6	11	7
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход	-	200	-	250

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,11	8,88	10,98	149,99	26,04	1,64	0,11	0,09	18,10

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

	г	г	ценность, ккал					
7,56	9,72	13,81	169,78	31,8	1,83	0,13	0,10	22,80

Технология приготовления.

Варка бульона: куриный бульон готовят из кур, предназначенных для вторых блюд. В кипящую воду закладывают подготовленные тушки кур и варят их при слабом кипении до готовности. Готовность кур определяется поварской иглой, которая должна свободно входить в толстую часть ножки или грудки.

В бульон добавляют пассерованные корни и репчатый лук, которые придают хороший вкус и аромат бульону, солят и продолжают варку 15-20 минут. Готовый бульон процеживают через сито.

Варка супа: в кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанная капуста, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Отпускают суп с мясом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, корни нарезаны соломкой, картофель дольками.

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

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей умеренно соленый, кисловатый

Запах: пассированных корней

Температура подачи: 75° С.

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

Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный гороховый с мясом.

Номер рецептуры: № 102

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	200 гр.		250гр.	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Варка бульона				
Говядина I категории на кости	30	30	30	30
Вода	165	165	206	206
2. Варка супа				
Картофель с 01.09 по 31.10	53	40	67	50
Картофель с 31.10 по 31.12	57	40	72	50
Картофель с 31.12 по 28.02	62	40	77	50
Картофель с 29.02. по 01.09	67	40	84	50
Горох	17	16	21	20
Морковь	10	8	12	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход	-	200	-	250

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,89	5,65	18,79	153,1	29,72	2,47	0,22	0,10	9,5

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,51	7,48	23,49	197,73	37,025	3,10	0,27	0,13	11,88

Технология приготовления.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа. Варка супа: Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Подготовленный горох кладут в бульон варят до полуготовности, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству.

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох (кроме лущеного) в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох – лущеный- пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Температура подачи: 75°C.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронами и курицей

Номер рецептуры: № 139

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порцию	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Курица	30	30	30	30
Картофель сентябрь-октябрь	106	80	85	64
Картофель ноябрь-декабрь	115	80	92	64
Картофель январь-февраль	123	80	98	64
Картофель март-сентябрь	134	80	107	64
Макаронны	10	10	8	8
Морковь	13	10	10	8
Лук	10	8	8	6
Масло растительное	2	2	1,6	1,6
Бульон или вода	188	188	150	150
Выход	-	250	-	200

Химический состав на порцию 250гр:

Белки,(г)	3,45
Жиры,(г)	7,89
Углеводы., (г)	22,40
Энерг.ценн, Ккал	181,0

Ca (мг)	23,80
Mg (мг)	17,60
Fe (мг)	1,77
C (мг)	0,81

Химический состав на порцию 200гр:

Белки,(г)	2,76
Жиры,(г)	6,31
Углеводы., (г)	17,92
Энерг.ценн, Ккал	145

Ca (мг)	19,04
Mg (мг)	14,08
Fe (мг)	1,42
C (мг)	0,65

Краткая характеристика

Для супов этой группы используют макароны, рожки, вермишель. Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь и лук нарезают кубиками или соломкой, пассируют. Макароны изделия при длительном хранении в супе деформируются. Во избежание этого супы с макаронными изделиями рекомендуется готовить не большими партиями, чтобы реализовать их в течении 30-40 минут. В кипящий бульон кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют, картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Макароны кладут в суп вместе с пассированными овощами и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль, специи.

При отпуске добавляют мясные фрикадельки, для этого фарш соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 гр. припускают в бульоне до готовности, бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Температурный режим: 75° С.

Срок реализации: не более 2-х часов.

Требование к качеству: бульон прозрачный, вермишель и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и аромат продуктов, из которых приготовлен бульон, макарон и овощей мягкая.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Борщ со свежей капустой

Номер рецептуры: 142

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Варка бульона				
Говядина	30	30	30	30
Морковь	3	2	4	3
Лук репчатый	3	2	4	3
Вода	180	180	225	225
Варка супа				
Свекла	40	32	50	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель с 01.09 по 31.10	75	56	88	70
Картофель с 31.10 по 31.12	80	56	91	70
Картофель с 31.12 по 28.02	86	56	115	70
Картофель с 29.02. по 01.09	93	56	118	70
Морковь	10	8	15	12
Лук репчатый	9	8	12	10
Томатное пюре	3	3	4	4
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	160	160	200	200
Кипяченая сметана	9	9	10	10
Выход		200		250

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,7	16,44	35,97	324,8	95	3,23	0,14	0,14	42,8

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,11	20,55	44,97	406,27	119,09	4,04	0,18	0,18	53,55

Технология приготовления.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый, морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

Варка супа: картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С с добавлением бульона и томатной пасты. В кипящий бульон закладывают свежую, тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель, подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности блюда заправляют сахаром и йодированной солью. За 1-2 мин добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: 75°С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: Щи со свежей капустой.

Номер рецептуры: 156

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2012

Наименование сырья	Расход сырья			
	200 гр.		250 гр.	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Варка бульона				
Говядина	30	30	30	30
Вода	165	165	206	206
3. Варка супа				
Капуста белокочанная	50	40	63	50
Картофель с 01.09 по 31.10	33	25	41	31
Картофель с 31.10 по 31.12	36	25	44	31
Картофель с 31.12 по 28.02	39	25	48	31
Картофель с 29.02. по 01.09	42	25	52	31
Морковь	10	8	12	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное	4	4	5	5
Бульон или вода	160	160	200	200
Кипяченая сметана	10	10	10	10
Выход	-	200	-	250

Химический состав данного блюда выход: 200гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,74	6,41	10,62	106,6	30,70	0,69	0,05	0,08	21,86

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,67	8,01	13,27	133,2	38,38	0,87	0,06	0,11	27,33

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый, морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон оп 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 С в закрытой посуде до раздачи не более 1 часа.

Варка супа: Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассированные морковь, лук, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют пассированные томатное пюре, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Температура подачи: 75⁰С.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный.

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Сметана	7	7	14	14
Мука пшеничная	3	3	6	6
Вода	23	23	46	46
Масло сливочное	1	1	2	2
Выход	-	30	-	60

Химический состав на 30грпорцию:

Белки,(г)	0,48
Жиры,(г)	2,95
Углеводы, (г)	2,30
Энерг.ценн, Ккал	38,00

Ca (мг)	6,61
Mg (мг)	0,97
Fe (мг)	0,06
C (мг)	0,06

Химический состав на 60гр порцию:

Белки,(г)	0,96
Жиры,(г)	5,9
Углеводы, (г)	4,6
Энерг.ценн, Ккал	76,00

Ca (мг)	13,22
Mg (мг)	1,94
Fe (мг)	0,12
C (мг)	0,12

Технология приготовления

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло- кремового.

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом.

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода	23	23	2,3	2,3
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход	-	30	-	3,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,34
Жиры,(г)	2,92
Углеводы,(г)	1,01
Энерг.ценн, Ккал	32,0

Ca (мг)	6,72
Mg (мг)	2,04
Fe (мг)	0,09
C (мг)	1,41

Технология приготовления

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин.

Томатное пюре упаривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло- оранжевый

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: **Филе рыбы отварное, запеченное под омлетом**

Номер рецептуры: б/номера

Наименование сборника рецептов: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, г. Москва, 2006г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто,гр	Нетто,гр	Брутто,гр	Нетто,гр
Рыба (минтай)	200	84	250	150
Мука	8,3	5,8	10,4	10,4
Яйцо	1,68	67,2	2,11	84,4
Молоко	40	40	52	52
Масло сливочное	5	5	6,25	6,25
Выход:	-	200	-	250

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
22,86	10,27	5,94	206,33	104,77	1,48	0,085	0,37	3,04

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
28,57	12,84	10,61	257,91	130,96	1,85	0,107	0,46	3,8

Технология приготовления:

Рыбное филе нарезают на порционные куски и припускаю до готовности в подсоленной воде. На смазанный маслом противень выкладывают готовую рыбу, заливают омлетной массой и запекают до готовности в духовом шкафу.

Требования:

Куски рыбы не развалившиеся. Цвет желтовато – золотистый. Вкус и запах запеченной рыбы и омлета.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, запеченная с овощами**

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья
--------------------	--------------

	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай без головы не потрошенный	142	85	14,2	8,5
Горбуша или кета потрошенная с головой	170	85	17,0	8,5
Вода или бульон	23	23	2,3	2,3
Морковь	56	44	5,6	4,4
Лук репчатый	36	30	3,6	3,0
Томатная паста	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	6,4	6,4	0,64	0,64
Масса тушеной рыбы	-	70	-	7,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	130	-	13,0
Выход	-	70/60	-	7,0/6,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	18,15
Жиры,(г)	10,04
Углеводы., (г)	9,4
Энерг.ценн, Ккал	200,00

Ca (мг)	108,6
Mg (мг)	116,1
Fe (мг)	2,6
C (мг)	11,88

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут на протвень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, соль, посуду закрывают крышкой и запекают до готовности (45-60 мин)

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом с овощами, в котором они тушились.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тешенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная с овощами

Номер рецептуры: № 185

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай без головы не потрошенный	182	109	18,2	10,9
Горбуша или кета потрошенная с головой	218	109	21,8	10,9
Вода или бульон	23	23	2,3	2,3
Морковь	56	44	5,6	4,4
Лук репчатый	36	30	3,6	3,0
Томатная паста	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	6,4	6,4	0,64	0,64
Масса тушеной рыбы	-	90	-	9,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	150	-	15,0
Выход	-	90/60	-	9,0/6,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	14,52
Жиры,(г)	8,03
Углеводы., (г)	7,51
Энерг.ценн, Ккал	160,00

Ca (мг)	86,88
Mg (мг)	92,88
Fe (мг)	2,08
C (мг)	9,51

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, соль, посуду закрывают крышкой и запекают до готовности (45-60 мин)

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом с овощами, в котором они тушились.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тешенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель рыбный натуральный с маслом.

Номер рецептуры: № 235

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Горбуша не потрошенный с головой	220	100	273	124
Лук репчатый	23	19	29	24
Петрушка зелень (сушеная)	0,75	0,6	0,93	0,7
Молоко	11	11	14	14
Яйцо	1/8 шт	5	1/7шт	6
Сухари	15	15	19	19
Масса полуфабриката	-	150	-	186
Масло растительное	8,6	8,6	10,7	10,7
Масса жареных изделий	-	120	-	149
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	125	-	155

Химический состав на порцию 125 гр.:

Белки,(г)	14,9
Жиры,(г)	10,9
Углеводы., (г)	1,8
Энерг.ценн, Ккал	164,8

Ca (мг)	37,11
Mg (мг)	27,94
Fe (мг)	0,76
C (мг)	1,8

Химический состав на порцию 155 гр.:

Ca (мг)	46,02
Mg (мг)	34,65
Fe (мг)	0,94
C (мг)	2,2

Технология приготовления

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью петрушки пропускают через мясорубку. Массу солят, из полученной рыбной котлетной массы формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 минут.

Масло сливочное подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения) При отпуске шницель поливают растопленным маслом сливочным.

Требования к качеству

Внешний вид: шницель – овальной формы, равномерно обжаренная поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: жаренной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта блюда № 79

наименование блюда: рыба, запеченная с картофелем по-русски

номер рецептуры №351

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептур. Пермь 2012г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
или минтай	112	67	126	75
или горбуша	147	67	165	75
масса готовой рыбы		55		62
Картофель с 01.09 по 31.10	125	91	142	103
Картофель с 31.10 по 31.12	141	91	158	103
Картофель с 31.12 по 28. 02	161	91	177	103
Картофель с 29.02 по 01.09	183	91	199	103
масло растительное	4,3	4,3	5	5
Лук репчатый	13,3	11	16	12
Морковь	21	16	24	19
соус белый для запекания рыбы:	63	63	70	70
Бульон рыбный или вода	69	69	77	77
мука пшеничная	3,2	3,2	3,6	3,6
масло сливочное	3,2	3,2	3,6	3,6
Сухари или мука	2,3	2,3	2,6	2,6
ВЫХОД		200		225

Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200 грамм

белки (г)	14,23	Ca (мг)	27,16
жиры (г)	7,81	B1(мг)	0,173
углеводы (г)	22,13	B2 (мг)	0,12
эн ценность(ккал)	215,71	Fe(мг)	1,0
		C (мг)	9,93

Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 225 грамм

белки (г)	16,08	Ca (мг)	30,44
жиры (г)	8,75	B1(мг)	0,20
углеводы (г)	24,80	B2 (мг)	0,13
эн ценность(ккал)	241,74	Fe(мг)	1,11
		C (мг)	11,13

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают

под углом 90° по одному куску на порцию, солят, укладывают в смазанный маслом сотейник,

Сверху кладут морковь, лук, ломтики отварного картофеля. Заливают белым соусом, поливают сливочным маслом,

и запекают в жарочном шкафу при температуре

240-250°C в течение 30-40 минут.

* нормы даны на треску, минтай непотрошенные обезглавленные

** масса отварного очищенного картофеля

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, не пригоревшее, не присохшее к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы и входящим в рецептуру блюда продуктам. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта кулинарного изделия № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в сметанном соусе.

Номер рецептуры: № 353

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья
--------------------	--------------

	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай без головы не потрошенный	142	85	182	109
Горбуша или кета	187	85	240	109
Морковь	28	20	28	20
Лук репчатый	15	12	15	12
Масло растительное	6	6	6	6
Соус сметанный	35	35	35	35
Масса тушеной рыбы	-	70	-	90
Масса тушеных овощей с соусом	-	60	-	60
Выход	-	70/60		90/60

Химический состав на 1 порцию 70/60гр.

Белки,(г)	11,69
Жиры,(г)	6,8
Углеводы., (г)	3,8
Энерг.ценн, Ккал	124,00

Ca (мг)	37,28
Mg (мг)	55,73
Fe (мг)	0,61
C (мг)	1,9

Химический состав на 1 порцию 90/60гр.

Белки,(г)	15,58
Жиры,(г)	9,1
Углеводы., (г)	5,1
Энерг.ценн, Ккал	165,3

Ca (мг)	49,7
Mg (мг)	74,3
Fe (мг)	0,81
C (мг)	2,5

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в противень смазанный растительным маслом, сверху слой пассированных овощей, добавляют соус сметанный и воду 1/3 от объема соуса и запекают 25-30 минут до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: целый запеченный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Чай с сахаром и молоком

Номер рецептуры: б/номера

Наименование сборника рецептов: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, г. Москва, 2006г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1,2	1,2	0,12	0,12
Вода	55	55	5,5	5,5
Сахар	10	10	1,0	1,0
Молоко	150	150	15,0	15,0
Выход с сахаром	-	200	-	20,0

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,1	4,2	15,58	116,99	163,0	1,2	0,00	0,16	0,00

Технология приготовления:

В посуду насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. Заварку кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Разливают по стаканам.

В кипящую воду закладывают сахар, добавляют процеженную заварку, прокипяченное молоко и подают.

Температурный режим: 65° С.

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

Требования к качеству: напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из изюма

Номер рецептуры: № 54-6хн-2020

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	20,0	32,0	2,00	3,2
Сахар- песок	7	7	0,7	0,7
Вода	203	203	20,3	20,3
Кислота лимонная	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,5
Жиры,(г)	0,00
Углеводы., (г)	27,0
Энерг.ценн,	110,2
Ккал	

Ca (мг)	25,70
Mg (мг)	13,4
Fe (мг)	1,0
C (мг)	0,0

Технология приготовления:

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности. Готовый компот разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

Температура подачи 14°С.

технологическая карта блюда №366

наименование блюда: **чай с лимоном**

номер рецептуры № 294

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		100 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
чай	1	1	0,1	0,1
вода	203	203	20,3	20,3
сахар	15	15	1,5	1,5
лимон	8	7	0,8	0,7
ВЫХОД		200/7		20/0,7

Химический состав:

белки (г)	0,07
-----------	------

Ca (мг)	12,0
---------	------

жиры (г)	0,01
углеводы (г)	15,31
эн ценность(ккал)	61,62

Mg (мг)	4,00
Fe(мг)	0,80
C (мг)	2,20

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут нарезают дольками. В посуду насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. Заварку кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

В кипящую воду закладывают сахар, добавляют процеженную заварку, нарезанный дольками лимон и подают.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто- желтоватый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю с лимоном.

Температура подачи: 65°C.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из кураги

Номер рецептуры: № 348

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	20	19	2,0	1,9
Масса отварной кураги	-	37	-	3,7
Сахар- песок	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	1,04
Жиры,(г)	0,00
Углеводы., (г)	30,96
Энерг.ценн, Ккал	95,00

Ca (мг)	32,40
Mg (мг)	21,00
Fe (мг)	0,7
C (мг)	0,8

Технология приготовления

Подготовленную сушенную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: форма кураги сохранена, сухофрукты залиты прозрачным компотом.

Консистенция: компота – жидкая, кураги – мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом чернослива.

Запах: вареной кураги.

Температура подачи 14°C.

Технологическая карта кулинарного изделия № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай без сахара

Номер рецептуры: № 375,376

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья
--------------------	--------------

	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1,0	1,0	0,10	0,10
Вода	203	203	20,3	20,3
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,2
Жиры,(г)	0,00
Углеводы., (г)	0,1
Энерг.ценн, Ккал	1,0

Ca (мг)	5,00
Mg (мг)	4,4
Fe (мг)	0,8
C (мг)	0,00

Технология приготовления

В посуду насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. Заварку кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Чай разливают по стаканам.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто- коричневый

Вкус: не сладкий, чуть терпкий.

Температура подачи: 65° С.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: № 379

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Молоко	150	150	15,0	15,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	5,1
Жиры,(г)	4,90
Углеводы., (г)	13,35
Энерг.ценн, Ккал	117,3

Ca (мг)	193,44
Mg (мг)	43,5
Fe (мг)	1,27
C (мг)	1,5

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло- коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Температура подачи: 65° С.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко

Номер рецептуры: № 385

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	201	201	20,1	20,1
Масса молока питьевого пастеризованного	-	200	-	20,0
Выход		200		

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	5,60
Жиры,(г)	6,40
Углеводы., (г)	9,40
Энерг.ценн, Ккал	116,0

Ca (мг)	240,0
Mg (мг)	28,0
Fe (мг)	0,12
C (мг)	2,60

Технология приготовления

Молоко пастеризованное разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пенки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: характерный для пастеризованного молока, сладковатый.

Запах: молока, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт

Номер рецептуры: № 386

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.)	206	200	20,6	20,0
Выход	-	200	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	5,60
Жиры,(г)	6,40
Углеводы., (г)	8,20
Энерг.ценн, Ккал	118,00

Ca (мг)	240,00
Mg (мг)	228,00
Fe (мг)	0,20
C (мг)	1,40

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: молочно- кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта кулинарного изделия № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: № 388

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья	
	1 порция	100 порций

	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2,0	2,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,68
Жиры,(г)	0,28
Углеводы., (г)	9,66
Энерг.ценн, Ккал	79,00

Ca (мг)	5,6
Mg (мг)	1,6
Fe (мг)	0,26
C (мг)	130,0

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно- красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов

Запах: шиповника

Температура подачи: 14⁰ С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: № 588

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, г.1994

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухофруктов	20	20	2,0	2,0
Масса отварных сухофруктов	-	50	-	5,0
Сахар- песок	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,56
Жиры,(г)	0,00
Углеводы., (г)	27,89
Энерг.ценн, Ккал	113,79

Ca (мг)	12,00
Mg (мг)	4,00
Fe (мг)	0,80
C (мг)	5,40

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, промывают в теплой воде несколько раз.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: варят груши 1,5-2 часа, яблоки-20-30 минут; урюк-18-20 минут, изюм-5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14⁰ С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, отвар прозрачный.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из концентрата

Номер рецептуры: № 591

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель из концентрата	24	24	2,4	2,4
Сахар- песок	10	10	1,0	1,0
Вода	180	180	18,0	18,0
Выход		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	-
Жиры,(г)	-
Углеводы., (г)	33,93
Энерг.ценн, Ккал	129,0

Ca (мг)	0,68
Mg (мг)	-
Fe (мг)	0,10
C (мг)	-

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод и плодов.

Температура подачи: 14⁰С.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из ягод (смородина, малина, облепиха, ежевика, черника, брусника)

Номер рецептуры: 54-12хн-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций Новосибирск 2020г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	180	180	18,0	18,0
Крахмал картофельный	6	6	0,6	0,6
Сахар- песок	7	7	0,7	0,7
Ягоды	25,7	25,7	2,57	2,57
Выход		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,2
Жиры,(г)	0,1
Углеводы., (г)	12,3
Энерг.ценн, Ккал	50,8

Ca (мг)	10,0
Mg (мг)	6,0
Fe (мг)	0,0
C (мг)	19,0

Технология приготовления

Ягоды (свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод.

Температура подачи: 14⁰С.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 628

Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	1,0	1,0	0,1	0,1
Вода	150	150	15,0	15,0
Чай- заварка	-	50	-	5,0
Сахар	10	10	1,0	1,5
Выход с сахаром	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	0,20
Жиры,(г)	0,05
Углеводы., (г)	13,60
Энерг.ценн, Ккал	56,00

Ca (мг)	7,35
Mg (мг)	5,00
Fe (мг)	0,80
C (мг)	3,20

Технология приготовления

В посуду насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. Заварку кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается.

В кипящую воду закладывают сахар, добавляют процеженную заварку и подают.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто- коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Температура подачи: 65° С.

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: № 642

Наименование сборника рецептов: 1994г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	150	150	15,0	15,0
Сахар- песок	10	10	1,0	1,0
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	4,5
Жиры,(г)	6,7
Углеводы., (г)	16,3
Энерг.ценн, Ккал	142,5

Ca (мг)	185,5
Mg (мг)	24,3
Fe (мг)	0,51
C (мг)	1,5

Технология приготовления:

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

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло- шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Компот из яблок с лимоном.

Номер рецептуры: 523

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	50	45	56	50
Лимон	14	6	16	7
Вода	162	162	180	180
Сахар	15	15	20	20
Выход:	-	180	-	200

Химический состав данного блюда выход: 180 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,23	0,19	22,82	93,87	8,37	0,3	0,01	0,00	2,43

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,25	0,21	25,35	104,30	9,30	0,34	0,01	0,00	2,70

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

Требования к качеству:

Вкус и аромат кисло-сладкий с ароматом яблок и лимона. Цвет слабо-желтый. Консистенция сиропа жидкая с ломтиками яблок и лимона.

Температура подачи: 14⁰С.

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

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда) Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Азбука питания, Москва 2002 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Мясо говядина	39	28	44	32
Рис (отварной)	3,5	3,5(10)	4	4
Лук репчатый	5	4	6	5
Масло сливочное	2,2	2,2	2,5	2,5
Капуста	52	42	59	48
Масса п/ф	-	79	-	90
Выход	-	70	-	80
Соус:	30	30	35	35
Томат-паста:	1,9	1,9	2	2
Лук репчатый	5,5	5,5	6	6
Сметана	1,9	1,9	2	2

Масло сливочное	2,2	2,2	2,4	2,4
Выход с соусом:	-	70/30	-	80/35

Химический состав данного блюда выход 70/30:

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
6,6	7,17	5,9	114,07	30,26	1,34	0,05	0,07	22,91

Химический состав данного блюда выход 80/35:

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
7,59	8,57	6,79	134,2	34,85	1,54	0,06	0,09	26,35

Технология приготовления.

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассируют в половинном количестве сливочного масла. Белокочанную капусту нарезают мелко, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо высушивают, формируют овальные колбаски (по 1 шт. на порцию), складывают в противень, добавляют воду и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Лук пассируют на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют муку пассируют, добавляют томатную пасту и продолжают пассировать 7-10 минут. Готовую охлажденную до 70°С пассировку разводят горячей сметаной проваривают и доводят до кипения. Отпускают с соусом.

Требования к качеству:

Изделия должны сохранять форму, быть сочными, в меру солеными. Цвет на разрезе светло-серый. Запах мяса, капусты и соуса.

Температура подачи 65 С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта № 150

Наименование изделия: бефстроганов из мяса отварного

Номер рецептуры: б/номера

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, г. Москва, 2006г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина 1 категория	70	55	90	71
Лук репчатый	3	2	3	2
Морковь	8	5	8	5
Масло сливочное	1	1	1	1
Сметана	7	7	7	7
Мука пшеничная	2	2	2	2
Выход:	-	60	-	70

Химический состав данного блюда выход: 60 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,58	9,87	2,02	135,2	27,70	1,67	0,06	0,09	0,16

Химический состав данного блюда выход: 70 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12,34	11,51	2,35	157,7	30,10	2,00	0,07	0,1	0,2

Технология приготовления:

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой.

Соединяют с отварной протертой морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 минут в посуде с закрытой крышкой. Отпускают с соусом и гарниром.

Требования к качеству:

Мясо сохранило форму нарезки, серого цвета. Консистенция: мясо мягкое, сочное. Соус однородный, с ароматом сметаны.

Температура подачи :65 С.

Соусы: сметанный, молочный.

технологическая карта блюда № 237

наименование блюда: **фрикадельки из говядины тушеные в соусе**

номер рецептуры 204

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	Брутто,гр	нетто,гр
Фарш говяжий	52,0	52,0	74,0	74,0
хлеб пшеничный	10,5	10,5	16,0	16,0
вода	18,2	18,2	26,0	26,0
масло растительное	2,0	2,0	3,0	3,0
масса полуфабриката		82,0		117,0
соус томатный (тех. карта № 7)	30,0	30,0	3,0	3,0
ВЫХОД		70\30		100\30

химический состав 70/30

белки (г)	12,63
жиры (г)	13,54
углеводы (г)	9,16
эн ценность(ккал)	208,6

Ca (мг)	20,8
Mg (мг)	25,1
Fe(мг)	2,2
C (мг)	0,0

химический состав 100/30

белки (г)	18,0
жиры (г)	19,34
углеводы (г)	13,09
эн ценность(ккал)	298,0

Ca (мг)	29,7
Mg (мг)	35,9
Fe(мг)	3,1
C (мг)	0,0

Технология приготовления:

В фарш добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта), соль, перемешивают, затем выбивают (для насыщения котлетной массы кислородом воздуха), разделяют в виде шариков массой по 19-21 г по 4 шт на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник и заливают горячим соусом или сливочным маслом и тушат 15-20 минут. Отпускают фрикадельки с гарниром, соусом или сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: № 260

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина 1 категории	107	79	128	95
Масло сливочное	5	5	6	6
Морковь	13	10	16	12
Лук репчатый	12	10	14	12

Томатная паста	4,0	4,0	4,8	4,8
Мука пшеничная	2	2	2,4	2,4
Масса тушеного мяса	-	50	-	60
Масса соуса	-	50	-	60
Выход	-	100	-	120

Химический состав на порцию 100 гр:

Белки,(г)	14,0
Жиры,(г)	11,18
Углеводы., (г)	4,58
Энерг.ценн, Ккал	154,5

Ca (мг)	13,28
Mg (мг)	4,7
Fe (мг)	0,30
C (мг)	2,9

Химический состав на порцию 120 гр:

Белки,(г)	16,8
Жиры,(г)	13,42
Углеводы., (г)	5,50
Энерг.ценн, Ккал	185,4

Ca (мг)	15,94
Mg (мг)	5,64
Fe (мг)	0,36
C (мг)	3,48

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 и обжаренное мясо заливают водой (50г. на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения готовят соус, добавляя в него пассированный лук, морковь, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку – гарнир.

Консистенция: мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса- серый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель с соусом 75/50

Номер рецептуры: № 413

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Нетто, гр.	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	-	56	-	75
Хлеб пшеничный	14	14	18,6	18,6
Молоко или вода	9	9	12	12
Мука	8	8	10,6	10,6
Масса полуфабрик.	-	92	-	116
Масло растительное	5	5	6,6	6,6
Масса жареных котлет, биточков, шницеля	-	75	-	100
Соус:				
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Мука	2,5	2,5	2,5	2,5
Сахар	0,75	0,75	0,75	0,75
Морковь	5	5	5	5
Лук	1,2	1,2	1,2	1,2
Томатная паста	2	2	2	2
ВЫХОД	-	75/50		100/50

Химический состав на 1 порцию, 75/50 гр.

Белки,(г)	12,90
Жиры,(г)	19,51
Углеводы, (г)	5,38
Энерг.ценн, Ккал	275,2 5

Ca (мг)	34,69
Mg (мг)	94,20
Fe (мг)	2,25
C (мг)	0,00

Химический состав на 1 порцию, 100/50 гр.

Белки,(г)	17,20
Жиры,(г)	26
Углеводы., (г)	7,17
Энерг.ценн, Ккал	367,00

Ca (мг)	46,25
Mg (мг)	125,6
Fe (мг)	3,0
C (мг)	0,00

Краткая характеристика:

Для приготовления рубленых изделий, как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина- мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Промывают мясо проточной водой с температурой + 20 С, применяют щетки. В конце мойки мясо охлаждают водой с температурой + 12,15 С.

Котлетное мясо измельчают на мясорубке, мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1 или высшего сорта, предварительно замоченном в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук из расчета 5 гр. нетто или 6 гр. брутто) и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально- приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло- приплюснутой формы толщиной 2,0- 2,5 см. (биточки), или плоско- овальной формы, толщиной 1 см (шницели). Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены, температура в центре должна быть не ниже 90 С. Органолептическими признаками готовности изделий являются выделение бесцветного сока при проколе, и серый цвет на разрезе. При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Требования к качеству: изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента реализации.

Технологическая карта кулинарного изделия № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ,1994 г.

Номер рецептур: 423

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	44	44	4,4	4,4
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Масса готового риса	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	20	17	2,0	1,7
Соль	4	4	0,4	0,4
Мука	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	66	-	6,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса тефтелей	-	70	-	7,0

Химический состав на 1 порцию

Белки, (г)	10,29
Жиры, (г)	12,12
13,8	18,4
Энерг.ценн, Ккал	177,7

Ca (мг)	21,27
Mg (мг)	15,94
Fe (мг)	1,63
C (мг)	6,3

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассированный лук, предварительно отваренный рассыпчатый рис, который промывают дважды: сначала в теплой воде (30-40 С), затем горячей водой (55-60 С). Перемешивают фарш и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Сформованные шарики укладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 гр. на порцию) и тушат 8-10 минут.

Соус красный основной: Нарезанный лук, морковь пассируют в масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассировать еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160 С, периодически помешивая до приобретения светло коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80 С мучную пассировку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно перемешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный, лавровый лист. Соус процеживают, протирая разварившиеся овощи.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень говяжья по - строгановски

Номер рецептуры: № 255

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья	130	124	110	105
Масло сливочное	10	10	8	8
Масса жареной печени	-	84	-	70
Соус сметанный	30	30	30	30
Выход с соусом сметанным	-	120	-	100

Химический состав на 120гр порцию:

Белки,(г)	2,99
Жиры,(г)	11,54
Углеводы,(г)	5,07
Энерг.ценн, Ккал	127,0

Ca (мг)	19,98
Mg (мг)	5,34
Fe (мг)	1,10
C (мг)	3,50

Химический состав на 100гр порцию

Белки,(г)	2,49
Жиры,(г)	9,62
Углеводы,(г)	4,23
Энерг.ценн, Ккал	106,0

Ca (мг)	16,65
Mg (мг)	4,45
Fe (мг)	0,92
C (мг)	2,92

Технология приготовления

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом сметанным.

Требования к качеству

Внешний вид: сохранена форма нарезки

Консистенция: мягкая, соус – однородный

Цвет: коричневый, соуса- белый

Вкус: жареного мяса, умеренно- соленый

Запах: жаренного мяса, без посторонних вкусов и запахов.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 54-20К-2020

наименование кулинарного изделия: **каша гречневая молочная жидкая**

номер рецептуры № 54-20к-2020

наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,гр	нетто,гр

крупа гречневая ядрица	38,00	38,00	47,50	47,50
молоко	96,00	96,00	120,0	120,0
вода	64,0	64,0	80,0	80,0
соль поваренная пищевая йодированная	1,0	1,0	1,0	1,0
масло сливочное	4,00	4,00	6,0	6,0
ВЫХОД		200,0		250,0

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200гр:

белки (г)	7,1	Ca (мг)	1,4800
жиры (г)	6,5	Mg (мг)	0,5200
углеводы (г)	27,6	Fe(мг)	0,300
эн ценность(ккал)	197,1	C (мг)	0,80

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 250гр:

белки (г)	8,875	Ca (мг)	1,8500
жиры (г)	8,125	Mg (мг)	0,65
углеводы (г)	34,50	Fe(мг)	0,375
эн ценность(ккал)	246,34	C (мг)	1,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – желтоватый; вкус и запах – каши и масла.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта блюда № 124

наименование кулинарного изделия: **каша молочная пшеничная жидкая**

номер рецептуры № 108,112

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		100 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто ,г
крупа пшеничная	40	40	50	50
молоко	120	120	120	120
сахар	5	5	6	6
масса каши		200	0	250
масло сливочное	10	10	10	10
ВЫХОД		200/10	0	250/10

Химический состав:200/10, 250/10

белки (г)	7,44	9,3	Ca (мг)	44	55
жиры (г)	8,07	10,09	Mg (мг)	48	60
углеводы (г)	35,28	44,1	Fe(мг)	3,4	4,25
эн ценность(ккал)	243,9	304,9	C (мг)	0	0

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают переработанную и промытую многократно крупу, заливают кипящей водой, доводят до кипения перемешивают и варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, до загустения. Затем вливают горячее молоко и добавляют соль, сахар, снова

перемешивают и варят до загустения, затем упаривают при закрытой крышке. При подаче в кашу добавляют растопленное сливочное масло.

Требования:

Цвет белый с кремовым оттенком. Зерна упарены, мягкие. Консистенция однородная, текучая зерна упарены, мягкие. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта блюда № 130

наименование кулинарного изделия: **каша ячневая молочная вязкая**

номер рецептуры № 115

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь 2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,гр	нетто,гр
крупа ячневая	44,8	44,8	56,0	56,0
молоко	100,0	100,0	125,0	125,0
вода	65,0	65,0	81,0	81,0
сахар	5,0	5,0	6,0	6,0
масса каши		200,0		250,0
масло сливочное	10,0	10,0	13,0	13,0
ВЫХОД		200,0		250,0

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200гр:

белки (г)	7,23
жиры (г)	6,67
углеводы (г)	39,54
эн ценность(ккал)	246,87

Ca (мг)	196,2
Mg (мг)	0,9
Fe(мг)	0,2
C (мг)	1,7

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 250гр:

белки (г)	9,04
жиры (г)	8,34
углеводы (г)	49,43
эн ценность(ккал)	308,59

Ca (мг)	245,25
Mg (мг)	1,13
Fe(мг)	0,25
C (мг)	2,13

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения.

Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане.

Перед отпуском заправляют кипяченым сливочным маслом.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая рисовая молочная

Номер рецептуры: № 173

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа рисовая	44	44	55	55
Вода	54	54	68	68
Молоко	110	110	138	138
Сахар	6	6	8	8
Масса каши	-	240	-	250

Масло сливочное	10	10	13	13
Выход	-	200	-	250

Химический состав на порцию 200гр:

Белки,(г)	8,02
Жиры,(г)	15,0
Углеводы., (г)	44,01
Энерг.ценн, Ккал	312,0

Ca (мг)	241,76
Mg (мг)	45,08
Fe (мг)	0,51
C (мг)	2,6

Химический состав на порцию 250гр:

Белки,(г)	10,0
Жиры,(г)	19,0
Углеводы., (г)	55,0
Энерг.ценн, Ккал	390,0

Ca (мг)	302,2
Mg (мг)	56,35
Fe (мг)	0,64
C (мг)	3,3

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют сахар, соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Масло сливочное подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения) При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупные полностью набухшие, разваренные, утратили форму, каша заправлена растопленным маслом сливочным.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная вязкая с маслом

Номер рецептуры: № 265

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов Пермь 2007г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа манная	44,4	44,4	55,5	55,5
Молоко цельное	110	110	138	138
вода	54	54	68	68
Сахар	5,0	5,0	6,0	6,0
Масло сливочное	10	10	13	13
Выход		200/10		250/10

Химический состав на порцию 200гр:

Белки,(г)	6,56
Жиры,(г)	10,2
Углеводы., (г)	45,95
Энерг.ценн, Ккал	325,0

Ca (мг)	88,59
Mg (мг)	29,26
Fe (мг)	1,11
C (мг)	7,96

Химический состав на порцию 250гр:

Белки,(г)	8,2
Жиры,(г)	12,75
Углеводы., (г)	57,44
Энерг.ценн, Ккал	406,25

Ca (мг)	110,74
Mg (мг)	36,58
Fe (мг)	1,39
C (мг)	9,95

Технология приготовления:

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Крупу манную просеивают, но не промывают. Вязкие каши готовят на воде 40% и молоке 60% . Жидкие каши только на молоке. Манная крупа в воде или в молоке с водой при температуре 90-95 С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому её

следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 минут. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 градусов Цельсия она держится на тарелке горкой, не расплывается.

Требования к качеству:

Цвет белый, вкус и запах, свойственный молоку и крупе.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: Каша Дружба молочная жидкая

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептов: Азбука питания, Москва, 2002 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа пшено	14	14	11	11
Крупа рисовая	19	19	15	15
Молоко	150	150	120	120
Сахар	6	6	5	5
Масло сливочное	17	17	10	10
Выход:	-	250	-	200

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,0	13,0	39,63	304,22	271,17	1,5	0,17	0,3	2,17

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,62	9,24	30,76	228,29	188,77	1,22	0,13	0,22	1,50

Технология приготовления:

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Крупу промывают дважды - сначала теплой водой (30-40 С), затем горячей водой (55-60 С), при этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин., воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой. В готовой вязкой каше ядра крупы должны быть набухшими, мягкой консистенции, слипающимися между собой.

При температуре 60-70 С вязкая каша представляет собой довольно густую массу, которая держится на поверхности не расплываясь. Молочные каши отпускают в горячем виде с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65° С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Технологическая карта № 280

Наименование изделия: Каша кукурузная молочная жидкая

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов и блюд и кулинарных изделий Пермь 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
Крупа кукурузная	40	40	50	50
Молоко	100	100	125	125
Вода	68	68	85	85
Масло сливочное	5	5	6	6
Сахар	5	5	6	6
Выход:	-	200	-	250

Химический состав данного блюда выход: 200гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,18	7,10	37,1	240,0	127,4	1,2	0,08	0,17	1,30

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,73	8,88	46,35	300,0	159,32	1,49	0,1	0,22	1,62

Технология приготовления:

В кипящую воду засыпают крупу и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. В конце варки добавляют растопленное сливочное масло.

Требования:

Цвет соответствует виду крупы, вкус и запах, свойственный молоку и крупе.

Температура подачи: 65° С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 76

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

Номер рецептуры: № 14

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	15	15
Выход	-	10	-	15

Химический состав на порцию 10 гр:

Белки,(г)	0,10
Жиры,(г)	7,20
Углеводы., (г)	0,10
Энерг.ценн, Ккал	57,00

Ca (мг)	1,20
Mg (мг)	0,04
Fe (мг)	0,02
C (мг)	0,00

Химический состав на порцию 15 гр:

Белки,(г)	0,15
Жиры,(г)	10,8
Углеводы., (г)	0,15
Энерг.ценн, Ккал	85,5

Ca (мг)	1,8
Mg (мг)	0,06
Fe (мг)	0,03
C (мг)	0,00

Технология приготовления.

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующей формы..

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствующий виду масла.

Вкус: соответствующий виду масла.

Запах: соответствующий виду масла.

Технологическая карта блюда № б/н

наименование блюда: Макароны, запеченные с сыром

номер рецептуры 54-3г-2020

наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
макаронные изделия	44,6	44,6	59,5	59,5
масло сливочное	3,8	3,8	5,0	5,0
вода	98,2	98,2	131,0	131,0
сыр	16,5	15,0	22,0	20,0
ВЫХОД		150		200

Химический состав 150 гр:

белки (г)	7,7
жиры (г)	7,0
углеводы (г)	30,6
эн ценность(ккал)	216,3

Ca	209
Mg	15
Fe	0,7
C	0,1

Химический состав 200 гр:

белки (г)	10,3
жиры (г)	9,3
углеводы (г)	40,8
эн ценность(ккал)	288,4

Ca	278,6
Mg	20
Fe	0,93
C	0,13

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным маслом, посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

Требования к качеству: внешний вид, аккуратно нарезанные кусочки в виде квадратов, или ромбов. Консистенция рыхлая, сочная, мягкая. Цвет корочки-румяно-золотистый, вкус умеренно соленый.

Температура подачи: не ниже 65°C.

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

Технологическая карта блюда № б/н

наименование кулинарного изделия: **омлет с сыром**

номер рецептуры № 54-4о-2020

наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
яйцо куриное	2,858 шт.	114,3	3,93 шт.	0,1572
молоко	71,4	71,4	89,3	89,3
масло сливочное	14,3	14,3	17,9	17,9
сыр	46,1	44,3	57,62	55,38
ВЫХОД		200		250

химический состав 200 гр

белки (г)	25,3	Ca (мг)	598
жиры (г)	35,6	Mg (мг)	94
углеводы (г)	3,9	Fe(мг)	3
эн ценность(ккал)	437,8	C (мг)	2

химический состав 250 гр

белки (г)	31,6	Ca (мг)	747
жиры (г)	44,5	Mg (мг)	117
углеводы (г)	4,8	Fe(мг)	3,75
эн ценность(ккал)	547,3	C (мг)	2,5

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, добавляют тертый сыр, перемешивают и взбивают до образования пены, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технологическая карта блюда № б/н

наименование блюда: Сырники

номер рецептуры 54-бт-2020

наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
крупа манная	11,0	11,0	14,6	14,6
масло сливочное	2,0	2,0	2,6	2,6
мука пшеничная высший сорт	10,1	10,1	13,4	13,4
сахар-песок	15,0	15,0	20,0	20,00
сметана 15%	5,0	5,0	6,6	6,6
творог 9%	136,05	135,0	181,4	180,0
яйцо куриное	0,132 шт.	3,3	0,165 шт.	6,6
ВЫХОД		150		200

Химический состав 150 гр:

белки (г)	24,15	Ca	234
жиры (г)	13,5	Mg	39
углеводы (г)	31,6	P	327
эн ценность(ккал)	343,80	B1	0,15

Химический состав 200 гр:

белки (г)	32,2	Ca	312
жиры (г)	18	Mg	52
углеводы (г)	42,3	P	436
эн ценность(ккал)	458,40	B1	0,2

Технология приготовления:

Творог перетирают. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Ванилин растворяют в горячей воде. В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, ванилин, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут).

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - нежная, однородно промешанная; вкус и запах - творожный.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта № б/н

Наименование изделия: Ватрушка «королевская».

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, 2006

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	121	120	161	160
Мука пшеничная	45	45	60	60
Сахар	20	20	26	26
Яйцо	0,25	10	0,33	13,3
Масло сливочное	25	25	33	33
Повидло	20	20	20,00	20,00
Или сгущенное молоко	20	20	20,00	20,00
Выход:	-	150/20	-	200/20

Химический состав данного блюда выход: 150/20 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
28	33	55	634	214	1,3	0,1	0,40	0,6

Химический состав данного блюда выход: 200/20 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
37	44	73,3	845	285	1,73	0,13	0,53	0,8

Технология приготовления

Размягченное сливочное масло смешиваем с мукой, и ¼ частью сахара. Полученную массу тщательно растираем. Творог протираем на протирочной машине, смешивается с оставшейся частью сахара и яйцами, все хорошо вымешиваем.

На подготовленный противень насыпается крошка из муки и масла, и распределяется равномерно по всему противню, затем слой творога, сверху выкладываем оставшейся слой крошки из муки и масла. Выпекаем при температуре 220 С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный – творога.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	26	25	31	30
Выход		25		30

Химический состав на порцию 25 гр:

Белки,(г)	5,52
Жиры,(г)	6,96
Углеводы., (г)	0,00
Энерг.ценн, Ккал	86,40

Ca (мг)	240
Mg (мг)	12,0
Fe (мг)	0,26
C (мг)	-

Химический состав на порцию 30 гр:

Белки,(г)	6,9
Жиры,(г)	8,7
Углеводы., (г)	0,00
Энерг.ценн, Ккал	108,0

Ca (мг)	300
Mg (мг)	15,0
Fe (мг)	0,33
C (мг)	-

Технология приготовления

Сыр нарезают на куски, очищают от корки, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин. до отпуска.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики сыра толщиной 2-3 мм, без подсыхания.

Консистенция: плотная, упругая.

Цвет: от светло-желтого до желтого.

Вкус: характерный для сыра.

Запах: свойственный для сыра.

Технологическая карта блюда № 133

наименование кулинарного изделия: **омлет натуральный**

номер рецептуры № 132

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
яйца	3,125	125,0	4	160,0
молоко	75	75	95	95,0
масло сливочное	7,5	7,5	9	9,0
Выход омлета		200		250
масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
ВЫХОД		200/5		250/5

химический состав 200/5 гр

белки (г)	18,18
жиры (г)	28,19
углеводы (г)	4,75
эн ценность(ккал)	345,44

Ca (мг)	268,75
Mg (мг)	23
Fe(мг)	7,88
C (мг)	1

химический состав 250/5 гр

белки (г)	22,38
жиры (г)	34,69
углеводы (г)	5,85
эн ценность(ккал)	425,15

Ca (мг)	330,77
Mg (мг)	28,27
Fe(мг)	9,62
C (мг)	1,15

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным маслом.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Блюда из яиц – вареные яйца, омлеты – готовят по мере спроса и отпускают сразу же после приготовления. Хранить эти изделия НЕЛЬЗЯ, так как при хранении они быстро теряют свой внешний вид, твердеют, ухудшается их вкус.

Технологическая карта кулинарного изделия № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное

Номер рецептуры: № 209

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	1 шт.	40	100шт	4,0
Выход		40		4,0

Химический состав.

Белки,(г)	5,10
Жиры,(г)	4,60
Углеводы., (г)	0,30
Энерг.ценн, Ккал	63,00

Ca (мг)	22,00
Mg (мг)	4,80
Fe (мг)	1,00
C (мг)	-

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г. соли на 10 яиц) и варят в крутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Соль подают из расчета 0,3-0,5 г. на 1 яйцо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло – овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок – белый, желток – желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта кулинарного изделия № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка рисовая с творогом и повидлом.

Номер рецептуры: № 265

Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатах			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа рисовая	40	40	46	46
Творог	90	90	104	104
Яйцо	¼ шт.	10	1/3 шт.	12
Сахар	15	15	17	17
Масло сливочное	5	5	6	6
Мука пшеничная	5	5	6	6
Сметана	5	5	6	6
Масса готовой запеканки	-	200	-	230
Повидло	30	30	30	30
Выход	-	200/30		230/30

Химический состав на порцию 200/30 гр:

Белки,(г)	18,62
Жиры,(г)	10,2
Углеводы., (г)	80,56
Энерг.ценн, Ккал	526,60

Ca (мг)	233,46
Mg (мг)	65,94
Fe (мг)	3,85
C (мг)	0,55

Химический состав на порцию 230/30 гр:

Белки,(г)	21,41
Жиры,(г)	11,7
Углеводы., (г)	92,64
Энерг.ценн, Ккал	605,59

Ca (мг)	268,48
Mg (мг)	75,83
Fe (мг)	4,43
C (мг)	0,63

Технология приготовления.

Перед изготовлением блюда, проводят первичную обработку рисовой крупы. Перебирают, промывают сначала в теплой воде 30-40 С. затем в горячей воде 55-60 С. После этого варят рассыпчатую рисовую кашу и охлажденную до 60-70 С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца (предварительно обработанные согласно п.1.14 СанПин 2.4.5.2409-08), растворенное в небольшом количестве масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают слоем не более 3-4 см. на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в течении 20-30 мин. При температуре 220-280 С. Подают со сгущенным молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный – творога.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Запеканка творожная.

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто гр	Нетто гр	Брутто гр	Нетто гр
Творог	188	188	216	216
Крупа манная	11	11	13	13
Сахар	13	13	15	15
Яйцо	0,155шт	6	0,178шт	7
Масло сливочное	6	6	7	7
Мука пшеничная	6	6	7	7
Сметана	6	6	7	7
Повидло	30	30	30	30
Или сгущенное молоко	30	30	30	30
Выход:	-	200/30	-	230/30

Химический состав данного блюда выход: 200/30 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
29,08	21,00	37,2	448,8	329,08	1,1	0,1	0,5	1,0

Химический состав данного блюда выход: 230/30 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
33,44	24,15	42,78	516,12	378,44	1,3	0,12	0,6	1,15

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл. на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями или мукой противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметанной, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течении 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным, повидлом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 7**Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек зеленый консервированный**

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	77	50	0,77	0,50
Выход	-	50	-	5,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	1,60
Жиры,(г)	0,10
Углеводы,(г)	3,30
Энерг.ценн, Ккал	20,00

Ca (мг)	5,00
Mg (мг)	10,00
Fe (мг)	0,40
C (мг)	5,0

Технология приготовления:

Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном соку, охлаждают и подают.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма

Консистенция: мягкая

Цвет: зеленый

Вкус: горошка отварного

Запах: горошка отварного

Технологическая карта № 34**Наименование изделия: Помидоры, огурцы соленые.****Номер рецептуры: 70**

Наименование сборника рецептов: Организация детского питания в дошкольных учреждениях г. Москва 2006г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция			
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Помидоры соленые	91	50	182	100
Огурцы соленые	91	50	182	100
Выход	-	50	-	100

Химический состав данного блюда выход: 50 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0,42	0,06	1,14	9,6	20,40	0,30	-	-	-

Химический состав данного блюда выход: 100 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0,84	0,12	2,28	19,2	40,8	0,6	-	-	-

Технология приготовления

Помидоры, огурцы перебирают, промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму

Консистенция: огурцы- упругие, хрустящие, помидоры - мягкие

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров красный

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло – соленый.

Запах соленых: огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Нарезка из свежих огурцов и томатов.

Номер рецептуры: № 71

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Огурцы свежие или	52,5	50	63	60
Томаты свежие	53,5	50	64,2	60
Выход		50		60

Химический состав на 1 порцию нарезки из огурцов:

Выход порции	50 гр.	60 гр.
Белки,(г)	0,40	0,50
Жиры,(г)	0,10	0,10
Углеводы., (г)	1,30	1,50
Энерг.ценн, Ккал	7,00	8,40
Ca (мг)	11,50	13,80
Mg (мг)	7,00	8,40
Fe (мг)	0,30	0,36
C (мг)	5,00	6,00

Химический состав на 1 порцию нарезки из томатов:

Выход порции	50 гр.	60 гр.
Белки,(г)	0,60	0,70
Жиры,(г)	0,10	0,10
Углеводы., (г)	2,60	3,10
Энерг.ценн, Ккал	12,00	14,40

Выход порции	50 гр.	60 гр.
Ca (мг)	5,00	6,00
Mg (мг)	5,50	6,60
Fe (мг)	0,45	0,54
C (мг)	12,50	15,00

Технология приготовления

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками непосредственно перед отпуском.

У томатов вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы нарезаны дольками или кружочками

Консистенция: упругая, хрустящая

Цвет: зеленый/красный или розовый.

Вкус: огурцов/томатов

Запах: огурцов/томатов

Технологическая карта блюда № 295

наименование блюда: кукуруза консервированная

номер рецептуры 229

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		100 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
кукуруза консервированная	77	50	7,7	5,0

масса отварной кукурузы		50		5,0
ВЫХОД		50		5,0

Химический состав.

белки (г)	1,1	Ca (мг)	2,5
жиры (г)	0,2	Mg (мг)	0
углеводы (г)	7,35	Fe(мг)	0,2
эн ценность(ккал)	20,94	C (мг)	2,4

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу доводят до кипения в собствен ном отваре, помешивая, отвар сливают, охлаждают до $t = 65^{\circ}\text{C}$. Температура подачи 65°C .

Требования к качеству

Внешний вид: круглая приплюснутая форма

Цвет: желтый

Вкус: кукурузы

Запах: кукурузы

Технологическая карта блюда № 90

наименование кулинарного изделия: рагу из овощей

номер рецептуры 54-9г-2020

наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Вода	32,8	32,8	30,0	30,0
Картофель	127	93,0	114,0	83,7
Масло подсолнечное	5,0	5,0	4,7	4,7
Масло сливочное	1,5	1,5	1,3	1,3
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,3	1,3
Капуста белокочанная	50,0	40,0	45	36
Лук репчатый	20,0	16,0	18	16
Морковь	47,0	37,0	42	34
Сметана	30,0	30,0	27,0	27,0
Выход:		200,0		180,0

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200 гр.

белки (г)	3,9	Ca (мг)	90,7
жиры (г)	9,9	Mg (мг)	44,0
углеводы (г)	20,5	Fe(мг)	1,07
эн ценность(ккал)	186,7	C (мг)	42,7

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180 гр.

белки (г)	3,48	Ca (мг)	82,0
жиры (г)	8,9	Mg (мг)	39,6
углеводы (г)	18,5	Fe(мг)	0,96
эн ценность(ккал)	168	C (мг)	38,4

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии. Морковь перебирают, ошпаривают, нарезают на кубики, припускают с оставшемся маслом. Лук репчатый измельчают, бланшируют. Картофель моют, чистят, нарезают кубиками, затем бланшируют. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный лук, картофель заливают сметанным соусом и тушат 15-20 минут, добавляют соль и доводят до готовности. Температура подачи 65°C.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид -кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается что часть картофеля разварена, консистенция - мягкая, сочная; вкус и запах -соответствует наименованию блюда.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 255

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа гречневая	92	92	83	83
Вода	221	221	199	199
Масло сливочное	13	13	12	12
Выход	-	200	-	180

Химический состав на порцию 200 гр:

Белки,(г)	6,0
Жиры,(г)	6,8
Углеводы., (г)	34,7
Энерг.ценн,	202,0
Ккал	

Ca (мг)	24,00
Mg (мг)	100,67
Fe (мг)	3,2
C (мг)	0,00

Химический состав на порцию 180 гр:

Белки,(г)	5,4
Жиры,(г)	6,12
Углеводы., (г)	31,2
Энерг.ценн,	182,0
Ккал	

Ca (мг)	21,6
Mg (мг)	90,6
Fe (мг)	2,88
C (мг)	0,00

Способ приготовления

Подготовленную гречневую крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша станет густой, помешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упресть около 2,5 часов. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) при отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Требования к качеству

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

Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша перловая

Номер рецептуры: № 255

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр

Крупа перловая	64	64	58	58
Вода	160	160	144	144
Масло сливочное	13	13	12	12
Выход	-	200	-	180

Химический состав на порцию 200 гр.:

Белки,(г)	5,8
Жиры,(г)	7,0
Углеводы., (г)	45,8
Энерг.ценн, Ккал	260,00

Ca (мг)	38,0
Mg (мг)	28,00
Fe (мг)	1,2
C (мг)	0,00

Химический состав на порцию 180 гр.:

Белки,(г)	5,22
Жиры,(г)	6,3
Углеводы., (г)	41,22
Энерг.ценн, Ккал	234,0

Ca (мг)	34,3
Mg (мг)	25,2
Fe (мг)	1,08
C (мг)	0,00

Способ приготовления

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Отобрать вручную необрушенные зерна, почерневшие, побуревшие ядра. Промывают крупу в теплой воде (30-40 С) промытую крупу всыпают в кипящую воду. Кашу варят до загустевания, заправляют прокипяченным сливочным маслом, закрывают крышкой и дают ей упечь (1,5-2 часа) после чего она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Температура подачи: 65⁰ С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная

Номер рецептуры: № 255

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа пшеничная	77	77	69,5	69,5
Вода	140	140	126	126
Соль	2,0	2,0	2	2
Масло сливочное	8,0	8,0	7,2	7,2
Выход	-	200	-	180

Химический состав на 1 порцию, 200 гр.:

Белки,(г)	7,91
Жиры,(г)	0,80
Углеводы., (г)	41,6
Энерг.ценн, Ккал	204,13

Ca (мг)	13,87
Mg (мг)	12,49
Fe (мг)	1,24
C (мг)	0,00

Химический состав на 1 порцию, 180 гр.:

Белки,(г)	7,12
Жиры,(г)	0,72
Углеводы., (г)	37,4
Энерг.ценн, Ккал	182,0

Ca (мг)	12,4
Mg (мг)	11,2
Fe (мг)	1,12
C (мг)	0,00

Способ приготовления

Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Отобрать вручную необрушенные зерна, почерневшие, побуревшие ядра. Промывают крупу в теплой воде (30-40 С) промытую крупу всыпают в кипящую воду. Кашу варят до загустения, заправляют прокипяченным сливочным маслом, закрывают крышкой и дают ей упечь (1,5-2 часа) после чего она приобретает приятный запах и цвет.

Температура подачи: 65⁰ С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 290

наименование блюда: макаронные изделия отварные

номер рецептуры 273

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,гр	нетто,гр
макаронные изделия	51,00	51,00	61,00	61,00
масса отварных макаронных изделий		144,00		173,00
масло сливочное	10	10	12	12
ВЫХОД		150		180

Химический состав 150 гр:

белки (г)	5,52
жиры (г)	5,29
углеводы (г)	35,32
эн ценность(ккал)	153,0

Ca	12
Mg	7,5
Fe	0,75
C	0

Химический состав 180 гр:

белки (г)	6,62
жиры (г)	6,35
углеводы (г)	42,38
эн ценность(ккал)	184,0

Ca	14,4
Mg	9,0
Fe	0,9
C	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 литров воды, 50 гр. соли) Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 2-3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Требования к качеству: макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недодаривание и посторонние запахи.

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 290

наименование блюда: макаронные изделия отварные

номер рецептуры 273

наименование сборника рецептов: сборник тех нормативов рецептов. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,гр	нетто,гр
макаронные изделия	68,00	68,00	61,00	61,00
масса отварных макаронных изделий		192,00		173,00
масло сливочное	13	13	12	12
ВЫХОД		200		180

Химический состав 200 гр:

белки (г)	7,36
-----------	------

Ca	16,0
----	------

73

жиры (г)	7,05
углеводы (г)	47,09
эн ценность(ккал)	204,0

Mg	10,0
Fe	1,0
C	0,00

Химический состав 180 гр:

белки (г)	6,62
жиры (г)	6,35
углеводы (г)	42,38
эн ценность(ккал)	184,0

Ca	14,4
Mg	9,0
Fe	0,9
C	0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 литров воды, 50 гр. соли) Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 2-3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

Технологическая карта кулинарного изделия № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре.

Номер рецептуры: № 472

Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	170	128	204	154
Картофель	183	128	220	154
Картофель	197	128	236	154
Картофель	214	128	257	154
Молоко	24	24	29	29
Масло сливочное	10	10	12	12
Выход	-	150	-	180

Химический состав на порцию 150 гр:

Белки,(г)	3,29
Жиры,(г)	5,09
Углеводы., (г)	22,05
Энерг.ценн, Ккал	147,0

Ca (мг)	42,56
Mg (мг)	32,83
Fe (мг)	1,17
C (мг)	25,70

Химический состав на порцию 180 гр:

Белки,(г)	3,95
Жиры,(г)	6,11
Углеводы., (г)	26,46
Энерг.ценн, Ккал	176,4

Ca (мг)	51,07
Mg (мг)	39,40
Fe (мг)	1,40
C (мг)	30,84

Краткая характеристика

Первичная обработка картофеля состоит из следующих операций: сортировка, мойка и очистка. Сортируют картофель по размерам, для того чтобы очистку в картофелечистке проводить партиями (это уменьшает потери при очистке). После машинной очистки производят ручную доочистку клубней. Очищенный картофель во избежании потемнения и высушивания рекомендуют хранить в воде не более 2 часов.

Сваренный без кожицы картофель в горячем состоянии превращают в пюре образную массу, пропуская его через протирочную машину, добавляют прокипяченное сливочное масло, нагревают до 95 С и разводят горячим молоком доведенным до кипения.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: пышная, густая, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре.

Номер рецептуры: № 472

Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	227	171	204	154
Картофель	244	171	220	154
Картофель	263	171	236	154
Картофель	285	171	257	154
Молоко	32	32	29	29
Масло сливочное	13	13	12	12
Выход	-	200	-	180

Химический состав на порцию 200 гр:

Белки,(г)	4,39
Жиры,(г)	6,79
Углеводы., (г)	29,4
Энерг.ценн, Ккал	196,0

Ca (мг)	56,75
Mg (мг)	43,77
Fe (мг)	1,56
C (мг)	34,27

Химический состав на порцию 180 гр:

Белки,(г)	3,95
Жиры,(г)	6,11
Углеводы., (г)	26,46
Энерг.ценн, Ккал	176,4

Ca (мг)	51,07
Mg (мг)	39,40
Fe (мг)	1,40
C (мг)	30,84

Краткая характеристика

Первичная обработка картофеля состоит из следующих операций: сортировка, мойка и очистка. Сортируют картофель по размерам, для того чтобы очистку в картофелечистке проводить партиями (это уменьшает потери при очистке). После машинной очистки производят ручную доочистку клубней. Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания рекомендуют хранить в воде не более 2 часов.

Сваренный без кожицы картофель в горячем состоянии превращают в пюре образную массу, пропуская его через протирочную машину, добавляют прокипяченное сливочное масло, нагревают до 95 С и разводят горячим молоком доведенным до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: пышная, густая, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

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

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 482

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста	215	172	21,5	17,2

Лук	7,2	6	0,72	0,6
Морковь	4	3	0,4	0,30
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Мука	1,8	1,8	0,18	0,18
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	3,00
Жиры,(г)	13,80
Углеводы., (г)	4,95
Энерг.ценн, Ккал	113,0

Ca (мг)	87,00
Mg (мг)	29,26
Fe (мг)	1,21
C (мг)	25,50

Краткая характеристика

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см., добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло- коричневый

Вкус: кисло- сладкий, умеренно соленый

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 482

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста	258	206	25,8	20,6
Лук	9	7	0,9	0,7
Морковь	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатная паста	4,4	4,4	0,44	0,44
Мука	2	2	0,2	0,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход	-	180	-	18,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки,(г)	3,60
Жиры,(г)	16,56
Углеводы., (г)	5,94
Энерг.ценн, Ккал	135,60

Ca (мг)	104,40
Mg (мг)	35,11
Fe (мг)	1,45
C (мг)	30,60

Краткая характеристика

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см., добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 482

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста	287	229	28,7	22,9
Лук	9,6	8	0,96	0,8
Морковь	5	4	0,5	0,40
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Томатная паста	5	5	0,5	0,5
Мука	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар	6	6	0,6	0,6
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки, (г)	4,00
Жиры, (г)	18,4
Углеводы, (г)	6,6
Энерг.ценн, Ккал	150,67

Ca (мг)	116,0
Mg (мг)	39,01
Fe (мг)	1,95
C (мг)	34,0

Краткая характеристика

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см., добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: № 465

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа рисовая	65	65	72	72
Вода	131	131	145	145
Масло сливочное	12	12	13	13
Выход	-	180	-	200

Химический состав на 180 порцию:

Белки, (г)	7,12
Жиры, (г)	0,72
Углеводы, (г)	37,44
Энерг.ценн, Ккал	183,72

Ca (мг)	12,48
Mg (мг)	11,24
Fe (мг)	1,12
C (мг)	0,00

Химический состав на 200 порцию:

Белки,(г)	7,91
Жиры,(г)	0,8
Углеводы., (г)	41,6
Энерг.ценн., Ккал	204,13

Ca (мг)	13,87
Mg (мг)	12,49
Fe (мг)	1,24
C (мг)	0,00

Способ приготовления

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 литров вод, 60 г. соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими рис откидывают на дуршлаг, заправляют доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Температура подачи: 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Капуста тушеная с курицей.

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция			
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
С отварным мясом:				
Курица	68	67	68	67
Курица отварная	-	48	-	48
Масса мякоти без костей (предварительно отваренного)		25		25
Капуста свежая	214	171	267	213
Масло растительное	5	5	7	7
Томатная паста	2,5	2,5	3	3
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Сахар	1	1	1,2	1,2
Выход	-	200	-	250

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
8,26	8,115	12,81	155,19	91,49	2,56	0,13	0,13	87,53

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
10,3	10,3	20,01	194,0	114,2	3,2	0,15	0,15	109,4

Технология приготовления.

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

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3-5 минут.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Варка мяса: Подготовленное мясо закладывают в воду (на 1 кг. мяса 1-1,5 л. воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата варенного мяса в бульон приварке можно добавить коренья и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса, лавровый лист за 5 минут. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо рубят на порции, закрывают небольшим количеством бульона, кипятят в течении 5-7 минут и хранят в этом же бульоне до раздачи не более 1 часа при температуре 75 С в закрытой посуде. Подают капусту тушеную с мясом.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

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

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с курицей

Номер рецептуры: № 449

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Крупа рисовая	59,0	59,0	47	47
Цыпленок-бройлер	116	114	93	92
или филе	-	114	-	92
Масло растительное	11,0	11,0	8,4	8,4
Лук репчатый	15,0	13,0	12,0	10,0
Морковь	16,0	13,0	13,0	10,0
Томатная паста	3	3	2,6	2,6
Соль				
Масса тушеной птицы	-	83	-	67
Масса готового риса с овощами	-	167	-	133
ВЫХОД	-	250	-	200

Химический состав на порцию 250гр:

Белки, (г)	21,0
Жиры, (г)	20,62
Углеводы, (г)	49,39
Энерг.ценн, Ккал	491,0

Ca (мг)	42,99
Mg (мг)	49,16
Fe (мг)	2,26
C (мг)	11,67

Химический состав на порцию 200 гр:

Белки, (г)	16,66
Жиры, (г)	16,5
Углеводы, (г)	39,5
Энерг.ценн, Ккал	392,5

Ca (мг)	34,39
Mg (мг)	39,32
Fe (мг)	1,8
C (мг)	9,3

Технология приготовления.

Перед изготовлением блюда проводят первичную обработку рисовой крупы, перебирают, промывают, сначала в теплой воде 30-40 С, затем в горячей воде 55-60 С. Цыпленка – бройлера рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования румяной корочки, посыпают солью, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой (160 гр. на порцию) и дают закипеть. Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения и томят на медленном огне (или в жарочном шкафу) 40-50 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло – до темно – оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 415

Наименование изделия: Курица в соусе томатном.

Номер рецептуры: 415

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов, грамм			
	1 порция			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	65	63	98	96
Масло растительное	4	4	6	6
Лук	9	7	13	10
Томат- паста	4	4	6	6
Мука пшеничная	2	2	3	3
Чеснок	1	1	1	1
Сметана	5	5	7	7
Морковь	9	7	13	10
Вода	46	46	70	70
Выход:	-	50/50	-	75/75

Химический состав данного блюда выход: 50/50 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
15,70	9,40	3,30	169,0	27	0,9	0,06	0,08	4,0

Химический состав данного блюда выход: 75/75 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
23,55	14,10	4,95	253,50	40,50	1,35	0,09	0,1	6,0

Технология приготовления:

Порционные куски птицы закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль поваренную йодированную, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томат пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют затем пассеруют – без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томат- пюре, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

Требования:

Внешний вид: 5-7 кусочков тушенной курицы, залитых томатным соусом со сметаной. Вкус в меру соленый, без посторонних запахов и привкусов.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «по-домашнему»

Номер рецептуры: № 394

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Курица	109	107	91	89
Масса тушеной курицы	-	84	-	70
Картофель сентябрь-октябрь	229	173	191	144
Ноябрь - декабрь	247	173	206	144

Январь-февраль	266	173	222	144
Март-сентябрь	288	173	240	144
Лук	31	26	26	22
Морковь	14	12	12	10
Масло растительное	8	8	7	7
Томатная паста	5	5	4	4
ВЫХОД	-	300	-	250

Химический состав на 1 порцию 300 гр.

Белки,(г)	25,0
Жиры,(г)	19,0
Углеводы., (г)	24,13
Энерг.ценн, Ккал	364,44

Ca (мг)	38,4
Mg (мг)	53,0
Fe (мг)	3,35
C (мг)	11,0

Химический состав на 1 порцию на 250 гр.

Белки,(г)	25,61
Жиры,(г)	19,69
Углеводы., (г)	25,14
Энерг.ценн, Ккал	379,61

Ca (мг)	40,00
Mg (мг)	54,76
Fe (мг)	3,49
C (мг)	11,42

Технология приготовления.

Курицу нарезают на порционные куски массой по 30-40 г, картофель и лук дольками, затем курицу и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренную курицу и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная

Цвет: мяса - коричневый, овощей – темно-красный

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки куриные.

Номер рецептуры: № 294,332

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	70 гр.		100 гр.	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе куриное	65	65	92	92
Хлеб пшеничный	8	8	11	11
Вода	18	18	25	25
Яйцо	0,10 шт.	4	0,15 шт.	6
Мука	7	7	10	10
Масло растительное	4	4	5	5
Масса жаренных котлет	-	70	-	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с соусом	-	75/5	-	100/5

Химический состав на 1 порцию 75/5 гр.:

Белки,(г)	12,6
Жиры,(г)	5,6
Углеводы., (г)	10,5
Энерг.ценн, Ккал	144,2

Ca (мг)	31,0
Mg (мг)	12,83
Fe (мг)	0,94
C (мг)	0,21

Химический состав на 1 порцию 100/5 гр.:

Белки,(г)	18,00
Жиры,(г)	8,00
Углеводы., (г)	15,0
Энерг.ценн, Ккал	206,0

Ca (мг)	44,3
Mg (мг)	18,3
Fe (мг)	1,35
C (мг)	0,30

Технология приготовления

Подготовленное куриное филе измельчают на мясорубке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, яйцами и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон в течении 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течении 5-7 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: овально – приплюснутая форма изделия, поверхность равномерно обжаренная, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый

Запах: жареного мяса птицы.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица, тушенная в соусе с овощами и зеленым горошком.

Номер рецептуры: № 292

Наименование сборника рецептов и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица	78	53,3	87	60
Масло сливочное	6	6	6,8	6,8
Картофель	134	82	154	92
Морковь	55	44	62	50
Лук репчатый	23	19	25	21
Горошек зеленый	13	11	14	12
Соус сметанный с томатом, карта № 7	-	30	-	30
Вода	49	49	55	55
Масса тушеной птицы	-	36	-	41
Масса гарнира и соуса	-	164	-	184
Выход с соусом	-	200	-	225

Химический состав на 1 порцию 200 гр.:

Белки,(г)	9,18
Жиры,(г)	13,78
Углеводы., (г)	14
Энерг.ценн, Ккал	210

Ca (мг)	42,95
Mg (мг)	39,72
Fe (мг)	1,72
C (мг)	6,13

Химический состав на 1 порцию 225 гр.:

Белки,(г)	10,33
Жиры,(г)	15,50
Углеводы., (г)	15,75
Энерг.ценн, Ккал	236

Ca (мг)	48,31
Mg (мг)	44,68
Fe (мг)	1,94
C (мг)	6,9

Технология приготовления:

Мясо птицы рубят на порции, слегка отваривают, добавляют нарезанный дольками картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 минут. Тушеную курицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором он тушились.

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный.

Цвет: соуса – темно-красный, филе птицы на разрезе - белый

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Заказчик»

_____ (И.Е.Злобина)

«Исполнитель»

_____ (Ю.А.Печёрский)

**Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции
при оказании услуги по организации горячего питания**

Исполнитель обязан:

1. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза;

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (по ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ);

- проведение входного (приемочного) контроля, в том числе идентификации пищевой продукции, проведение лабораторных исследований в рамках производственного контроля, проведение ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции;

- соблюдение санитарного состояния, включая целостность внутренней отделки грузового отделения транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции;

- соблюдение условий и температурных режимов при перевозке пищевой продукции;

- соблюдение при перевозке пищевой продукции товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции;

- обеспечение регулярной мойки и обработки (дезинфекции) грузового отделения специализированного транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции, с установленной периодичностью (по запросу подтверждать договорами и актами выполненных работ);

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) санитарной одежды (халат, рукавицы), наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- обеспечение наличия сопроводительной документации (товаротранспортная документация, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства (на пищевую продукцию животного происхождения), сертификат соответствия (при наличии), свидетельство о государственной регистрации (для специализированной пищевой продукции);

- представление по запросу результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта, предназначенного для перевозки пищевой продукции;

- извещение в течение 1 часа Заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

2. Обеспечить проведение оценки внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки каждой партии пищевой продукции.

3. Обеспечить наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша).

4. Обеспечить наличие полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

5. Проводить идентификацию каждой партии пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами.

6. Обеспечить отзыв, изъятие или утилизацию пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

7. Обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем;

8. Обеспечить поставку пищевой продукции, имеющей резерв в сроках годности на момент поставки не менее чем 50,0%, а для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

9. Обеспечить соблюдение санитарного состояния, включая целостность внутренней отделки грузового отделения транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции.

10. Уведомлять в обязательном порядке в течение 3 (трех) рабочих дней Заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____ (И.Е.Злобина)

_____ (Ю.А.Печёрский)

**Требования к сотрудникам при оказании услуг
по организации горячего питания**

Исполнитель обязан:

1. Определить количество работников пищеблоков в соответствии с нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения контракта; предоставить списки работников бригад всех пищеблоков перед началом оказания услуги по контракту.
2. Укомплектовать в полном объеме согласно рассчитанного норматива для каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 5-го разряда, поварами с квалификацией 3-го разряда и выше, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, справки о наличии (отсутствии) судимости.
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
5. Обеспечить проведение ежедневного осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний - не допускать к работе лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых.
6. Организовать сбор информации о заболеваемости желудочно-кишечным заболеваниями, фактов повышения температуры и симптомов других заболеваний у работников.
7. Не допускать к работе лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний.
8. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
9. Обеспечить наличие и правильное ношение (полным комплектом) работниками только чистой в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды.
10. Не допускать использования работниками специальной (рабочей) одежды не по назначению.
11. Обеспечить работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага).
12. Обеспечить соблюдение работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключение длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц.
13. Исключать использование работниками для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов.
14. Исключать хранение в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, одежды, обуви и т.п.
15. Обеспечить раздельное хранение личных вещей и специальной (рабочей) одежды и обуви работников.
16. Проводить санитарно-просветительскую работу среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п.

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____ (И.Е.Злобина)

_____ (Ю.А.Печёрский)

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания

Исполнитель обязан:

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;
2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;
3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,
4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____ (И.Е.Злобина)

_____ (Ю.А.Печёрский)