

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Нидымская основная школа - детский сад»  
Эвенкийского муниципального района Красноярского края  
(МКОУ НОШ-ДС ЭМР)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
С.В. Андриенко  
Приказ № 71-од от 16.03.2026 г.



**Циклическое меню  
основного питания муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения  
«Нидымская основная школа – детский сад»  
Эвенкийского муниципального района  
Красноярского края  
(10-ти дневное)**

Возрастные категории:

3-7 лет;  
8—11 лет;  
12-18 лет.

п. Нидым

## МЕНЮ

## 3 - 7 лет

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
БУТЕРБРОД С СЫРОМ 10	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 10	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ 10	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 10	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 10	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ 10	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 10	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 10
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 135	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ 110/5	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ 135	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ 135	БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ 90	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 145	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ 145	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ 110	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 50	КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 100
КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/15/7	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/15/7	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 180	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/15/7
<b>II Завтрак</b>									
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 30	ВАФЛИ 20	ПРЯНИКИ 20	ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 30		ПРЯНИКИ 20	ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 30	ВАФЛИ 20	ПРЯНИКИ 20	ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 30
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ 180	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 180		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 180	НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ 180	МАНДАРИН 100	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/15/7	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180
ЯБЛОКО 100	МАНДАРИН 100	АПЕЛЬСИН 100	ЯБЛОКО 100		АПЕЛЬСИН 100	ЯБЛОКО 100	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	АПЕЛЬСИН 100	ЯБЛОКО 100
<b>Обед</b>									
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННО Й) С ЛУКОМ 40	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 10	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 40	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 30	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫ Й) С ЛУКОМ 40	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ 40	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННО Й) С ЛУКОМ 40	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 10	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 180	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 180	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ 170	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ 200	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 190	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ 190	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ 195	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ 185	БАТОН 50	БАТОН 50
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ 40	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ) 120	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ) 110	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ 60	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 100	ГУЛЯШ 50/50	РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ) 80	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ) 160	КИСЕЛЬ 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	РИС ОТВАРНОЙ 120	КИСЕЛЬ 180	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 110	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30		ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 40
КИСЕЛЬ 180	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 180	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ 180	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 180		СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	БАТОН 50	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	БАТОН 50	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	БАТОН 50	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55		
БАТОН 50	БАТОН 50		БАТОН 50		БАТОН 50		БАТОН 50		
<b>Полдник</b>									
	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	ГРЕНКИ С СЫРОМ 30	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 170	СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ 175	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННОЙ 85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 180	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	

	БАТОН 50	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 180	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 180	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/15/7	БАТОН 50	БАТОН 50	
			НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ 180	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 10	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 55	КАША МАННАЯ 145		
			БАТОН 50	БАТОН 50		БАТОН 50	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 180		

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 1**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10		1,29	2,49	2,11	37,43
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,600	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4,300	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	135		0,00	0,00	0,00	0,00
ПШЕНО	30,800	30,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,900	95,900	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,300	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАКАО С МОЛОКОМ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	9,600	9,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>
<b>II Завтрак</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО	100		0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	113,600	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	40		0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	53,140	37,200	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,800	0,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	90,000	54,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,600	3,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	9,600	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,300	3,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,800	10,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,000	135,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00

ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ	40		0,00	0,00	0,00	0,00
СВИНИНА МЯСНАЯ	46,100	39,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,059 шт.	2,300	0,00	0,00	0,00	0,00
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,400	6,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120		0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	171,000	102,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,200	4,200	0,00	0,00	0,00	0,00
КИСЕЛЬ	180		0,09	0,09	25,11	101,71
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,600	21,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,000	171,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55		0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН	50		0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,09</b>	<b>0,09</b>	<b>25,11</b>	<b>101,71</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>1,38</b>	<b>2,58</b>	<b>27,22</b>	<b>139,14</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 2**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
ДЖЕМ	5,100	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,300	1,300	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	3,800	3,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ПОВИДЛО	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕНКОЙ	110/5		0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА РИСОВАЯ	25,700	25,700	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,800	92,800	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	4,500	4,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,089 шт.	3,500	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,700	2,700	0,00	0,00	0,00	0,00
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,700	2,700	0,00	0,00	0,00	0,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,700	2,700	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,500	4,500	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180		1,35	1,17	20,16	96,30
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	7,200	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,800	154,800	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,35</b>	<b>1,17</b>	<b>20,16</b>	<b>96,30</b>
<b>II Завтрак</b>						
ВАФЛИ	20		0,00	0,00	0,00	0,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20,000	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,100	17,100	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,100	5,100	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,000	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАНДАРИН	100		0,00	0,00	0,00	0,00
МАНДАРИН	135,000	99,900	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,000	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ		180	0,00	0,00	0,00	0,00
СВЕКЛА	38,400	28,800	0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,000	14,400	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	24,000	14,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	12,000	9,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,600	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,400	5,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,600	3,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,000	144,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)		120	0,00	0,00	0,00	0,00
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	187,200	134,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,400	3,700	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,200	9,200	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360		30	0,30	1,50	1,32	19,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,000	33,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,700	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,010	0,010	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,020	0,020	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		55	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180	0,54	0,09	28,53	117,91
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	21,600	21,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189,000	189,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН		50	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,84</b>	<b>1,59</b>	<b>29,85</b>	<b>137,11</b>
<b>Полдник</b>						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		55	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН		50	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>2,19</b>	<b>2,76</b>	<b>50,01</b>	<b>233,41</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 3**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	135		4,88	5,57	21,59	155,84
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	26,100	26,100	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,500	43,500	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	66,200	66,200	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2,600	2,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,400	4,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,100	17,100	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,100	5,100	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,000	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>4,88</b>	<b>5,57</b>	<b>21,59</b>	<b>155,84</b>
<b>II Завтрак</b>						
ПРЯНИКИ	20		0,00	0,00	0,00	0,00
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20,000	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	180		0,09	0,00	24,12	97,21
ВАРЕНЬЕ	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	10,800	10,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190,800	190,800	0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	100		0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	142,860	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40		0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	16,670	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СВЕКЛА	10,670	8,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	8,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,000	8,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	170		0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8,800	8,800	0,00	0,00	0,00	0,00

КАРТОФЕЛЬ	56,670	34,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	9,070	6,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,200	6,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,000	2,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,000	2,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,800	144,800	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)</b>		<b>110</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	90,200	71,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,200	11,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,500	5,500	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,100	1,100	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СВИНИНА МЯСНАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>30</b>	<b>0,54</b>	<b>2,94</b>	<b>2,16</b>	<b>36,60</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,000	27,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	2,400	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,700	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>55</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>		<b>50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,54</b>	<b>2,94</b>	<b>2,16</b>	<b>36,60</b>
<b>Полдник</b>						
<b>ГРЕНКИ С СЫРОМ</b>		<b>30</b>	<b>4,50</b>	<b>5,10</b>	<b>16,80</b>	<b>132,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	45,000	37,500	0,00	0,00	0,00	0,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	9,000	7,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ</b>		<b>180</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,100	17,100	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,100	5,100	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,000	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>4,50</b>	<b>5,10</b>	<b>16,80</b>	<b>132,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>10,01</b>	<b>13,61</b>	<b>64,67</b>	<b>421,65</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 4**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10		0,44	3,36	3,00	44,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	135		0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	94,500	94,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40,500	40,500	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,100	1,100	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7		0,29	0,10	14,83	60,47
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,000	1,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,300	52,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,700	131,700	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,600	14,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОН	7,800	6,800	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,73</b>	<b>3,46</b>	<b>17,83</b>	<b>104,47</b>
<b>II Завтрак</b>						
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО	100		0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	113,600	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30		0,00	0,00	0,00	0,00
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	31,600	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200		0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	66,670	40,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,520	8,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	13,330	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,000	140,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СУХАРИ РЖАНЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	60		0,00	0,00	0,00	0,00
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	61,110	44,000	0,00	0,00	0,00	0,00

БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,000	11,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,000	14,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b>	<b>120</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
КРУПА РИСОВАЯ	43,270	42,840	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,400	5,400	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ</b>	<b>180</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>	<b>55</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>	<b>50</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Полдник</b>						
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b>	<b>170</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	27,200	27,200	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	79,330	47,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	14,530	10,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,500	5,400	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА РИСОВАЯ	3,400	3,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,600	2,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,500	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	136,000	136,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>	<b>55</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ</b>	<b>180</b>		<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>
ВАРЕНЬЕ	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	10,800	10,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190,800	190,800	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>	<b>50</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>0,82</b>	<b>3,46</b>	<b>41,95</b>	<b>201,68</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 5**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10		1,29	2,49	2,11	37,43
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,600	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4,300	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕНКОЙ	90		0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	34,000	34,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	85,100	85,100	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,163 шт.	6,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2,100	2,100	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,700	0,700	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,200	8,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАКАО С МОЛОКОМ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
КАКАО-ПОРОШОК	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	9,600	9,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,400	110,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,000	78,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	40		0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,800	0,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	190		0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	17,600	17,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,900	1,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,600	27,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	63,330	38,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	10,130	7,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,000	7,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,900	1,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,500	142,500	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100		0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	178,000	142,500	0,00	0,00	0,00	0,00

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,120	0,120	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,000	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	4,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,000	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,010	0,010	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,000	2,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,000	43,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СВИНИНА МЯСНАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КИСЕЛЬ</b>		<b>180</b>	<b>0,09</b>	<b>0,09</b>	<b>25,11</b>	<b>101,71</b>
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,600	21,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,000	171,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>55</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>		<b>50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,09</b>	<b>0,09</b>	<b>25,11</b>	<b>101,71</b>
<b>Полдник</b>						
<b>СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ</b>		<b>175</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,800	15,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	0,900	0,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,109 шт.	4,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,500	3,500	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	122,500	122,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,500	52,500	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,400	1,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ</b>		<b>180</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b>		<b>10</b>	<b>0,44</b>	<b>3,36</b>	<b>3,00</b>	<b>44,00</b>
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>		<b>50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,44</b>	<b>3,36</b>	<b>3,00</b>	<b>44,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>1,82</b>	<b>5,94</b>	<b>30,22</b>	<b>183,14</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 6**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
ДЖЕМ	5,100	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,300	1,300	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	3,800	3,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ПОВИДЛО	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	145		4,31	5,80	19,37	146,94
КРУПА МАННАЯ	21,500	21,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,800	46,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	71,100	71,100	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2,800	2,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,700	4,700	0,00	0,00	0,00	0,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180		1,35	1,17	20,16	96,30
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	7,200	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,800	154,800	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>5,66</b>	<b>6,97</b>	<b>39,53</b>	<b>243,24</b>
<b>II Завтрак</b>						
ПРЯНИКИ	20		0,00	0,00	0,00	0,00
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20,000	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	100		0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	142,860	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	40		0,00	0,00	0,00	0,00
СВЕКЛА	26,670	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	15,380	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	8,180	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,380	2,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,600	1,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	190		0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	142,500	85,500	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	10,130	7,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,000	7,600	0,00	0,00	0,00	0,00

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,900	1,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,000	133,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ГУЛЯШ</b>	<b>50/50</b>		<b>0,50</b>	<b>2,50</b>	<b>2,20</b>	<b>32,00</b>
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,000	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,200	3,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,200	1,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,010	0,010	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,030	0,030	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>	<b>110</b>		<b>4,04</b>	<b>3,52</b>	<b>22,97</b>	<b>140,18</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	37,400	37,400	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,700	3,700	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>	<b>180</b>		<b>0,54</b>	<b>0,09</b>	<b>28,53</b>	<b>117,91</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	21,600	21,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189,000	189,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>	<b>55</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>	<b>50</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>5,08</b>	<b>6,11</b>	<b>53,70</b>	<b>290,09</b>
<b>Полдник</b>						
<b>ОЛАДЬИ СО СГУЩЕНКОЙ</b>	<b>85</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	62,900	62,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,078 шт.	3,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,900	62,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ДРОЖЖИ	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2,200	2,200	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,900	3,900	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,500	6,500	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ</b>	<b>180</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	<b>10</b>		<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,600	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4,300	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>12,03</b>	<b>15,57</b>	<b>95,34</b>	<b>570,76</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 7**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	145		3,65	5,90	20,21	148,80
КРУПА РИСОВАЯ	21,500	21,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,600	49,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	73,900	73,900	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2,800	2,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,700	4,700	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,700	17,700	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,100	5,100	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,000	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>3,65</b>	<b>5,90</b>	<b>20,21</b>	<b>148,80</b>
<b>II Завтрак</b>						
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30		0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	180		0,09	0,00	24,12	97,21
ВАРЕНЬЕ	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	10,800	10,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190,800	190,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО	100		0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	113,600	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	40		0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	53,140	37,200	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,800	0,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	195		0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	48,800	48,800	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	10,400	7,800	0,00	0,00	0,00	0,00

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,300	7,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,000	2,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,900	3,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156,000	156,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)</b>		<b>80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,500	2,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,000	25,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	26,670	16,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	13,200	9,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2,600	1,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	9,800	6,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,500	8,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,200	3,200	0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА РИСОВАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>55</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ</b>		<b>180</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ЧЕРЕШНЯ	65,700	65,700	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	11,700	11,700	0,00	0,00	0,00	0,00
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	54,000	54,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	59,400	59,400	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>		<b>50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Полдник</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ</b>		<b>180</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,700	16,700	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,113 шт.	4,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,100	26,100	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	60,000	36,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	9,600	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,600	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,800	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,000	135,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b>		<b>180/15/7</b>	<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,600	49,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,900	131,900	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,500	14,500	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОН	7,600	6,900	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>55</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>БАТОН</b>		<b>50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00

	<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>4,03</b>	<b>6,00</b>	<b>59,16</b>	<b>306,48</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 8**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10		0,44	3,36	3,00	44,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,000	4,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	110		0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	38,500	38,500	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,300	3,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,000	66,000	0,00	0,00	0,00	0,00
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7		0,29	0,10	14,83	60,47
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,000	1,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,300	52,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,700	131,700	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,600	14,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОН	7,800	6,800	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,73</b>	<b>3,46</b>	<b>17,83</b>	<b>104,47</b>
<b>II Завтрак</b>						
ВАФЛИ	20		0,00	0,00	0,00	0,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20,000	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАНДАРИН	100		0,00	0,00	0,00	0,00
МАНДАРИН	135,000	99,900	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,100	17,100	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,100	5,100	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,000	30,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,000	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	185		0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,500	14,800	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	61,670	37,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	9,870	7,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,900	7,400	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	8,900	5,900	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,700	3,700	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140,600	140,600	0,00	0,00	0,00	0,00

БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	160		0,00	0,00	0,00	0,00
СВИНИНА МЯСНАЯ	184,500	156,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,000	16,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,233 шт.	9,100	0,00	0,00	0,00	0,00
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	25,600	25,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	16,000	16,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30		0,54	2,94	2,16	36,60
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,000	27,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	2,400	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,700	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55		0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН	50		0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,54</b>	<b>2,94</b>	<b>2,16</b>	<b>36,60</b>
<b>Полдник</b>						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55		0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН	50		0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАША МАННАЯ	145		0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА МАННАЯ	30,900	30,900	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	32,700	32,700	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84,200	84,200	0,00	0,00	0,00	0,00
СУХАЯ СМЕСЬ "НУТРИНОР"	4,700	4,700	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,700	4,700	0,00	0,00	0,00	0,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>1,27</b>	<b>6,40</b>	<b>19,99</b>	<b>141,07</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 9**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10		1,29	2,49	2,11	37,43
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,600	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,400	1,400	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4,300	4,300	0,00	0,00	0,00	0,00
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	50		0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	32,090	32,090	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,690	1,690	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,500	5,500	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,600	1,600	0,00	0,00	0,00	0,00
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	7,430	7,430	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,810	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ДРОЖЖИ	0,850	0,850	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,250	14,250	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180		0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180,000	180,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>
<b>II Завтрак</b>						
ПРЯНИКИ	20		0,00	0,00	0,00	0,00
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20,000	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7		0,29	0,10	14,83	60,47
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,000	1,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,300	52,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,700	131,700	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,600	14,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОН	7,800	6,800	0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	100		0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	142,860	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>
<b>Обед</b>						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55		0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН	50		0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КИСЕЛЬ	180		0,09	0,09	25,11	101,71
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,600	21,600	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	9,000	9,000	0,00	0,00	0,00	0,00

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,000	171,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,09</b>	<b>0,09</b>	<b>25,11</b>	<b>101,71</b>
<b>Полдник</b>						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55		0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН	50		0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>1,67</b>	<b>2,68</b>	<b>42,05</b>	<b>199,61</b>

**МЕНЮ****3 - 7 лет****ДЕНЬ 10**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	10		0,00	0,00	0,00	0,00
ДЖЕМ	5,100	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,300	1,300	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	3,800	3,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ПОВИДЛО	0,000	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	100		3,10	5,00	13,40	112,00
КРУПА РИСОВАЯ	5,000	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ПШЕНО	5,000	5,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,000	12,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75,000	75,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,250	0,250	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7		0,29	0,10	14,83	60,47
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,000	1,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,300	52,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,700	131,700	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,600	14,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОН	7,800	6,800	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>3,39</b>	<b>5,10</b>	<b>28,23</b>	<b>172,47</b>
<b>II Завтрак</b>						
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180		1,35	1,17	20,16	96,30
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	7,200	7,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,800	154,800	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45,000	45,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО	100		0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	113,600	100,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,35</b>	<b>1,17</b>	<b>20,16</b>	<b>96,30</b>
<b>Обед</b>						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55		0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55,000	55,000	0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН	50		0,00	0,00	0,00	0,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50,000	50,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180		0,54	0,09	28,53	117,91

СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	21,600	21,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189,000	189,000	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b>		<b>40</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
КАРТОФЕЛЬ	16,670	10,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СВЕКЛА	10,670	8,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	8,000	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,000	8,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,140	6,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,400	2,400	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>30</b>	<b>0,54</b>	<b>2,94</b>	<b>2,16</b>	<b>36,60</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,000	27,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,200	1,200	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	2,400	1,800	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,700	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,000	3,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,300	0,300	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,00
			<b>1,08</b>	<b>3,03</b>	<b>30,69</b>	<b>154,51</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>5,82</b>	<b>9,30</b>	<b>79,08</b>	<b>423,28</b>

ЦИКЛИЧНОЕ Цикличное МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ С 8-10 ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДОШКОЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ, В  
СООТВЕТСТВИИ С ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАМИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10	1,29	2,49	2,11	37,43	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	38,57	24,57	2,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008	
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	135	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	417	2012	
КАКАО С МОЛОКОМ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	397	2012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>325</b>	<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	38,57	24,57	2,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	27																				
<b>II Завтрак</b>																					
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399	2012	
ЯБЛОКО	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>310</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	0																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2012	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	76	2012	
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕНый	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	271	2008	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	321	2012	
КИСЕЛЬ	180	0,09	0,09	25,11	101,71	1,80	0,01	0,00	0,00	0,00	4,50	7,20	1,80	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>665</b>	<b>0,09</b>	<b>0,09</b>	<b>25,11</b>	<b>101,71</b>	1,80	0,01	0,00	0,00	0,00	4,50	7,20	1,80	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	73																				
<b>Полдник</b>																					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ СО СГУЩЕНКОЙ	65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	215	2012	
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	400	2012	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
<b>Всего за день:</b>		<b>1,38</b>	<b>2,58</b>	<b>27,22</b>	<b>139,14</b>	1,80	0,02	0,00	0,02	0,00	43,07	31,77	3,80	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00			

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	2008
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ	110/5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	192	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	1,35	1,17	20,16	96,30	0,90	0,02	0,00	0,01	0,00	54,90	40,50	6,30	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>1,35</b>	<b>1,17</b>	<b>20,16</b>	<b>96,30</b>	0,90	0,02	0,00	0,01	0,00	54,90	40,50	6,30	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>33</b>																				
<b>II Завтрак</b>																					
ВАФЛИ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	394	2012
МАНДАРИН	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>0</b>																				
<b>Обед</b>																					
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	57	2012
РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	245	2012
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	30	0,30	1,50	1,32	19,20	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,60	2,40	0,60	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	360	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,54	0,09	28,53	117,91	0,00	0,02	0,00	0,01	0,00	18,90	20,70	14,40	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	402	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>625</b>	<b>0,84</b>	<b>1,59</b>	<b>29,85</b>	<b>137,11</b>	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00	19,50	23,10	15,00	0,69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>47</b>																				
<b>Полдник</b>																					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	170	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	77	2012
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>477</b>	<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>20</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>2,48</b>	<b>2,86</b>	<b>64,84</b>	<b>293,88</b>	3,83	0,04	0,00	0,03	0,00	82,20	73,35	26,18	2,57	0,00	0,00	0,00	0,00			

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	135	4,88	5,57	21,59	155,84	0,87	0,10	0,00	0,03	0,00	99,25	127,11	25,25	1,74	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	394	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>325</b>	<b>4,88</b>	<b>5,57</b>	<b>21,59</b>	<b>155,84</b>	<b>0,87</b>	<b>0,10</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>99,25</b>	<b>127,11</b>	<b>25,25</b>	<b>1,74</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	37																				
<b>II Завтрак</b>																					
ПРЯНИКИ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	180	0,09	0,00	24,12	97,21	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	1,80	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	439	2008
АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>	<b>1,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>	<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	23																				
<b>Обед</b>																					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	45	2012
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	170	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	101	2008
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)	110	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	306	2008
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,54	2,94	2,16	36,60	0,60	0,01	0,00	0,09	0,00	2,40	6,00	3,00	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	377	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>635</b>	<b>0,54</b>	<b>2,94</b>	<b>2,16</b>	<b>36,60</b>	<b>0,60</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>2,40</b>	<b>6,00</b>	<b>3,00</b>	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	9																				
<b>Полдник</b>																					
ГРЕНКИ С СЫРОМ	30	4,50	5,10	16,80	132,00	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00	78,00	60,00	6,00	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	74	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	394	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>4,50</b>	<b>5,10</b>	<b>16,80</b>	<b>132,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>78,00</b>	<b>60,00</b>	<b>6,00</b>	<b>0,60</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	31																				
<b>Всего за день:</b>		<b>10,01</b>	<b>13,61</b>	<b>64,67</b>	<b>421,65</b>	<b>3,27</b>	<b>0,14</b>	<b>0,00</b>	<b>0,15</b>	<b>0,00</b>	<b>181,45</b>	<b>194,91</b>	<b>35,15</b>	<b>2,46</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		

**4 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10	0,44	3,36	3,00	44,00	0,00	0,01	0,00	0,03	0,00	1,60	4,80	0,80	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008	
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	135	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	94	2012	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>347</b>	<b>0,73</b>	<b>3,46</b>	<b>17,83</b>	<b>104,47</b>	<b>2,93</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>9,40</b>	<b>14,55</b>	<b>5,68</b>	<b>1,06</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	52																				
<b>II Завтрак</b>																					
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	400	2012	
ЯБЛОКО	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>310</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	0																				
<b>Обед</b>																					
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	81	2012	
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	308	2012	
РИС ОТВАРНОЙ	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	315	2012	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399	2012	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>695</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	0																				
<b>Полдник</b>																					
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	170	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87	2012	
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	180	0,09	0,00	24,12	97,21	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	1,80	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	439	2008	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>455</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>	<b>1,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>	<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	48																				
<b>Всего за день:</b>		<b>0,82</b>	<b>3,46</b>	<b>41,95</b>	<b>201,68</b>	<b>4,73</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>11,20</b>	<b>16,35</b>	<b>6,58</b>	<b>1,06</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10	1,29	2,49	2,11	37,43	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	38,57	24,57	2,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ	90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	447	2012
КАКАО С МОЛОКОМ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	397	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>	<b>38,57</b>	<b>24,57</b>	<b>2,00</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>15</b>																			
<b>II Завтрак</b>																				
ВАФЛИ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008
МАНДАРИН	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>	<b>2,93</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>7,80</b>	<b>9,75</b>	<b>4,88</b>	<b>0,98</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>25</b>																			
<b>Обед</b>																				
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	190	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	85	2012
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	131	2008
КИСЕЛЬ	180	0,09	0,09	25,11	101,71	1,80	0,01	0,00	0,00	0,00	4,50	7,20	1,80	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>0,09</b>	<b>0,09</b>	<b>25,11</b>	<b>101,71</b>	<b>1,80</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,50</b>	<b>7,20</b>	<b>1,80</b>	<b>0,36</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>42</b>																			
<b>Полдник</b>																				
СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ	175	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	93	2012
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399	2012
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10	0,44	3,36	3,00	44,00	0,00	0,01	0,00	0,03	0,00	1,60	4,80	0,80	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>0,44</b>	<b>3,36</b>	<b>3,00</b>	<b>44,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>1,60</b>	<b>4,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,08</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>18</b>																			
<b>Всего за день:</b>		<b>2,11</b>	<b>6,04</b>	<b>45,05</b>	<b>243,61</b>	<b>4,73</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>	<b>52,47</b>	<b>46,32</b>	<b>9,48</b>	<b>1,51</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	2008
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	145	4,31	5,80	19,37	146,94	0,94	0,06	0,00	0,04	0,00	99,21	82,36	14,04	0,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	1,35	1,17	20,16	96,30	0,90	0,02	0,00	0,01	0,00	54,90	40,50	6,30	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>335</b>	<b>5,66</b>	<b>6,97</b>	<b>39,53</b>	<b>243,24</b>	1,84	0,08	0,00	0,05	0,00	154,11	122,86	20,34	1,84	0,00	0,00	0,00	0,00			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	43																				
<b>II Завтрак</b>																					
ПРЯНИКИ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399	2012
АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	0																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	34	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	190	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	77	2012
ГУЛЯШ	50/50	0,50	2,50	2,20	32,00	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	1,00	4,00	1,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	259	2008
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110	4,04	3,52	22,97	140,18	0,00	0,04	0,00	0,02	0,00	8,07	26,42	5,14	0,59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	331	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,54	0,09	28,53	117,91	0,00	0,02	0,00	0,01	0,00	18,90	20,70	14,40	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	402	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>725</b>	<b>5,08</b>	<b>6,11</b>	<b>53,70</b>	<b>290,09</b>	0,00	0,06	0,00	0,05	0,00	27,97	51,12	20,54	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	51																				
<b>Полдник</b>																					
ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННОЙ	85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	449	2012
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	400	2012
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10	1,29	2,49	2,11	37,43	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	38,57	24,57	2,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	38,57	24,57	2,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	6																				
<b>Всего за день:</b>		<b>12,03</b>	<b>15,57</b>	<b>95,34</b>	<b>570,76</b>	1,84	0,15	0,00	0,12	0,00	220,65	198,55	42,88	3,25	0,00	0,00	0,00	0,00			

## 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	145	3,65	5,90	20,21	148,80	0,94	0,04	0,00	0,04	0,00	100,13	99,20	21,52	0,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	394	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>335</b>	<b>3,65</b>	<b>5,90</b>	<b>20,21</b>	<b>148,80</b>	<b>0,94</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>100,13</b>	<b>99,20</b>	<b>21,52</b>	<b>0,94</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	49																				
<b>II Завтрак</b>																					
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	180	0,09	0,00	24,12	97,21	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	1,80	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	439	2008
ЯБЛОКО	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>310</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>	<b>1,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>	<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	32																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2012
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	195	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70	2012
РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	342	2012
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	377	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	0																				
<b>Полдник</b>																					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	85	2012
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>487</b>	<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>	<b>2,93</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>7,80</b>	<b>9,75</b>	<b>4,88</b>	<b>0,98</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	19																				
<b>Всего за день:</b>		<b>4,03</b>	<b>6,00</b>	<b>59,16</b>	<b>306,48</b>	<b>5,67</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>109,73</b>	<b>110,75</b>	<b>27,30</b>	<b>1,92</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		

## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10	0,44	3,36	3,00	44,00	0,00	0,01	0,00	0,03	0,00	1,60	4,80	0,80	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	110	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	204	2012	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>0,73</b>	<b>3,46</b>	<b>17,83</b>	<b>104,47</b>	<b>2,93</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>9,40</b>	<b>14,55</b>	<b>5,68</b>	<b>1,06</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	74																				
<b>II Завтрак</b>																					
ВАФЛИ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
МАНДАРИН	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	394	2012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	0																				
<b>Обед</b>																					
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	185	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	95	2008	
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	160	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	271	2008	
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,54	2,94	2,16	36,60	0,60	0,01	0,00	0,09	0,00	2,40	6,00	3,00	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399	2012	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>0,54</b>	<b>2,94</b>	<b>2,16</b>	<b>36,60</b>	<b>0,60</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>2,40</b>	<b>6,00</b>	<b>3,00</b>	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	26																				
<b>Полдник</b>																					
КАША МАННАЯ	145	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	416	2012	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	399	2012	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>1,27</b>	<b>6,40</b>	<b>19,99</b>	<b>141,07</b>	<b>3,53</b>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>	<b>11,80</b>	<b>20,55</b>	<b>8,68</b>	<b>1,18</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10	1,29	2,49	2,11	37,43	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	38,57	24,57	2,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	469	2012
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	400	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>240</b>	<b>1,29</b>	<b>2,49</b>	<b>2,11</b>	<b>37,43</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>	<b>38,57</b>	<b>24,57</b>	<b>2,00</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	6																			
<b>II Завтрак</b>																				
ПРЯНИКИ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008
АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>0,29</b>	<b>0,10</b>	<b>14,83</b>	<b>60,47</b>	<b>2,93</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>7,80</b>	<b>9,75</b>	<b>4,88</b>	<b>0,98</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	9																			
<b>Обед</b>																				
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2012
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87	2012
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	17,90	13,70	27,70	306,00	11,00	0,08	0,00	0,22	0,00	37,00	188,00	37,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	311	2008
КИСЕЛЬ	180	0,09	0,09	25,11	101,71	1,80	0,01	0,00	0,00	0,00	4,50	7,20	1,80	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>655</b>	<b>17,99</b>	<b>13,79</b>	<b>52,81</b>	<b>407,71</b>	<b>12,80</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>0,22</b>	<b>0,00</b>	<b>41,50</b>	<b>195,20</b>	<b>38,80</b>	<b>12,36</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	61																			
<b>Полдник</b>																				
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	135	4,88	6,01	21,24	159,32	0,87	0,10	0,00	0,03	0,00	95,77	120,14	31,34	1,74	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
КАКАО БЕЛКОВОЕ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	436	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>420</b>	<b>4,88</b>	<b>6,01</b>	<b>21,24</b>	<b>159,32</b>	<b>0,87</b>	<b>0,10</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>95,77</b>	<b>120,14</b>	<b>31,34</b>	<b>1,74</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	24																			
<b>Всего за день:</b>		<b>24,45</b>	<b>22,39</b>	<b>90,99</b>	<b>664,93</b>	<b>16,60</b>	<b>0,20</b>	<b>0,00</b>	<b>0,27</b>	<b>0,00</b>	<b>183,64</b>	<b>349,66</b>	<b>77,02</b>	<b>15,17</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	2008
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	100	3,10	5,00	13,40	112,00	1,00	0,05	0,00	0,04	0,00	91,00	86,00	17,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	190	2008
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/15/7	0,29	0,10	14,83	60,47	2,93	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	9,75	4,88	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>312</b>	<b>3,39</b>	<b>5,10</b>	<b>28,23</b>	<b>172,47</b>	<b>3,93</b>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>98,80</b>	<b>95,75</b>	<b>21,88</b>	<b>0,98</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	23																				
<b>II Завтрак</b>																					
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	1,35	1,17	20,16	96,30	0,90	0,02	0,00	0,01	0,00	54,90	40,50	6,30	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008
ЯБЛОКО	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>310</b>	<b>1,35</b>	<b>1,17</b>	<b>20,16</b>	<b>96,30</b>	<b>0,90</b>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>54,90</b>	<b>40,50</b>	<b>6,30</b>	<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	13																				
<b>Обед</b>																					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	45	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	81	2012
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	286	2012
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,40	6,00	33,60	218,00	0,00	0,18	0,00	0,03	0,00	16,00	176,00	118,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	181	2008
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,54	2,94	2,16	36,60	0,60	0,01	0,00	0,09	0,00	2,40	6,00	3,00	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,54	0,09	28,53	117,91	0,00	0,02	0,00	0,01	0,00	18,90	20,70	14,40	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	402	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>725</b>	<b>8,48</b>	<b>9,03</b>	<b>64,29</b>	<b>372,51</b>	<b>0,60</b>	<b>0,21</b>	<b>0,00</b>	<b>0,13</b>	<b>0,00</b>	<b>37,30</b>	<b>202,70</b>	<b>135,40</b>	<b>4,75</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	50																				
<b>Полдник</b>																					
СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ	170	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	93	2012
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	180	0,09	0,00	24,12	97,21	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	1,80	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	439	2008
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>24,12</b>	<b>97,21</b>	<b>1,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>	<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	14																				
<b>Всего за день:</b>		<b>13,31</b>	<b>15,30</b>	<b>136,80</b>	<b>738,49</b>	<b>7,23</b>	<b>0,28</b>	<b>0,00</b>	<b>0,18</b>	<b>0,00</b>	<b>192,80</b>	<b>340,75</b>	<b>164,48</b>	<b>6,63</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Мг, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг
Итого за весь период	71,89	94,21	646,01	3 721,69	53,23	0,93	0,00	1,01	0,00	1 089,01	1 382,96	401,55	36,20	0,00	0,00	0,00	0,00
Среднее значение за период	7,19	9,42	64,60	372,17	5,32	0,09	0,00	0,10	0,00	108,90	138,30	40,16	3,62	0,00	0,00	0,00	0,00
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	7.7	22.8	69.5														

## СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник
1,5 - 3 года	313	308	661	378



**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 1**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35		4,50	8,70	7,40	131,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	3,48	4,43	0,00	54,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,13	0,04	37,40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200		7,20	8,90	31,50	236,10
ПШЕНО	37,8	37,4	4,17	0,98	25,54	127,69
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,5	62,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	94,8	94,8	2,67	2,30	4,41	49,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,00	0,00	3,58	14,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,90	2,50	24,80	133,90
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,94	0,58	0,40	11,21
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,81	2,43	4,66	52,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>15,00</b>	<b>20,50</b>	<b>73,50</b>	<b>548,00</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	100		2,79	6,17	7,87	98,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	132,85	93	2,79	0,18	5,87	36,08
САХАР ПЕСОК	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,00	5,99	0,00	53,94
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	265		10,08	11,28	17,44	212,22
КАРТОФЕЛЬ	132,5	79,5	1,54	0,31	12,57	59,38
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,3	5,3	0,48	0,06	3,44	16,20
МОРКОВЬ	14,13	10,6	0,14	0,01	0,71	3,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,3	0,07	0,01	0,42	2,10
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15,9	15,9	0,13	0,02	0,26	2,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,03	4,24	0,04	38,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201,4	201,4	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	75,7	42,4	7,69	6,63	0,00	90,48
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100		15,96	45,91	0,44	478,90
СВИНИНА МЯСНАЯ	133,2	113,2	15,70	36,57	0,00	392,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,4	9,4	0,26	0,23	0,44	4,93
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,00	0,00	0,00	0,00

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,00	9,11	0,00	81,97
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200		4,14	7,20	27,08	0,00
КАРТОФЕЛЬ	284,5	170,7	3,31	0,66	26,99	127,50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30,7	30,7	0,86	0,75	1,43	16,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,03	5,36	0,05	48,62
КИСЕЛЬ	200		0,10	0,10	27,90	113,00
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0,00	0,00	18,53	74,13
САХАР ПЕСОК	10	10	0,00	0,00	9,68	38,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40		3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН	25		2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>38,27</b>	<b>73,52</b>	<b>114,12</b>	<b>1 066,01</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>53,27</b>	<b>94,02</b>	<b>187,62</b>	<b>1 614,01</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 2**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35		1,49	3,10	18,54	106,75
ДЖЕМ	12,7	12,7	0,08	0,01	8,98	34,99
ПОВИДЛО	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,1	19,1	1,39	0,53	9,53	48,54
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ	200		4,73	12,11	44,21	306,94
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА РИСОВАЯ	46,4	46,4	3,15	0,45	33,31	149,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	8	8	0,00	0,00	7,74	30,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,4	0,79	0,72	0,04	9,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,02	3,84	0,04	34,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,61	0,00	2,86	13,91
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,12	0,70	0,16	9,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,04	6,40	0,06	58,04
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,50	1,30	22,40	107,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,80	0,00	4,17	19,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
МАНДАРИН	100		0,80	0,00	0,00	7,50
МАНДАРИН	135	99,9	0,80	0,20	7,49	37,96
ВАФЛИ	30		0,80	1,00	0,00	20,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
			<b>9,32</b>	<b>17,51</b>	<b>85,15</b>	<b>548,19</b>
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	35		0,28	0,04	0,60	4,55
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	0,28	0,04	0,60	4,55
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	265		0,00	0,00	0,00	0,00
СВЕКЛА	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00

САХАР ПЕСОК	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧЕСНОК	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)</b>		<b>280</b>	<b>48,55</b>	<b>10,13</b>	<b>1,90</b>	<b>291,79</b>
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	431,4	310,6	48,21	1,80	0,00	207,88
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,3	0,14	0,02	0,81	4,09
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	13,6	10,3	0,15	0,06	1,01	5,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	10,3	10,3	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,3	10,3	0,05	8,25	0,08	74,73
<b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b>		<b>60</b>	<b>0,60</b>	<b>3,00</b>	<b>2,64</b>	<b>38,40</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,00	3,49	0,00	31,39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,38	0,05	2,44	11,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,04	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>19,36</b>	<b>77,41</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,16</b>	<b>12,99</b>	<b>71,89</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>54,63</b>	<b>16,03</b>	<b>57,89</b>	<b>576,04</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>63,95</b>	<b>33,54</b>	<b>143,04</b>	<b>1 124,23</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 3**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35		2,01	8,02	13,59	134,73
СЫР РОССИЙСКИЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,04	7,26	0,07	65,82
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26,3	26,3	1,97	0,76	13,52	68,91
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200		7,23	8,26	32,02	231,09
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	39,1	38,7	4,32	0,49	25,49	123,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	2,75	2,38	4,57	51,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,00	0,00	3,77	15,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15		1,51	1,21	17,05	85,44
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,10	0,00	0,20	1,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	15	15	0,00	0,00	14,52	58,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	100		0,90	0,20	8,10	43,00
АПЕЛЬСИН	142,86	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ПРЯНИКИ	30		1,77	1,41	22,50	109,80
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,77	1,41	22,50	109,80
			<b>13,42</b>	<b>19,10</b>	<b>93,26</b>	<b>604,06</b>
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100		1,40	10,10	6,60	123,00
КАРТОФЕЛЬ	35	21	0,41	0,08	3,32	15,68
СВЕКЛА	20	15	0,22	0,02	1,28	6,11
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	0,12	0,02	0,26	1,95
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	15	15	0,27	0,02	0,45	3,45
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	18,8	15	0,20	0,02	0,48	3,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0,00	9,99	0,00	89,90
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	260		5,90	6,80	19,00	107,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	13,5	13,5	1,45	0,17	9,23	44,26
КАРТОФЕЛЬ	86,67	52	1,01	0,20	8,23	38,84
МОРКОВЬ	13,87	10,4	0,14	0,01	0,70	3,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	0,15	0,02	0,82	4,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,02	2,48	0,02	22,49
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,15	0,00	0,57	3,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	221,5	221,5	0,00	0,00	0,00	0,00

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)		280	16,73	34,39	16,57	444,29
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	178,3	142,6	2,49	0,14	6,50	38,73
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
СВИНИНА МЯСНАЯ	104	88,4	12,26	28,56	0,00	306,12
КРУПА РИСОВАЯ	11,8	11,7	0,80	0,12	8,40	37,79
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,6	19,8	0,27	0,04	1,57	7,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,03	4,72	0,05	42,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	0,88	0,81	0,05	10,96
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		60	1,08	5,88	4,32	73,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,00	2,33	0,00	20,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,05	0,00	0,24	1,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,28	0,00	1,11	5,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,00	1,16	0,00	10,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,00	0,00	1,16	4,65
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)		200	0,64	0,00	68,21	276,66
ЧЕРЕШНЯ	73	73	0,64	0,00	8,78	38,95
САХАР ПЕСОК	13	13	0,00	0,00	12,58	50,31
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	0,00	0,00	46,85	187,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		20	1,60	0,93	10,40	57,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,50	0,58	10,28	52,40
			<b>30,55</b>	<b>59,80</b>	<b>145,50</b>	<b>1 173,65</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>43,97</b>	<b>78,90</b>	<b>238,76</b>	<b>1 777,71</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 4**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35		1,54	11,76	10,50	154,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14	0,07	11,55	0,11	104,72
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	1,58	0,61	10,79	55,02
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250		3,53	4,64	8,74	91,60
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	3,52	3,04	5,82	65,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,01	1,60	0,02	14,51
САХАР ПЕСОК	3	3	0,00	0,00	2,90	11,61
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205		0,30	0,10	15,20	62,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,7	133,7	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,9	14,9	0,00	0,00	14,42	57,67
ЛИМОН	11,5	6,9	0,06	0,01	0,20	2,28
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>5,77</b>	<b>16,90</b>	<b>44,24</b>	<b>354,60</b>
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100		1,90	8,90	7,70	119,00
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	1,90	8,90	7,70	119,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	260		7,50	3,60	16,50	118,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,8	19,8	1,45	0,55	9,87	50,32
КАРТОФЕЛЬ	82,5	49,5	0,96	0,19	7,83	36,98
ГОРОХ ЛУЦЕННЫЙ	19,9	19,8	4,41	0,31	9,23	57,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,9	0,14	0,02	0,79	3,94
МОРКОВЬ	13,2	9,9	0,13	0,01	0,66	3,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,01	0,04	36,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОВЯДИНА Б/К	46,9	39,6	7,15	6,15	0,00	83,74
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,05	0,02	0,29	1,48
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	150		11,04	10,10	18,60	202,20
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	94,6	68,1	12,35	10,63	0,00	145,33
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17,3	17,3	1,26	0,49	8,62	43,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	0,81	0,70	1,34	15,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	3,2	3,2	0,32	0,02	2,14	10,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,8	28,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,00	0,00	0,58	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
РИС ОТВАРНОЙ		180	4,40	7,60	39,40	243,60
КРУПА РИСОВАЯ	65,5	64,8	4,40	0,63	46,51	209,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,4	8,4	0,04	6,72	0,07	60,95
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ		200	0,97	0,19	19,59	83,42
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	0,97	0,19	19,59	83,42
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		25	2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>31,01</b>	<b>33,25</b>	<b>135,18</b>	<b>930,11</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>36,78</b>	<b>50,15</b>	<b>179,42</b>	<b>1 284,71</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 5**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35		4,50	8,70	7,40	131,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	3,48	4,43	0,00	54,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,13	0,04	37,40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕНКОЙ	180		9,21	14,27	52,67	375,54
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	71,3	71,3	7,47	0,90	48,34	231,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,34 шт.	13,8	1,70	1,54	0,10	21,02
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,00	0,00	4,16	16,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,1	5,1	0,00	4,94	0,00	44,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,6	8,6	0,04	6,89	0,07	62,40
КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,90	2,50	24,80	134,00
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,94	0,58	0,40	11,21
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,81	2,43	4,66	52,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МАНДАРИН	100		0,80	0,00	7,50	38,00
МАНДАРИН	135,1	100	0,80	0,20	7,50	38,00
ВАФЛИ	30		0,80	1,00	0,00	20,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
			<b>18,21</b>	<b>26,47</b>	<b>92,37</b>	<b>698,54</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100		0,00	5,99	2,00	61,92
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,00	5,99	0,00	53,94
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	255		4,12	5,49	23,37	159,70
КАРТОФЕЛЬ	85	51	0,99	0,19	8,06	38,09
МОРКОВЬ	13,6	10,2	0,13	0,01	0,68	3,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,2	0,14	0,02	0,81	4,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,00	2,52	0,00	22,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,12	0,25	13,76	65,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,01	1,84	0,02	16,68
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,9	0,73	0,66	0,04	8,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,5	31,5	0,00	0,00	0,00	0,00

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,3	191,3	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b>		<b>180</b>	<b>4,61</b>	<b>7,49</b>	<b>129,61</b>	<b>138,25</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	256,3	205,2	3,58	0,20	9,35	55,74
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,00	6,97	0,00	62,79
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,3	4,3	0,20	0,00	0,80	4,26
МОРКОВЬ	5,73	4,3	0,06	0,00	0,29	1,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,10	0,01	0,57	2,86
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,30	0,04	1,97	9,40
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,00	0,00	5,62	22,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,9	61,9	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КИСЕЛЬ</b>		<b>200</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>27,90</b>	<b>113,00</b>
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0,00	0,00	18,53	74,13
САХАР ПЕСОК	10	10	0,00	0,00	9,68	38,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>35</b>	<b>2,80</b>	<b>1,60</b>	<b>18,20</b>	<b>100,60</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,63	1,02	17,99	91,70
			<b>14,83</b>	<b>22,37</b>	<b>221,48</b>	<b>665,47</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>33,04</b>	<b>48,84</b>	<b>313,85</b>	<b>1 364,01</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 6**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35		1,49	3,18	18,49	107,22
ДЖЕМ	12,7	12,7	0,08	0,01	8,98	34,99
ПОВИДЛО	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,02	2,64	0,03	23,94
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	19	1,39	0,53	9,48	48,29
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200		5,94	8,01	26,73	202,73
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	0,29	20,34	94,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	2,75	2,38	4,57	51,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,00	0,00	3,77	15,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,50	1,30	0,00	22,40
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,80	0,00	4,17	19,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
АПЕЛЬСИН	100		0,90	0,20	8,10	43,00
АПЕЛЬСИН	142,86	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ПРЯНИКИ	30		1,77	1,41	22,50	109,80
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,77	1,41	22,50	109,80
			<b>11,60</b>	<b>14,10</b>	<b>75,82</b>	<b>485,15</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100		1,65	4,18	8,11	76,95
СВЕКЛА	68	51	0,75	0,05	4,36	20,78
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	38,45	25	0,76	0,05	1,58	9,70
ЯБЛОКИ	25,71	18	0,07	0,07	1,76	8,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,07	0,01	0,41	2,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,00	4,00	0,00	35,96
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	270		8,20	2,96	19,20	116,30
КАРТОФЕЛЬ	203,33	122	2,37	0,48	19,29	91,12
МОРКОВЬ	14,4	10,8	0,14	0,01	0,73	3,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	0,15	0,02	0,86	4,30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	0,00	0,00	0,00	0,00
ГУЛЯШ	100		14,96	17,24	3,07	227,77
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	141,07	79	14,33	12,34	0,00	168,59
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,00	4,85	0,00	43,60

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,14	0,02	0,80	3,98
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,28	0,00	0,91	5,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,21	0,03	1,36	6,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>180</b>	<b>6,60</b>	<b>5,76</b>	<b>37,96</b>	<b>229,20</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,53	0,78	41,86	200,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,03	4,80	0,05	43,53
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>19,36</b>	<b>77,41</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>20</b>	<b>1,60</b>	<b>0,85</b>	<b>10,20</b>	<b>46,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,32	0,18	8,48	40,79
<b>БАТОН</b>		<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,16</b>	<b>12,99</b>	<b>71,89</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>35,01</b>	<b>32,15</b>	<b>110,89</b>	<b>845,52</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>46,61</b>	<b>46,25</b>	<b>186,71</b>	<b>1 330,67</b>

# МЕНЮ

## 7-11 лет

### ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35		2,01	8,02	13,59	134,73
СЫР РОССИЙСКИЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,04	7,26	0,07	65,82
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26,3	26,3	1,97	0,76	13,52	68,91
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200		5,03	8,13	27,88	205,26
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,02	0,29	21,32	95,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,9	101,9	2,87	2,47	4,74	53,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,00	0,00	3,77	15,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15		1,51	1,21	17,05	85,44
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,10	0,00	0,20	1,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	15	15	0,00	0,00	14,52	58,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>8,95</b>	<b>17,76</b>	<b>68,32</b>	<b>472,43</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	120		3,36	7,40	9,43	117,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	159,4	111,6	3,36	0,21	7,03	43,30
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,00	0,00	2,40	9,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,00	7,19	0,00	64,73
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	270		9,36	10,92	5,17	158,32
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	66,3	66,3	1,15	0,07	1,93	14,79
МОРКОВЬ	14	10,5	0,14	0,01	0,70	3,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,5	0,15	0,02	0,83	4,18
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,3	1,3	0,06	0,00	0,24	1,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,22	0,03	1,43	6,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,03	4,24	0,04	38,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210,7	210,7	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОВЯДИНА Б/К	50	42,2	7,61	6,55	0,00	89,24
РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	180		3,24	8,72	16,49	158,47
КРУПА РИСОВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	60	36	0,70	0,14	5,69	26,89
МОРКОВЬ	43,73	32,8	0,42	0,03	2,19	11,14

ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	9,2	6,8	0,10	0,04	0,67	3,37
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	35,3	18,4	0,45	0,06	0,75	5,35
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	22,1	14,4	0,44	0,03	0,91	5,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,8	36	0,49	0,07	2,86	14,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,01	1,84	0,02	16,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,24	0,03	1,56	7,45
МОРКОВЬ	4,27	3,2	0,04	0,00	0,21	1,09
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,1	0,02	0,00	0,09	0,44
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,7	0,5	0,01	0,00	0,05	0,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,1	8,1	0,28	0,00	0,93	5,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,00	0,72	0,01	6,53
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,00	0,00	0,49	1,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,04	5,76	0,06	52,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,00	0,00	0,00	0,00
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)		200	0,64	0,00	68,21	276,66
ЧЕРЕШНЯ	73	73	0,64	0,00	8,78	38,95
САХАР ПЕСОК	13	13	0,00	0,00	12,58	50,31
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	0,00	0,00	46,85	187,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		20	1,60	0,93	10,40	57,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,50	0,58	10,28	52,40
			<b>21,40</b>	<b>29,67</b>	<b>130,10</b>	<b>860,56</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>30,35</b>	<b>47,43</b>	<b>198,42</b>	<b>1 332,99</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 8**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35		1,54	11,76	10,50	154,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14	0,07	11,55	0,11	104,72
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	1,58	0,61	10,79	55,02
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	190		6,81	6,17	43,48	256,81
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	63,5	63,5	6,78	0,81	43,43	208,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,2	3,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	382,5	382,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,03	5,36	0,05	48,62
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205		0,30	0,10	15,20	62,00
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,1	1,1	0,21	0,00	0,45	2,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,2	58,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,6	145,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	0,00	0,00	15,68	62,70
ЛИМОН	9,2	5,5	0,05	0,01	0,16	1,81
МАНДАРИН	100		0,80	0,00	7,50	38,00
МАНДАРИН	135,1	100	0,80	0,20	7,50	38,00
ВАФЛИ	30		0,80	1,00	0,00	20,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
			<b>10,25</b>	<b>19,03</b>	<b>76,68</b>	<b>530,81</b>
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	35		0,28	0,04	0,60	4,55
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	0,28	0,04	0,60	4,55
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	260		2,20	2,00	53,80	155,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26	20,8	0,36	0,02	0,95	5,65
КАРТОФЕЛЬ	86,67	52	1,01	0,20	8,23	38,84
МОРКОВЬ	13,87	10,4	0,14	0,01	0,70	3,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	0,15	0,02	0,82	4,13
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	12,8	8,3	0,25	0,02	0,52	3,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,03	4,16	0,04	37,73
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	197,6	197,6	0,00	0,00	0,00	0,00
БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	206		32,90	94,71	0,91	987,80
СВИНИНА МЯСНАЯ	274,3	233,2	32,35	75,33	0,00	807,54
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	0,55	0,48	0,91	10,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	19,5	19,5	0,00	18,90	0,00	170,05
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60		1,08	5,88	4,32	73,20

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,00	2,33	0,00	20,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,05	0,00	0,24	1,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,28	0,00	1,11	5,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,00	1,16	0,00	10,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,00	0,00	1,16	4,65
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ		200	0,97	0,19	19,59	83,42
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	0,97	0,19	19,59	83,42
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		25	2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>42,63</b>	<b>105,68</b>	<b>112,61</b>	<b>1 467,86</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>52,88</b>	<b>124,71</b>	<b>189,29</b>	<b>1 998,67</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 9**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35		4,50	8,70	7,40	131,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	3,48	4,43	0,00	54,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,13	0,04	37,40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	180		13,65	23,23	107,59	693,27
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	115,5	115,5	12,10	1,46	78,31	374,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,1	6,1	0,64	0,08	4,13	19,76
САХАР ПЕСОК	19,8	19,8	0,00	0,00	19,17	76,63
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,00	0,00	5,62	22,45
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	26,7	26,7	0,08	21,23	0,26	192,43
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	0,45	0,40	0,03	5,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,00	0,00	0,00	0,00
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	3,1	3,1	0,38	0,06	0,07	2,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200		6,10	5,30	10,10	113,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	210	5,91	5,09	9,78	110,00
АПЕЛЬСИН	100		0,90	0,20	8,10	43,00
АПЕЛЬСИН	142,86	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ПРЯНИКИ	30		1,77	1,41	22,50	109,80
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,77	1,41	22,50	109,80
			<b>26,92</b>	<b>38,84</b>	<b>155,69</b>	<b>1 090,07</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100		0,00	5,99	2,00	61,92
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КАНСЕРВЫ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,00	5,99	0,00	53,94
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250		9,05	3,42	16,54	133,24
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	40	40	6,95	0,00	0,00	27,78
КАРТОФЕЛЬ	116,67	70	1,36	0,27	11,07	52,28
МОРКОВЬ	21,33	16	0,20	0,02	1,07	5,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,11	0,02	0,64	3,18
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,34	0,05	3,59	16,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,02	3,05	0,03	27,57
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,3	1,8	0,07	0,01	0,14	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280		15,12	14,30	41,93	356,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	303,2	218,3	39,60	34,10	0,00	465,85

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,2	11,2	0,06	8,96	0,09	81,27
МОРКОВЬ	24,4	18,3	0,23	0,02	1,22	6,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,1	12,7	0,17	0,03	1,01	5,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,7	9,7	0,34	0,00	1,11	6,21
КРУПА РИСОВАЯ	65,2	64,5	4,38	0,63	46,30	208,35
<b>КИСЕЛЬ</b>		<b>200</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>27,90</b>	<b>113,00</b>
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0,00	0,00	18,53	74,13
САХАР ПЕСОК	10	10	0,00	0,00	9,68	38,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>35</b>	<b>2,80</b>	<b>1,60</b>	<b>18,20</b>	<b>100,60</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,63	1,02	17,99	91,70
			<b>30,27</b>	<b>27,11</b>	<b>126,97</b>	<b>856,76</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>57,19</b>	<b>65,95</b>	<b>282,66</b>	<b>1 946,83</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 10**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35		1,49	3,10	18,49	106,50
ДЖЕМ	12,7	12,7	0,08	0,01	8,98	34,99
ПОВИДЛО	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	19	1,39	0,53	9,48	48,29
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200		6,20	10,00	26,80	224,00
КРУПА РИСОВАЯ	9,8	9,7	0,66	0,10	6,96	31,33
ПШЕНО	9,8	9,7	1,09	0,25	6,63	33,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	145,2	145,2	4,08	3,52	6,76	76,06
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,00	0,00	5,62	22,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200		0,32	0,11	16,43	67,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	0,00	0,00	15,68	62,70
ЛИМОН	12,6	7,6	0,07	0,01	0,22	2,50
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>8,41</b>	<b>13,61</b>	<b>71,52</b>	<b>444,52</b>
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100		1,40	10,10	6,60	123,00
КАРТОФЕЛЬ	35	21	0,41	0,08	3,32	15,68
СВЕКЛА	20	15	0,22	0,02	1,28	6,11
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	0,12	0,02	0,26	1,95
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	15	15	0,27	0,02	0,45	3,45
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	18,8	15	0,20	0,02	0,48	3,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0,00	9,99	0,00	89,90
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250		6,40	4,50	18,60	141,00
КАРТОФЕЛЬ	83,33	50	0,97	0,19	7,91	37,35
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	4,46	0,31	9,33	58,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,14	0,02	0,80	3,98
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,01	0,04	36,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ	130		8,70	23,70	13,22	307,89
СВИНИНА МЯСНАЯ	52,8	44,9	6,23	14,50	0,00	155,48

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,5	9,5	0,61	0,08	3,91	18,80
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,2	14,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,1	23,6	0,32	0,05	1,88	9,39
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,00	3,40	0,00	30,53
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,49	0,06	3,19	15,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,00	3,40	0,00	30,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,6	23,6	0,00	0,00	0,00	0,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,8	14,8	0,37	2,15	0,50	29,58
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,48	0,06	3,06	14,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,7	44,7	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,9	5,9	0,20	0,00	0,68	3,77
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b>		<b>180</b>	<b>5,50</b>	<b>8,72</b>	<b>17,74</b>	<b>206,00</b>
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83,9	83,1	10,16	2,66	46,03	248,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,6	124,6	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,03	5,52	0,06	50,06
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>60</b>	<b>1,08</b>	<b>5,88</b>	<b>4,32</b>	<b>73,20</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,00	2,33	0,00	20,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,05	0,00	0,24	1,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,28	0,00	1,11	5,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,00	1,16	0,00	10,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,00	0,00	1,16	4,65
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>19,36</b>	<b>77,41</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>20</b>	<b>1,60</b>	<b>0,93</b>	<b>10,40</b>	<b>57,50</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,50	0,58	10,28	52,40
			<b>27,88</b>	<b>55,53</b>	<b>110,64</b>	<b>1 078,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>36,29</b>	<b>69,14</b>	<b>182,16</b>	<b>1 522,52</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 11**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	60		6,80	14,40	14,80	216,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	4,64	5,90	0,00	72,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,05	8,25	0,08	74,80
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,25	0,87	15,42	78,60
<b>КАША "ЯНТАРНАЯ"</b>	200		6,70	9,76	37,44	265,60
ПШЕНО	40,4	40	4,46	1,05	27,32	136,58
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	2,03	1,75	3,36	37,71
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,00	0,00	4,65	18,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	35,2	31	0,12	0,12	2,95	14,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,04	6,40	0,06	58,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,20	1,16	0,27	15,99
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	185/15		0,20	0,00	15,00	60,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	15	15	0,00	0,00	14,52	58,05
<b>БАТОН</b>	35		2,80	1,60	18,20	100,70
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,63	1,02	17,99	91,70
<b>МАНДАРИН</b>	100		0,80	0,00	7,50	38,00
МАНДАРИН	135,1	100	0,80	0,20	7,50	38,00
			<b>17,30</b>	<b>25,76</b>	<b>92,94</b>	<b>680,30</b>
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b>	100		1,30	7,90	8,50	139,80
КАРТОФЕЛЬ	80,5	48,3	0,94	0,18	7,63	36,07
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	12,1	9,7	0,13	0,01	0,30	1,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,00	3,20	0,00	28,78
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	0,27	0,04	0,58	4,41
МОРКОВЬ	13,87	10,4	0,14	0,01	0,70	3,53
<b>БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ</b>	265		6,48	11,85	15,60	147,00
СВЕКЛА	56,53	42,4	0,62	0,04	3,62	17,28
КАРТОФЕЛЬ	44,17	26,5	0,51	0,11	4,19	19,80
МОРКОВЬ	14,13	10,6	0,14	0,01	0,71	3,60
ФАСОЛЬ	10,6	10,6	2,16	0,20	4,83	30,64
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	0,15	0,02	0,84	4,22
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,15	0,00	0,59	3,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,03	4,24	0,04	38,45
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,00	0,00	1,07	4,26
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212	212	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b>		<b>105</b>	<b>19,80</b>	<b>0,70</b>	<b>0,00</b>	<b>73,30</b>
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	126	121,2	18,81	0,71	0,00	81,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,06	0,01	0,33	1,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,06	0,01	0,33	1,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,2	6,2	0,03	4,97	0,05	44,99
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b>		<b>180</b>	<b>3,48</b>	<b>5,64</b>	<b>28,20</b>	<b>177,60</b>
КАРТОФЕЛЬ	300	180	3,49	0,70	28,46	134,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,03	4,80	0,05	43,53
<b>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</b>		<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>0,10</b>	<b>34,20</b>	<b>142,00</b>
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	0,76	0,05	7,42	33,76
САХАР ПЕСОК	24	24	0,00	0,00	23,23	92,89
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	233	233	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ВАФЛИ</b>		<b>30</b>	<b>0,80</b>	<b>1,00</b>	<b>20,00</b>	<b>106,20</b>
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,16</b>	<b>12,99</b>	<b>71,89</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>38,06</b>	<b>30,05</b>	<b>139,89</b>	<b>949,79</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>55,36</b>	<b>55,81</b>	<b>232,83</b>	<b>1 630,09</b>

**МЕНЮ****7-11 лет****ДЕНЬ 12**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	40		1,20	4,30	22,00	132,00
ДЖЕМ	14,5	14,5	0,09	0,01	10,25	39,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,02	2,88	0,03	26,12
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21,8	21,8	1,59	0,61	10,87	55,41
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	230		21,62	19,22	44,41	323,30
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	195,5	195,5	34,13	17,07	5,69	320,49
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,9	24,9	2,61	0,31	16,89	80,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	0,00	0,00	13,94	55,74
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.38 шт.	15,3	1,88	1,71	0,11	23,30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,7	7,7	0,00	7,46	0,00	67,14
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3	2,76	3,26	21,26	125,62
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,50	1,30	22,40	107,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,80	0,00	4,17	19,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
БАТОН	25		2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100		0,40	0,40	9,80	44,40
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,39	0,39	9,51	45,59
			<b>26,72</b>	<b>26,38</b>	<b>111,60</b>	<b>678,59</b>
<b>Обед</b>						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100		1,10	0,20	0,30	22,00
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101,4	100,4	1,10	0,20	3,82	24,10
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250		3,70	2,80	14,91	111,70
КАРТОФЕЛЬ	125	75	1,46	0,29	11,86	56,02
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	10,1	10	0,90	0,11	6,49	30,56
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,14	0,02	0,80	3,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,02	2,41	0,02	21,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	100		15,75	21,70	13,90	362,50
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,5	62,8	10,90	2,25	0,00	77,37
КРУПА РИСОВАЯ	12,9	12,8	0,87	0,13	9,19	41,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	29,8	25	0,34	0,05	1,99	9,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,01	2,24	0,02	20,31
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5,64	0,70	0,63	0,04	8,58

ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1,61	0,19	0,18	0,01	2,45
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		<b>30</b>	<b>0,42</b>	<b>1,20</b>	<b>1,92</b>	<b>20,40</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	0,00	0,00	0,00	0,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,19	1,13	0,26	15,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>180</b>	<b>6,60</b>	<b>3,76</b>	<b>37,56</b>	<b>229,20</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,53	0,78	41,86	200,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,03	4,80	0,05	43,53
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"</b>		<b>200</b>	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>	<b>27,90</b>	<b>115,00</b>
ЯБЛОКИ	45,5	40	0,16	0,16	3,80	18,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	24	24	0,00	0,00	23,23	92,89
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>20</b>	<b>1,60</b>	<b>0,85</b>	<b>10,20</b>	<b>46,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,32	0,18	8,48	40,79
<b>БАТОН</b>		<b>15</b>	<b>1,20</b>	<b>0,70</b>	<b>7,80</b>	<b>43,10</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
			<b>30,57</b>	<b>31,41</b>	<b>114,49</b>	<b>949,90</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>57,29</b>	<b>57,79</b>	<b>226,09</b>	<b>1 628,49</b>

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,02	0,00	0,08	0,00	135,00	86,00	7,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,20	8,90	31,50	236,10	0,50	0,20	0,00	0,00	0,00	111,70	148,10	39,20	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,90	2,50	24,80	133,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	433	2008
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>15,00</b>	<b>20,50</b>	<b>73,50</b>	<b>548,00</b>	10,50	0,25	0,02	0,09	0,00	262,70	245,10	54,20	3,60	278,00	2,00	0,00	0,01		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	34																			
<b>Обед</b>																				
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	100	2,80	6,17	7,86	98,00	3,72	0,08	0,04	0,00	0,00	16,78	52,01	17,58	0,59	92,13	0,00	0,00	0,00	12	2012
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	265	10,07	11,26	17,44	212,22	7,44	0,11	0,12	0,25	0,08	32,64	130,22	33,72	1,54	615,03	6,36	0,00	0,08	91	2008
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100	15,97	45,90	0,44	478,89	0,05	0,39	0,12	0,00	0,00	21,95	156,60	23,12	1,59	336,50	8,32	0,00	0,07	266	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4,14	7,20	27,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	335	2008
КИСЕЛЬ	200	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>38,28</b>	<b>73,49</b>	<b>114,11</b>	<b>1 066,00</b>	13,21	0,69	0,28	0,25	0,08	88,37	397,93	87,32	6,02	1 043,66	14,68	0,00	0,15		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	66																			
<b>Всего за день:</b>		<b>53,28</b>	<b>93,99</b>	<b>187,61</b>	<b>1 614,00</b>	23,71	0,94	0,30	0,34	0,08	351,07	643,03	141,52	9,62	1 321,66	16,68	0,00	0,16		

## 2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	1,48	3,11	18,53	106,74	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,11	13,49	3,83	0,23	35,83	0,00	0,00	0,00	2	2011	
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ	200	4,74	12,11	44,22	306,96	0,01	0,04	0,06	0,08	0,33	22,99	93,82	27,96	0,96	79,17	2,36	0,01	0,03	192	2008	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008	
МАНДАРИН	100	0,80	0,00	0,00	7,50	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00		2008	
ВАФЛИ	30	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>9,32</b>	<b>17,52</b>	<b>85,15</b>	<b>548,20</b>	40,04	0,16	0,07	0,10	0,38	68,90	135,11	45,79	1,79	115,00	2,36	0,01	0,03			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>49</b>																				
<b>Обед</b>																					
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	35	0,28	0,04	0,60	4,55	1,75	0,01	0,01	0,00	0,00	8,05	8,40	4,90	0,21	49,35	0,00	0,00	0,00		2008	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	265	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	76	2008	
РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)	280	48,54	10,13	1,91	291,81	3,10	0,22	0,20	0,08	0,15	113,21	607,70	89,24	1,87	1 111,76	419,62	0,00	0,01	227	2011	
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	60	0,60	3,00	2,64	38,40	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	1,20	4,80	1,20	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	360	2008	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	349	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>905</b>	<b>54,62</b>	<b>16,03</b>	<b>57,90</b>	<b>576,06</b>	4,85	0,33	0,21	0,10	0,15	142,92	672,00	108,04	4,10	1 162,31	419,62	0,00	0,01			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>51</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>63,94</b>	<b>33,55</b>	<b>143,05</b>	<b>1 124,26</b>	44,89	0,49	0,28	0,20	0,53	211,82	807,11	153,83	5,89	1 277,31	421,98	0,01	0,04			

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35	2,02	8,02	13,59	134,73	0,00	0,03	0,02	0,06	0,13	6,05	18,77	3,42	0,28	25,52	0,00	0,00	0,00	1	2011
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	7,23	8,26	32,02	231,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1,51	1,21	17,05	85,44	0,28	0,01	0,06	0,01	0,00	59,74	39,71	8,97	0,41	86,31	4,50	0,00	0,00	378	2011
АПЕЛЬСИН	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02		2008
ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>630</b>	<b>13,43</b>	<b>19,10</b>	<b>93,26</b>	<b>604,06</b>	60,28	0,10	0,12	0,08	0,13	103,09	96,48	28,09	1,23	330,13	6,50	0,00	0,02		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	34																			
<b>Обед</b>																				
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	10,10	6,60	123,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	51	2008
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	260	5,90	6,80	19,00	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	101	2008
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)	280	16,73	34,37	16,57	444,29	26,46	0,35	0,17	0,05	0,25	77,40	195,24	46,04	2,94	573,07	12,31	0,00	0,08	298	2012
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,64	0,00	68,22	276,66	23,68	0,00	0,00	0,00	0,00	24,59	18,40	16,36	1,18	0,59	0,00	0,00	0,00	347.1	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	20	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>30,55</b>	<b>59,78</b>	<b>145,51</b>	<b>1 173,65</b>	51,34	0,46	0,17	0,23	0,25	117,79	273,44	78,60	6,16	573,66	12,31	0,00	0,08		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	66																			
<b>Всего за день:</b>		<b>43,98</b>	<b>78,88</b>	<b>238,77</b>	<b>1 777,71</b>	111,62	0,56	0,29	0,31	0,38	220,88	369,92	106,69	7,39	903,79	18,81	0,00	0,10		

**4 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,54	11,76	10,50	154,00	0,00	0,03	0,00	0,10	0,00	5,60	16,80	2,80	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008	
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	3,53	4,63	8,74	91,60	0,65	0,03	0,13	0,03	0,03	133,35	90,30	15,24	0,10	183,30	11,25	0,00	0,00	113	2008	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	0,30	0,10	15,20	62,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008	
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008	
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>630</b>	<b>5,77</b>	<b>16,89</b>	<b>44,24</b>	<b>354,60</b>	10,65	0,09	0,15	0,14	0,03	154,95	118,10	26,04	2,58	461,30	13,25	0,00	0,01			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>28</b>																				
<b>Обед</b>																					
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	119,00	7,00	0,02	0,05	0,19	0,00	41,00	37,00	15,00	0,70	315,00	0,00	0,00	0,00		2008	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	260	7,50	3,60	16,50	118,00	5,00	0,30	0,00	0,20	0,00	43,30	149,90	42,20	3,10	0,00	0,00	0,00	0,00	99/73	2008	
ФРИКАДЕЛКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	150	11,04	10,10	18,60	202,20	0,80	0,10	0,00	0,00	0,00	47,80	132,90	18,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	308/350	2012	
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,40	7,60	39,40	243,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	325	2008	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	1,60	0,02	0,02	0,00	0,00	12,60	12,60	7,20	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00	389	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>955</b>	<b>31,01</b>	<b>33,25</b>	<b>135,18</b>	<b>930,11</b>	14,40	0,54	0,07	0,39	0,00	156,70	383,50	93,30	9,22	555,00	2,00	0,00	0,00			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>72</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>36,78</b>	<b>50,14</b>	<b>179,42</b>	<b>1 284,71</b>	25,05	0,63	0,22	0,53	0,03	311,65	501,60	119,34	11,80	1 016,30	15,25	0,00	0,01			

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ	180	9,21	14,26	52,67	375,53	0,00	0,10	0,08	0,07	0,43	31,19	81,38	13,64	1,00	108,39	3,83	0,03	0,02	399	2011	
КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,90	2,50	24,80	134,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	433	2008	
МАНДАРИН	100	0,80	0,00	7,50	38,00	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	к/к	к/к	
ВАФЛИ	30	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>18,21</b>	<b>26,46</b>	<b>92,37</b>	<b>698,53</b>	38,00	0,20	0,08	0,07	0,43	70,99	109,18	27,64	1,60	108,39	3,83	0,03	0,02			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>51</b>																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	5,99	2,00	61,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	12	2012	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	255	4,10	5,50	23,25	159,06	4,69	0,07	0,08	0,23	0,16	36,51	64,98	21,41	1,04	361,96	4,85	0,01	0,02	108	2011	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,61	7,49	129,61	138,25	31,68	0,06	0,00	0,10	0,00	103,69	69,13	34,56	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00	131	2008	
КИСЕЛЬ	200	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	35	2,80	1,60	18,20	100,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,70	22,80	4,60	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>14,81</b>	<b>22,38</b>	<b>221,36</b>	<b>664,83</b>	38,37	0,24	0,08	0,33	0,16	159,14	199,83	70,17	4,88	362,02	4,85	0,01	0,02			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>49</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>33,02</b>	<b>48,84</b>	<b>313,73</b>	<b>1 363,36</b>	76,37	0,44	0,16	0,40	0,59	230,13	309,01	97,81	6,48	470,41	8,68	0,04	0,04			

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	1,47	3,19	18,48	107,22	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,10	13,45	3,82	0,23	35,76	0,00	0,00	0,00	2	2011	
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	5,94	8,01	26,73	202,73	1,29	0,08	0,00	0,05	0,00	136,87	113,63	19,37	1,29	0,00	0,00	0,00	189	2008		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	0,00	22,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008		
АПЕЛЬСИН	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02		2008	
ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>11,58</b>	<b>14,11</b>	<b>75,81</b>	<b>485,15</b>	63,32	0,16	0,05	0,08	0,05	180,27	165,08	38,89	2,06	254,06	2,00	0,00	0,02			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>36</b>																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,64	4,18	8,10	76,95	5,34	0,04	0,03	0,00	0,00	25,91	38,65	16,96	1,25	230,42	4,08	0,00	0,01	53	2011	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	270	8,20	2,96	19,20	116,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	92	2008		
ГУЛЯШ	100	14,95	17,23	3,07	227,77	1,86	0,06	0,11	0,05	0,00	24,44	127,68	18,96	1,25	260,25	3,49	0,00	0,10	260	2011	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,60	5,76	37,96	229,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	331	2008		
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	349	2011		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,60	0,85	10,20	46,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	17,40	3,80	0,80	0,00	0,00	0,00		2008		
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00		2008		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>895</b>	<b>34,99</b>	<b>32,14</b>	<b>110,88</b>	<b>845,52</b>	7,20	0,10	0,14	0,05	0,00	67,21	200,03	44,82	3,60	491,87	7,57	0,00	0,11			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>64</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>46,57</b>	<b>46,25</b>	<b>186,69</b>	<b>1 330,67</b>	70,52	0,26	0,19	0,13	0,05	247,48	365,11	83,71	5,66	745,93	9,57	0,00	0,13			

## 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35	2,02	8,02	13,59	134,73	0,00	0,03	0,02	0,06	0,13	6,05	18,77	3,42	0,28	25,52	0,00	0,00	0,00	1	2011
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	5,03	8,13	27,88	205,26	1,29	0,05	0,00	0,05	0,00	138,13	136,84	29,69	1,29	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1,51	1,21	17,05	85,44	0,28	0,01	0,06	0,01	0,00	59,74	39,71	8,97	0,41	86,31	4,50	0,00	0,00	378	2011
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>640</b>	<b>8,96</b>	<b>17,76</b>	<b>68,32</b>	<b>472,43</b>	<b>11,57</b>	<b>0,12</b>	<b>0,10</b>	<b>0,13</b>	<b>0,13</b>	<b>219,92</b>	<b>206,32</b>	<b>50,08</b>	<b>4,18</b>	<b>389,83</b>	<b>6,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	35																			
<b>Обед</b>																				
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	120	3,36	7,41	9,43	117,60	4,46	0,09	0,05	0,00	0,00	20,14	62,42	21,09	0,70	110,56	0,00	0,00	0,00	12	2012
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	270	9,35	10,91	5,17	158,31	8,82	0,04	0,07	0,24	0,08	49,27	95,87	24,67	1,51	391,21	6,02	0,00	0,04	85	2008
РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	180	3,21	8,71	16,49	158,46	12,81	0,08	0,06	0,79	0,15	49,18	78,83	33,25	1,37	504,99	4,74	0,00	0,04	342	2012
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,64	0,00	68,22	276,66	23,68	0,00	0,00	0,00	0,00	24,59	18,40	16,36	1,18	0,59	0,00	0,00	0,00	347.1	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	20	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>21,36</b>	<b>29,66</b>	<b>130,11</b>	<b>860,53</b>	<b>49,77</b>	<b>0,31</b>	<b>0,18</b>	<b>1,03</b>	<b>0,23</b>	<b>154,18</b>	<b>303,32</b>	<b>105,57</b>	<b>6,56</b>	<b>1 007,35</b>	<b>10,76</b>	<b>0,00</b>	<b>0,08</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	65																			
<b>Всего за день:</b>		<b>30,32</b>	<b>47,42</b>	<b>198,43</b>	<b>1 332,96</b>	<b>61,34</b>	<b>0,43</b>	<b>0,28</b>	<b>1,16</b>	<b>0,36</b>	<b>374,10</b>	<b>509,64</b>	<b>155,65</b>	<b>10,74</b>	<b>1 397,18</b>	<b>17,26</b>	<b>0,00</b>	<b>0,09</b>		

## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг			F, мг
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,54	11,76	10,50	154,00	0,00	0,03	0,00	0,10	0,00	5,60	16,80	2,80	0,28	0,00	0,00	0,00	1	2008	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	190	6,78	6,16	43,34	256,14	0,00	0,08	0,03	0,03	0,10	37,55	52,74	13,18	1,23	80,30	0,95	0,02	0,01	309	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	0,30	0,10	15,20	62,00	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	15,40	9,30	6,80	0,90	0,00	0,00	0,00	431	2008	
МАНДАРИН	100	0,80	0,00	7,50	38,00	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00		2008	
ВАФЛИ	30	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>10,22</b>	<b>19,02</b>	<b>76,54</b>	<b>530,14</b>	38,90	0,21	0,03	0,13	0,10	98,35	106,64	36,78	3,01	80,30	0,95	0,02	0,01		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	27																			
<b>Обед</b>																				
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	35	0,28	0,04	0,60	4,55	1,75	0,01	0,01	0,00	0,00	8,05	8,40	4,90	0,21	49,35	0,00	0,00	0,00		2008
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	260	2,20	2,00	53,80	155,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	95	2008	
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	206	32,90	94,69	0,91	987,81	0,10	0,79	0,25	0,00	0,00	45,36	322,71	47,65	3,28	693,41	17,15	0,00	0,14	266	2011
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	364	2008	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	1,60	0,02	0,02	0,00	0,00	12,60	12,60	7,20	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00	389	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>826</b>	<b>42,63</b>	<b>105,66</b>	<b>112,61</b>	<b>1 467,87</b>	4,65	0,93	0,28	0,18	0,00	82,81	406,81	76,65	8,15	982,76	19,15	0,00	0,14		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	73																			
<b>Всего за день:</b>		<b>52,85</b>	<b>124,68</b>	<b>189,15</b>	<b>1 998,01</b>	43,55	1,14	0,31	0,31	0,10	181,16	513,45	113,43	11,16	1 063,06	20,10	0,02	0,15		

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	180	13,64	23,23	107,58	693,27	0,00	0,17	0,08	0,01	0,08	31,78	114,40	20,48	1,29	176,71	2,67	0,04	0,03	424	2011	
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,10	5,30	10,10	113,00	3,00	0,08	0,00	0,02	0,00	252,00	189,00	29,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	434	2008	
АПЕЛЬСИН	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02		2008	
ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>26,91</b>	<b>38,84</b>	<b>155,68</b>	<b>1 090,07</b>	63,00	0,31	0,12	0,04	0,08	321,08	341,40	65,18	3,83	395,01	4,67	0,04	0,05			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>56</b>																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	5,99	2,00	61,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	12	2012	
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	9,04	3,40	16,53	133,25	7,32	0,08	0,09	0,35	0,06	35,32	58,85	26,79	0,98	464,35	4,61	0,00	0,03	87	2012	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	15,12	14,30	41,93	356,00	3,70	0,30	0,00	0,60	0,00	46,90	425,10	78,50	3,50	0,00	0,00	0,00	0,00	304	2012	
КИСЕЛЬ	200	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	35	2,80	1,60	18,20	100,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,70	22,80	4,60	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>905</b>	<b>30,26</b>	<b>27,09</b>	<b>126,96</b>	<b>856,77</b>	13,02	0,49	0,09	0,95	0,06	101,16	549,67	119,49	6,88	464,41	4,61	0,00	0,03			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>44</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>57,17</b>	<b>65,93</b>	<b>282,64</b>	<b>1 946,84</b>	76,02	0,80	0,21	0,99	0,14	422,24	891,07	184,67	10,71	859,42	9,28	0,04	0,08			

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	1,47	3,11	18,48	106,49	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,09	13,43	3,82	0,23	35,74	0,00	0,00	0,00	2	2011	
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,20	10,00	26,80	224,00	0,80	0,10	0,00	0,00	0,00	154,40	139,40	28,20	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	190	2008	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,32	0,11	16,43	67,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008	
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008	
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>8,39</b>	<b>13,62</b>	<b>71,51</b>	<b>444,51</b>	12,83	0,15	0,03	0,03	0,05	176,49	163,83	40,02	2,93	313,74	2,00	0,00	0,01			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	29																				
<b>Обед</b>																					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	10,10	6,60	123,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	51	2008	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,40	4,50	18,60	141,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	99	2008	
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ	130	8,70	23,68	13,21	307,86	1,57	0,19	0,07	0,03	0,00	29,16	97,07	18,78	1,40	249,36	5,67	0,00	0,03	278	2011	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,50	8,72	17,74	206,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	181	2008	
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	349	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	20	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>27,88</b>	<b>55,51</b>	<b>110,63</b>	<b>1 077,97</b>	2,77	0,30	0,07	0,21	0,00	53,42	156,87	36,78	3,44	250,56	5,67	0,00	0,03			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	71																				
<b>Всего за день:</b>		<b>36,27</b>	<b>69,13</b>	<b>182,14</b>	<b>1 522,48</b>	15,60	0,45	0,10	0,24	0,05	229,91	320,70	76,80	6,37	564,30	7,67	0,00	0,04			

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
Итого за весь период	454,18	658,81	2 101,63	15 295,00	548,67	6,14	2,34	4,61	2,31	2 780,44	5 230,64	1 233,45	85,82	9 619,36	545,28	0,11	0,84
Среднее значение за период	45,42	65,88	210,16	1 529,50	54,87	0,61	0,23	0,46	0,23	278,04	523,06	123,35	8,58	961,94	54,53	0,01	0,08
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	11.9	38.8	49.3														

## СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед
12-18 лет	583	900



**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 1**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35		4,50	8,70	7,40	131,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	3,48	4,43	0,00	54,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,13	0,04	37,40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200		7,20	8,90	31,50	236,10
ПШЕНО	37,8	37,4	4,17	0,98	25,54	127,69
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,5	62,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	94,8	94,8	2,67	2,30	4,41	49,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,00	0,00	3,58	14,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,90	2,50	24,80	133,90
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,94	0,58	0,40	11,21
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,81	2,43	4,66	52,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>15,00</b>	<b>20,50</b>	<b>73,50</b>	<b>548,00</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	100		2,79	6,17	7,87	98,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	132,85	93	2,79	0,18	5,87	36,08
САХАР ПЕСОК	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,00	5,99	0,00	53,94
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	265		10,08	11,28	17,44	212,22
КАРТОФЕЛЬ	132,5	79,5	1,54	0,31	12,57	59,38
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,3	5,3	0,48	0,06	3,44	16,20
МОРКОВЬ	14,13	10,6	0,14	0,01	0,71	3,60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,3	0,07	0,01	0,42	2,10
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15,9	15,9	0,13	0,02	0,26	2,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,03	4,24	0,04	38,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201,4	201,4	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	75,7	42,4	7,69	6,63	0,00	90,48
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100		15,96	45,91	0,44	478,90
СВИНИНА МЯСНАЯ	133,2	113,2	15,70	36,57	0,00	392,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,4	9,4	0,26	0,23	0,44	4,93
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,00	0,00	0,00	0,00

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,00	9,11	0,00	81,97
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200		4,14	7,20	27,08	0,00
КАРТОФЕЛЬ	284,5	170,7	3,31	0,66	26,99	127,50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30,7	30,7	0,86	0,75	1,43	16,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,03	5,36	0,05	48,62
КИСЕЛЬ	200		0,10	0,10	27,90	113,00
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0,00	0,00	18,53	74,13
САХАР ПЕСОК	10	10	0,00	0,00	9,68	38,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40		3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН	25		2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>38,27</b>	<b>73,52</b>	<b>114,12</b>	<b>1 066,01</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>53,27</b>	<b>94,02</b>	<b>187,62</b>	<b>1 614,01</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 2**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35		1,49	3,10	18,54	106,75
ДЖЕМ	12,7	12,7	0,08	0,01	8,98	34,99
ПОВИДЛО	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,1	19,1	1,39	0,53	9,53	48,54
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ	200		4,73	12,11	44,21	306,94
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА РИСОВАЯ	46,4	46,4	3,15	0,45	33,31	149,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	8	8	0,00	0,00	7,74	30,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,4	0,79	0,72	0,04	9,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,02	3,84	0,04	34,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,61	0,00	2,86	13,91
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,12	0,70	0,16	9,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,04	6,40	0,06	58,04
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,50	1,30	22,40	107,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,80	0,00	4,17	19,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
МАНДАРИН	100		0,80	0,00	0,00	7,50
МАНДАРИН	135	99,9	0,80	0,20	7,49	37,96
ВАФЛИ	30		0,80	1,00	0,00	20,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
			<b>9,32</b>	<b>17,51</b>	<b>85,15</b>	<b>548,19</b>
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	35		0,28	0,04	0,60	4,55
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	0,28	0,04	0,60	4,55
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	265		0,00	0,00	0,00	0,00
СВЕКЛА	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МОРКОВЬ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00

САХАР ПЕСОК	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧЕСНОК	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)</b>		<b>280</b>	<b>48,55</b>	<b>10,13</b>	<b>1,90</b>	<b>291,79</b>
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	431,4	310,6	48,21	1,80	0,00	207,88
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,3	0,14	0,02	0,81	4,09
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	13,6	10,3	0,15	0,06	1,01	5,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	10,3	10,3	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,3	10,3	0,05	8,25	0,08	74,73
<b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b>		<b>60</b>	<b>0,60</b>	<b>3,00</b>	<b>2,64</b>	<b>38,40</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,00	3,49	0,00	31,39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,38	0,05	2,44	11,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,04	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>19,36</b>	<b>77,41</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,16</b>	<b>12,99</b>	<b>71,89</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>54,63</b>	<b>16,03</b>	<b>57,89</b>	<b>576,04</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>63,95</b>	<b>33,54</b>	<b>143,04</b>	<b>1 124,23</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 3**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35		2,01	8,02	13,59	134,73
СЫР РОССИЙСКИЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,04	7,26	0,07	65,82
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26,3	26,3	1,97	0,76	13,52	68,91
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200		7,23	8,26	32,02	231,09
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	39,1	38,7	4,32	0,49	25,49	123,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	2,75	2,38	4,57	51,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,00	0,00	3,77	15,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15		1,51	1,21	17,05	85,44
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,10	0,00	0,20	1,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	15	15	0,00	0,00	14,52	58,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
АПЕЛЬСИН	100		0,90	0,20	8,10	43,00
АПЕЛЬСИН	142,86	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ПРЯНИКИ	30		1,77	1,41	22,50	109,80
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,77	1,41	22,50	109,80
			<b>13,42</b>	<b>19,10</b>	<b>93,26</b>	<b>604,06</b>
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100		1,40	10,10	6,60	123,00
КАРТОФЕЛЬ	35	21	0,41	0,08	3,32	15,68
СВЕКЛА	20	15	0,22	0,02	1,28	6,11
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	0,12	0,02	0,26	1,95
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	15	15	0,27	0,02	0,45	3,45
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	18,8	15	0,20	0,02	0,48	3,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0,00	9,99	0,00	89,90
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	260		5,90	6,80	19,00	107,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	13,5	13,5	1,45	0,17	9,23	44,26
КАРТОФЕЛЬ	86,67	52	1,01	0,20	8,23	38,84
МОРКОВЬ	13,87	10,4	0,14	0,01	0,70	3,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	0,15	0,02	0,82	4,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,02	2,48	0,02	22,49
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,15	0,00	0,57	3,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	221,5	221,5	0,00	0,00	0,00	0,00

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)		280	16,73	34,39	16,57	444,29
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	178,3	142,6	2,49	0,14	6,50	38,73
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
СВИНИНА МЯСНАЯ	104	88,4	12,26	28,56	0,00	306,12
КРУПА РИСОВАЯ	11,8	11,7	0,80	0,12	8,40	37,79
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,6	19,8	0,27	0,04	1,57	7,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,03	4,72	0,05	42,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	0,88	0,81	0,05	10,96
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		60	1,08	5,88	4,32	73,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,00	2,33	0,00	20,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,05	0,00	0,24	1,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,28	0,00	1,11	5,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,00	1,16	0,00	10,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,00	0,00	1,16	4,65
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)		200	0,64	0,00	68,21	276,66
ЧЕРЕШНЯ	73	73	0,64	0,00	8,78	38,95
САХАР ПЕСОК	13	13	0,00	0,00	12,58	50,31
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	0,00	0,00	46,85	187,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		20	1,60	0,93	10,40	57,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,50	0,58	10,28	52,40
			<b>30,55</b>	<b>59,80</b>	<b>145,50</b>	<b>1 173,65</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>43,97</b>	<b>78,90</b>	<b>238,76</b>	<b>1 777,71</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 4**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35		1,54	11,76	10,50	154,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14	0,07	11,55	0,11	104,72
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	1,58	0,61	10,79	55,02
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250		3,53	4,64	8,74	91,60
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	3,52	3,04	5,82	65,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,01	1,60	0,02	14,51
САХАР ПЕСОК	3	3	0,00	0,00	2,90	11,61
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205		0,30	0,10	15,20	62,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,7	133,7	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,9	14,9	0,00	0,00	14,42	57,67
ЛИМОН	11,5	6,9	0,06	0,01	0,20	2,28
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>5,77</b>	<b>16,90</b>	<b>44,24</b>	<b>354,60</b>
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100		1,90	8,90	7,70	119,00
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	1,90	8,90	7,70	119,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	260		7,50	3,60	16,50	118,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,8	19,8	1,45	0,55	9,87	50,32
КАРТОФЕЛЬ	82,5	49,5	0,96	0,19	7,83	36,98
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	19,9	19,8	4,41	0,31	9,23	57,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,9	0,14	0,02	0,79	3,94
МОРКОВЬ	13,2	9,9	0,13	0,01	0,66	3,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,01	0,04	36,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОВЯДИНА Б/К	46,9	39,6	7,15	6,15	0,00	83,74
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,05	0,02	0,29	1,48
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	150		11,04	10,10	18,60	202,20
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	94,6	68,1	12,35	10,63	0,00	145,33
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17,3	17,3	1,26	0,49	8,62	43,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	0,81	0,70	1,34	15,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	3,2	3,2	0,32	0,02	2,14	10,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,8	28,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,00	0,00	0,58	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
РИС ОТВАРНОЙ		180	4,40	7,60	39,40	243,60
КРУПА РИСОВАЯ	65,5	64,8	4,40	0,63	46,51	209,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,4	8,4	0,04	6,72	0,07	60,95
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ		200	0,97	0,19	19,59	83,42
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	0,97	0,19	19,59	83,42
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		25	2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>31,01</b>	<b>33,25</b>	<b>135,18</b>	<b>930,11</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>36,78</b>	<b>50,15</b>	<b>179,42</b>	<b>1 284,71</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 5**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35		4,50	8,70	7,40	131,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	3,48	4,43	0,00	54,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,13	0,04	37,40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕНКОЙ	180		9,21	14,27	52,67	375,54
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	71,3	71,3	7,47	0,90	48,34	231,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,34 шт.	13,8	1,70	1,54	0,10	21,02
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,00	0,00	4,16	16,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,1	5,1	0,00	4,94	0,00	44,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,6	8,6	0,04	6,89	0,07	62,40
КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,90	2,50	24,80	134,00
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,94	0,58	0,40	11,21
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,81	2,43	4,66	52,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МАНДАРИН	100		0,80	0,00	7,50	38,00
МАНДАРИН	135,1	100	0,80	0,20	7,50	38,00
ВАФЛИ	30		0,80	1,00	0,00	20,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
			<b>18,21</b>	<b>26,47</b>	<b>92,37</b>	<b>698,54</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100		0,00	5,99	2,00	61,92
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,00	5,99	0,00	53,94
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	255		4,11	5,49	23,31	159,38
КАРТОФЕЛЬ	85	51	0,99	0,19	8,06	38,09
МОРКОВЬ	13,6	10,2	0,13	0,01	0,68	3,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,2	0,14	0,02	0,81	4,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,00	2,52	0,00	22,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,2	20,2	2,11	0,25	13,70	65,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,01	1,84	0,02	16,68
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,9	0,73	0,66	0,04	8,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,4	31,4	0,00	0,00	0,00	0,00

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,3	191,3	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b>		<b>180</b>	<b>4,61</b>	<b>7,49</b>	<b>129,61</b>	<b>138,25</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	256,3	205,2	3,58	0,20	9,35	55,74
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,00	6,97	0,00	62,79
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,3	4,3	0,20	0,00	0,80	4,26
МОРКОВЬ	5,73	4,3	0,06	0,00	0,29	1,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,10	0,01	0,57	2,86
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,30	0,04	1,97	9,40
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,00	0,00	5,62	22,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,9	61,9	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КИСЕЛЬ</b>		<b>200</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>27,90</b>	<b>113,00</b>
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0,00	0,00	18,53	74,13
САХАР ПЕСОК	10	10	0,00	0,00	9,68	38,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>35</b>	<b>2,80</b>	<b>1,60</b>	<b>18,20</b>	<b>100,60</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,63	1,02	17,99	91,70
			<b>14,82</b>	<b>22,37</b>	<b>221,42</b>	<b>665,15</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>33,03</b>	<b>48,84</b>	<b>313,79</b>	<b>1 363,69</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 6**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35		1,49	3,18	18,49	107,22
ДЖЕМ	12,7	12,7	0,08	0,01	8,98	34,99
ПОВИДЛО	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,02	2,64	0,03	23,94
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	19	1,39	0,53	9,48	48,29
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200		5,94	8,01	26,73	202,73
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	0,29	20,34	94,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	2,75	2,38	4,57	51,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,00	0,00	3,77	15,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,50	1,30	0,00	22,40
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,80	0,00	4,17	19,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
АПЕЛЬСИН	100		0,90	0,20	8,10	43,00
АПЕЛЬСИН	142,86	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ПРЯНИКИ	30		1,77	1,41	22,50	109,80
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,77	1,41	22,50	109,80
			<b>11,60</b>	<b>14,10</b>	<b>75,82</b>	<b>485,15</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100		1,65	4,18	8,11	76,95
СВЕКЛА	68	51	0,75	0,05	4,36	20,78
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	38,45	25	0,76	0,05	1,58	9,70
ЯБЛОКИ	25,71	18	0,07	0,07	1,76	8,46
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,07	0,01	0,41	2,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,00	4,00	0,00	35,96
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	270		8,20	2,96	19,20	116,30
КАРТОФЕЛЬ	203,33	122	2,37	0,48	19,29	91,12
МОРКОВЬ	14,4	10,8	0,14	0,01	0,73	3,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	0,15	0,02	0,86	4,30
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	0,00	0,00	0,00	0,00
ГУЛЯШ	100		14,96	17,24	3,07	227,77
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	141,07	79	14,33	12,34	0,00	168,59
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,00	4,85	0,00	43,60

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,14	0,02	0,80	3,98
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,28	0,00	0,91	5,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,21	0,03	1,36	6,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>180</b>	<b>6,60</b>	<b>5,76</b>	<b>37,96</b>	<b>229,20</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,53	0,78	41,86	200,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,03	4,80	0,05	43,53
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>19,36</b>	<b>77,41</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>20</b>	<b>1,60</b>	<b>0,85</b>	<b>10,20</b>	<b>46,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,32	0,18	8,48	40,79
<b>БАТОН</b>		<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,16</b>	<b>12,99</b>	<b>71,89</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>35,01</b>	<b>32,15</b>	<b>110,89</b>	<b>845,52</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>46,61</b>	<b>46,25</b>	<b>186,71</b>	<b>1 330,67</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 7**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35		2,01	8,02	13,59	134,73
СЫР РОССИЙСКИЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,04	7,26	0,07	65,82
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26,3	26,3	1,97	0,76	13,52	68,91
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200		5,03	8,13	27,88	205,26
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,02	0,29	21,32	95,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,9	101,9	2,87	2,47	4,74	53,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,00	0,00	3,77	15,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15		1,51	1,21	17,05	85,44
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,10	0,00	0,20	1,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	15	15	0,00	0,00	14,52	58,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>8,95</b>	<b>17,76</b>	<b>68,32</b>	<b>472,43</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	120		3,36	7,40	9,43	117,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	159,4	111,6	3,36	0,21	7,03	43,30
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,00	0,00	2,40	9,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,00	7,19	0,00	64,73
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	270		9,36	10,92	5,17	158,32
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	66,3	66,3	1,15	0,07	1,93	14,79
МОРКОВЬ	14	10,5	0,14	0,01	0,70	3,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,5	0,15	0,02	0,83	4,18
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,3	1,3	0,06	0,00	0,24	1,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,22	0,03	1,43	6,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,03	4,24	0,04	38,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210,7	210,7	0,00	0,00	0,00	0,00
ГОВЯДИНА Б/К	50	42,2	7,61	6,55	0,00	89,24
РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	180		3,24	8,72	16,49	158,47
КРУПА РИСОВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
КАРТОФЕЛЬ	60	36	0,70	0,14	5,69	26,89
МОРКОВЬ	43,73	32,8	0,42	0,03	2,19	11,14

ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	9,2	6,8	0,10	0,04	0,67	3,37
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	35,3	18,4	0,45	0,06	0,75	5,35
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	22,1	14,4	0,44	0,03	0,91	5,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,8	36	0,49	0,07	2,86	14,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,01	1,84	0,02	16,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,24	0,03	1,56	7,45
МОРКОВЬ	4,27	3,2	0,04	0,00	0,21	1,09
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,1	0,02	0,00	0,09	0,44
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,7	0,5	0,01	0,00	0,05	0,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,1	8,1	0,28	0,00	0,93	5,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,00	0,72	0,01	6,53
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,00	0,00	0,49	1,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,04	5,76	0,06	52,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,00	0,00	0,00	0,00
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)		200	0,64	0,00	68,21	276,66
ЧЕРЕШНЯ	73	73	0,64	0,00	8,78	38,95
САХАР ПЕСОК	13	13	0,00	0,00	12,58	50,31
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	0,00	0,00	46,85	187,40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		20	1,60	0,93	10,40	57,50
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,50	0,58	10,28	52,40
			<b>21,40</b>	<b>29,67</b>	<b>130,10</b>	<b>860,56</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>30,35</b>	<b>47,43</b>	<b>198,42</b>	<b>1 332,99</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 8**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35		1,54	11,76	10,50	154,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14	0,07	11,55	0,11	104,72
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	1,58	0,61	10,79	55,02
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	190		6,79	6,16	43,41	256,48
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	63,4	63,4	6,76	0,80	43,36	207,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,2	3,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	381,9	381,9	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,03	5,36	0,05	48,62
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205		0,30	0,10	15,20	62,00
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,1	1,1	0,21	0,00	0,45	2,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,2	58,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,6	145,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	0,00	0,00	15,68	62,70
ЛИМОН	9,2	5,5	0,05	0,01	0,16	1,81
МАНДАРИН	100		0,80	0,00	7,50	38,00
МАНДАРИН	135,1	100	0,80	0,20	7,50	38,00
ВАФЛИ	30		0,80	1,00	0,00	20,00
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
			<b>10,23</b>	<b>19,02</b>	<b>76,61</b>	<b>530,48</b>
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	35		0,28	0,04	0,60	4,55
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	0,28	0,04	0,60	4,55
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	260		2,20	2,00	53,80	155,00
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26	20,8	0,36	0,02	0,95	5,65
КАРТОФЕЛЬ	86,67	52	1,01	0,20	8,23	38,84
МОРКОВЬ	13,87	10,4	0,14	0,01	0,70	3,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	0,15	0,02	0,82	4,13
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	12,8	8,3	0,25	0,02	0,52	3,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,03	4,16	0,04	37,73
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	197,6	197,6	0,00	0,00	0,00	0,00
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	206		32,90	94,71	0,91	987,80
СВИНИНА МЯСНАЯ	274,3	233,2	32,35	75,33	0,00	807,54
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	0,55	0,48	0,91	10,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	19,5	19,5	0,00	18,90	0,00	170,05
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60		1,08	5,88	4,32	73,20

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,00	2,33	0,00	20,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,05	0,00	0,24	1,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,28	0,00	1,11	5,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,00	1,16	0,00	10,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,00	0,00	1,16	4,65
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ		200	0,97	0,19	19,59	83,42
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	0,97	0,19	19,59	83,42
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,20	1,70	20,40	92,00
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
БАТОН		25	2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>42,63</b>	<b>105,68</b>	<b>112,61</b>	<b>1 467,86</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>52,86</b>	<b>124,70</b>	<b>189,22</b>	<b>1 998,34</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 9**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35		4,50	8,70	7,40	131,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	3,48	4,43	0,00	54,60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,13	0,04	37,40
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	180		13,65	23,23	107,59	693,27
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	115,5	115,5	12,10	1,46	78,31	374,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,1	6,1	0,64	0,08	4,13	19,76
САХАР ПЕСОК	19,8	19,8	0,00	0,00	19,17	76,63
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,00	0,00	5,62	22,45
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	26,7	26,7	0,08	21,23	0,26	192,43
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	0,45	0,40	0,03	5,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,00	0,00	0,00	0,00
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	3,1	3,1	0,38	0,06	0,07	2,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200		6,10	5,30	10,10	113,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	210	5,91	5,09	9,78	110,00
АПЕЛЬСИН	100		0,90	0,20	8,10	43,00
АПЕЛЬСИН	142,86	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ПРЯНИКИ	30		1,77	1,41	22,50	109,80
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,77	1,41	22,50	109,80
			<b>26,92</b>	<b>38,84</b>	<b>155,69</b>	<b>1 090,07</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100		0,00	5,99	2,00	61,92
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,00	5,99	0,00	53,94
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250		9,05	3,42	16,54	133,24
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	40	40	6,95	0,00	0,00	27,78
КАРТОФЕЛЬ	116,67	70	1,36	0,27	11,07	52,28
МОРКОВЬ	21,33	16	0,20	0,02	1,07	5,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,11	0,02	0,64	3,18
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,34	0,05	3,59	16,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,02	3,05	0,03	27,57
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,3	1,8	0,07	0,01	0,14	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280		15,12	14,30	41,93	356,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	303,2	218,3	39,60	34,10	0,00	465,85

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,2	11,2	0,06	8,96	0,09	81,27
МОРКОВЬ	24,4	18,3	0,23	0,02	1,22	6,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,1	12,7	0,17	0,03	1,01	5,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,7	9,7	0,34	0,00	1,11	6,21
КРУПА РИСОВАЯ	65,2	64,5	4,38	0,63	46,30	208,35
<b>КИСЕЛЬ</b>		<b>200</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>27,90</b>	<b>113,00</b>
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0,00	0,00	18,53	74,13
САХАР ПЕСОК	10	10	0,00	0,00	9,68	38,70
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>35</b>	<b>2,80</b>	<b>1,60</b>	<b>18,20</b>	<b>100,60</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,63	1,02	17,99	91,70
			<b>30,27</b>	<b>27,11</b>	<b>126,97</b>	<b>856,76</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>57,19</b>	<b>65,95</b>	<b>282,66</b>	<b>1 946,83</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 10**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35		1,49	3,10	18,49	106,50
ДЖЕМ	12,7	12,7	0,08	0,01	8,98	34,99
ПОВИДЛО	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,02	2,56	0,03	23,22
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	19	1,39	0,53	9,48	48,29
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200		6,20	10,00	26,80	224,00
КРУПА РИСОВАЯ	9,8	9,7	0,66	0,10	6,96	31,33
ПШЕНО	9,8	9,7	1,09	0,25	6,63	33,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	145,2	145,2	4,08	3,52	6,76	76,06
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,00	0,00	5,62	22,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,03	5,20	0,05	47,16
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200		0,32	0,11	16,43	67,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	0,00	0,00	15,68	62,70
ЛИМОН	12,6	7,6	0,07	0,01	0,22	2,50
ЯБЛОКО	100		0,40	0,40	9,80	47,00
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,40	0,40	9,80	47,00
			<b>8,41</b>	<b>13,61</b>	<b>71,52</b>	<b>444,52</b>
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100		1,40	10,10	6,60	123,00
КАРТОФЕЛЬ	35	21	0,41	0,08	3,32	15,68
СВЕКЛА	20	15	0,22	0,02	1,28	6,11
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	0,12	0,02	0,26	1,95
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	15	15	0,27	0,02	0,45	3,45
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	18,8	15	0,20	0,02	0,48	3,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0,00	9,99	0,00	89,90
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250		6,40	4,50	18,60	141,00
КАРТОФЕЛЬ	83,33	50	0,97	0,19	7,91	37,35
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	4,46	0,31	9,33	58,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,14	0,02	0,80	3,98
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,03	4,01	0,04	36,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ	130		8,70	23,70	13,22	307,89
СВИНИНА МЯСНАЯ	52,8	44,9	6,23	14,50	0,00	155,48

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,5	9,5	0,61	0,08	3,91	18,80
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,2	14,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,1	23,6	0,32	0,05	1,88	9,39
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,00	3,40	0,00	30,53
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,49	0,06	3,19	15,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,00	3,40	0,00	30,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,6	23,6	0,00	0,00	0,00	0,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,8	14,8	0,37	2,15	0,50	29,58
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,48	0,06	3,06	14,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,6	44,6	0,00	0,00	0,00	0,00
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,9	5,9	0,20	0,00	0,68	3,77
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b>		<b>180</b>	<b>5,50</b>	<b>8,72</b>	<b>17,74</b>	<b>206,00</b>
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83,9	83,1	10,16	2,66	46,03	248,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,6	124,6	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,03	5,52	0,06	50,06
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>60</b>	<b>1,08</b>	<b>5,88</b>	<b>4,32</b>	<b>73,20</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,00	2,33	0,00	20,93
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,05	0,00	0,24	1,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,02	0,00	0,10	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,28	0,00	1,11	5,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,00	1,16	0,00	10,47
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,00	0,00	1,16	4,65
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>19,36</b>	<b>77,41</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>20</b>	<b>1,60</b>	<b>0,93</b>	<b>10,40</b>	<b>57,50</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,50	0,58	10,28	52,40
			<b>27,88</b>	<b>55,53</b>	<b>110,64</b>	<b>1 078,00</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>36,29</b>	<b>69,14</b>	<b>182,16</b>	<b>1 522,52</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 11**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	60		6,80	14,40	14,80	216,00
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	4,64	5,90	0,00	72,80
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,05	8,25	0,08	74,80
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,25	0,87	15,42	78,60
<b>КАША "ЯНТАРНАЯ"</b>	200		6,70	9,76	37,44	265,60
ПШЕНО	40,4	40	4,46	1,05	27,32	136,58
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	2,03	1,75	3,36	37,71
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,00	0,00	4,65	18,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКИ	35,2	31	0,12	0,12	2,95	14,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,04	6,40	0,06	58,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,20	1,16	0,27	15,99
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	185/15		0,20	0,00	15,00	60,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	15	15	0,00	0,00	14,52	58,05
<b>БАТОН</b>	35		2,80	1,60	18,20	100,70
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,63	1,02	17,99	91,70
<b>МАНДАРИН</b>	100		0,80	0,00	7,50	38,00
МАНДАРИН	135,1	100	0,80	0,20	7,50	38,00
			<b>17,30</b>	<b>25,76</b>	<b>92,94</b>	<b>680,30</b>
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b>	100		1,30	7,90	8,50	139,80
КАРТОФЕЛЬ	80,5	48,3	0,94	0,18	7,63	36,07
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	12,1	9,7	0,13	0,01	0,30	1,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,00	3,20	0,00	28,78
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	0,27	0,04	0,58	4,41
МОРКОВЬ	13,87	10,4	0,14	0,01	0,70	3,53
<b>БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ</b>	265		6,48	11,85	15,60	147,00
СВЕКЛА	56,53	42,4	0,62	0,04	3,62	17,28
КАРТОФЕЛЬ	44,17	26,5	0,51	0,11	4,19	19,80
МОРКОВЬ	14,13	10,6	0,14	0,01	0,71	3,60
ФАСОЛЬ	10,6	10,6	2,16	0,20	4,83	30,64
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	0,15	0,02	0,84	4,22
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,15	0,00	0,59	3,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,03	4,24	0,04	38,45
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,00	0,00	1,07	4,26
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212	212	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b>		<b>105</b>	<b>19,80</b>	<b>0,70</b>	<b>0,00</b>	<b>73,30</b>
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	126	121,2	18,81	0,71	0,00	81,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,06	0,01	0,33	1,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,06	0,01	0,33	1,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,2	6,2	0,03	4,97	0,05	44,99
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b>		<b>180</b>	<b>3,48</b>	<b>5,64</b>	<b>28,20</b>	<b>177,60</b>
КАРТОФЕЛЬ	300	180	3,49	0,70	28,46	134,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,03	4,80	0,05	43,53
<b>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</b>		<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>0,10</b>	<b>34,20</b>	<b>142,00</b>
СУШЕННЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	0,76	0,05	7,42	33,76
САХАР ПЕСОК	24	24	0,00	0,00	23,23	92,89
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	233	233	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ВАФЛИ</b>		<b>30</b>	<b>0,80</b>	<b>1,00</b>	<b>20,00</b>	<b>106,20</b>
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	0,84	0,99	23,19	106,20
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>40</b>	<b>3,20</b>	<b>1,70</b>	<b>20,40</b>	<b>92,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,65	0,35	16,96	81,58
<b>БАТОН</b>		<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,16</b>	<b>12,99</b>	<b>71,89</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
			<b>38,06</b>	<b>30,05</b>	<b>139,89</b>	<b>949,79</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>55,36</b>	<b>55,81</b>	<b>232,83</b>	<b>1 630,09</b>

**МЕНЮ****12-18 лет****ДЕНЬ 12**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	40		1,20	4,30	22,00	132,00
ДЖЕМ	14,5	14,5	0,09	0,01	10,25	39,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,02	2,88	0,03	26,12
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21,8	21,8	1,59	0,61	10,87	55,41
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	230		21,62	19,22	44,41	323,30
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	195,5	195,5	34,13	17,07	5,69	320,49
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,9	24,9	2,61	0,31	16,89	80,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	0,00	0,00	13,94	55,74
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.38 шт.	15,3	1,88	1,71	0,11	23,30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,7	7,7	0,00	7,46	0,00	67,14
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3	2,76	3,26	21,26	125,62
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,50	1,30	22,40	107,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,80	0,00	4,17	19,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	20	20	0,00	0,00	19,36	77,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	1,41	1,21	2,33	26,19
БАТОН	25		2,00	1,16	12,99	71,89
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,88	0,73	12,85	65,50
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100		0,40	0,40	9,80	44,40
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,39	0,39	9,51	45,59
			<b>26,72</b>	<b>26,38</b>	<b>111,60</b>	<b>678,59</b>
<b>Обед</b>						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100		1,10	0,20	0,30	22,00
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101,4	100,4	1,10	0,20	3,82	24,10
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250		3,70	2,80	14,91	111,70
КАРТОФЕЛЬ	125	75	1,46	0,29	11,86	56,02
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	10,1	10	0,90	0,11	6,49	30,56
МОРКОВЬ	13,33	10	0,13	0,01	0,67	3,40
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,14	0,02	0,80	3,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,02	2,41	0,02	21,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	100		15,75	21,70	13,90	362,50
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,5	62,8	10,90	2,25	0,00	77,37
КРУПА РИСОВАЯ	12,9	12,8	0,87	0,13	9,19	41,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	29,8	25	0,34	0,05	1,99	9,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,01	2,24	0,02	20,31
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5,64	0,70	0,63	0,04	8,58

ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1,61	0,19	0,18	0,01	2,45
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		<b>30</b>	<b>0,42</b>	<b>1,20</b>	<b>1,92</b>	<b>20,40</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,25	0,03	1,63	7,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	0,00	0,00	0,00	0,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,19	1,13	0,26	15,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>180</b>	<b>6,60</b>	<b>3,76</b>	<b>37,56</b>	<b>229,20</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,53	0,78	41,86	200,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,03	4,80	0,05	43,53
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"</b>		<b>200</b>	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>	<b>27,90</b>	<b>115,00</b>
ЯБЛОКИ	45,5	40	0,16	0,16	3,80	18,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	24	24	0,00	0,00	23,23	92,89
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b>		<b>20</b>	<b>1,60</b>	<b>0,85</b>	<b>10,20</b>	<b>46,00</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,32	0,18	8,48	40,79
<b>БАТОН</b>		<b>15</b>	<b>1,20</b>	<b>0,70</b>	<b>7,80</b>	<b>43,10</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,13	0,44	7,71	39,30
			<b>30,57</b>	<b>31,41</b>	<b>114,49</b>	<b>949,90</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>57,29</b>	<b>57,79</b>	<b>226,09</b>	<b>1 628,49</b>

## 1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	0,00	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,02	0,00	0,08	0,00	135,00	86,00	7,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	0,00	7,20	8,90	31,50	236,10	0,50	0,20	0,00	0,00	0,00	111,70	148,10	39,20	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	0,00	2,90	2,50	24,80	133,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	
		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>15,00</b>	<b>20,50</b>	<b>73,50</b>	<b>548,00</b>	<b>10,50</b>	<b>0,25</b>	<b>0,02</b>	<b>0,09</b>	<b>0,00</b>	<b>262,70</b>	<b>245,10</b>	<b>54,20</b>	<b>3,60</b>	<b>278,00</b>	<b>2,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Обед</b>																						
2012	12	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	2,80	6,17	7,86	98,00	3,72	0,08	0,04	0,00	0,00	16,78	52,01	17,58	0,59	92,13	0,00	0,00	0,00	
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	265	0,00	10,07	11,26	17,44	212,22	7,44	0,11	0,12	0,25	0,08	32,64	130,22	33,72	1,54	615,03	6,36	0,00	0,08	
2011	266	БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100	0,00	15,97	45,90	0,44	478,89	0,05	0,39	0,12	0,00	0,00	21,95	156,60	23,12	1,59	336,50	8,32	0,00	0,07	
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	0,00	4,14	7,20	27,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0,00	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	25	0,00	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>38,28</b>	<b>73,49</b>	<b>114,11</b>	<b>1 066,00</b>	<b>13,21</b>	<b>0,69</b>	<b>0,28</b>	<b>0,25</b>	<b>0,08</b>	<b>88,37</b>	<b>397,93</b>	<b>87,32</b>	<b>6,02</b>	<b>1 043,66</b>	<b>14,68</b>	<b>0,00</b>	<b>0,15</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>53,28</b>	<b>93,99</b>	<b>187,61</b>	<b>1 614,00</b>	<b>23,71</b>	<b>0,94</b>	<b>0,30</b>	<b>0,34</b>	<b>0,08</b>	<b>351,07</b>	<b>643,03</b>	<b>141,52</b>	<b>9,62</b>	<b>1 321,66</b>	<b>16,68</b>	<b>0,00</b>	<b>0,16</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,8</b>	<b>3,5</b>															

## 2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2011	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	0,00	1,48	3,11	18,53	106,74	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,11	13,49	3,83	0,23	35,83	0,00	0,00	0,00	
2008	192	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ	200	0,00	4,74	12,11	44,22	306,96	0,01	0,04	0,06	0,08	0,33	22,99	93,82	27,96	0,96	79,17	2,36	0,01	0,03	
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	0,00	1,50	1,30	22,40	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		МАНДАРИН	100	0,00	0,80	0,00	0,00	7,50	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ВАФЛИ	30	0,00	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>9,32</b>	<b>17,52</b>	<b>85,15</b>	<b>548,20</b>	<b>40,04</b>	<b>0,16</b>	<b>0,07</b>	<b>0,10</b>	<b>0,38</b>	<b>68,90</b>	<b>135,11</b>	<b>45,79</b>	<b>1,79</b>	<b>115,00</b>	<b>2,36</b>	<b>0,01</b>	<b>0,03</b>	
<b>Обед</b>																						
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	35	0,00	0,28	0,04	0,60	4,55	1,75	0,01	0,01	0,00	0,00	8,05	8,40	4,90	0,21	49,35	0,00	0,00	0,00	
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	265	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	227	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)	280	0,00	48,54	10,13	1,91	291,81	3,10	0,22	0,20	0,08	0,15	113,21	607,70	89,24	1,87	<sup>1</sup> 111,76	419,62	0,00	0,01	
2008	360	СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	60	0,00	0,60	3,00	2,64	38,40	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	1,20	4,80	1,20	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	25	0,00	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>54,62</b>	<b>16,03</b>	<b>57,90</b>	<b>576,06</b>	<b>4,85</b>	<b>0,33</b>	<b>0,21</b>	<b>0,10</b>	<b>0,15</b>	<b>142,92</b>	<b>672,00</b>	<b>108,04</b>	<b>4,10</b>	<sup>1</sup> 162,31	<b>419,62</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>63,94</b>	<b>33,55</b>	<b>143,05</b>	<b>1 124,26</b>	<b>44,89</b>	<b>0,49</b>	<b>0,28</b>	<b>0,20</b>	<b>0,53</b>	<b>211,82</b>	<b>807,11</b>	<b>153,83</b>	<b>5,89</b>	<sup>1</sup> 277,31	<b>421,98</b>	<b>0,01</b>	<b>0,04</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>2,2</b>															

## 3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35	0,00	2,02	8,02	13,59	134,73	0,00	0,03	0,02	0,06	0,13	6,05	18,77	3,42	0,28	25,52	0,00	0,00	0,00	
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	0,00	7,23	8,26	32,02	231,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	0,00	1,51	1,21	17,05	85,44	0,28	0,01	0,06	0,01	0,00	59,74	39,71	8,97	0,41	86,31	4,50	0,00	0,00	
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02	
2008		ПРЯНИКИ	30	0,00	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>13,43</b>	<b>19,10</b>	<b>93,26</b>	<b>604,06</b>	<b>60,28</b>	<b>0,10</b>	<b>0,12</b>	<b>0,08</b>	<b>0,13</b>	<b>103,09</b>	<b>96,48</b>	<b>28,09</b>	<b>1,23</b>	<b>330,13</b>	<b>6,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,02</b>	
<b>Обед</b>																						
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	0,00	1,40	10,10	6,60	123,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	260	0,00	5,90	6,80	19,00	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)	280	0,00	16,73	34,37	16,57	444,29	26,46	0,35	0,17	0,05	0,25	77,40	195,24	46,04	2,94	573,07	12,31	0,00	0,08	
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	0,00	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	347.1	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,00	0,64	0,00	68,22	276,66	23,68	0,00	0,00	0,00	0,00	24,59	18,40	16,36	1,18	0,59	0,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	20	0,00	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>30,55</b>	<b>59,78</b>	<b>145,51</b>	<b>1 173,65</b>	<b>51,34</b>	<b>0,46</b>	<b>0,17</b>	<b>0,23</b>	<b>0,25</b>	<b>117,79</b>	<b>273,44</b>	<b>78,60</b>	<b>6,16</b>	<b>573,66</b>	<b>12,31</b>	<b>0,00</b>	<b>0,08</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>43,98</b>	<b>78,88</b>	<b>238,77</b>	<b>1 777,71</b>	<b>111,62</b>	<b>0,56</b>	<b>0,29</b>	<b>0,31</b>	<b>0,38</b>	<b>220,88</b>	<b>369,92</b>	<b>106,69</b>	<b>7,39</b>	<b>903,79</b>	<b>18,81</b>	<b>0,00</b>	<b>0,10</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,8</b>	<b>5,4</b>															

## 4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	0,00	1,54	11,76	10,50	154,00	0,00	0,03	0,00	0,10	0,00	5,60	16,80	2,80	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	113	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	0,00	3,53	4,63	8,74	91,60	0,65	0,03	0,13	0,03	0,03	133,35	90,30	15,24	0,10	183,30	11,25	0,00	0,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	0,00	0,30	0,10	15,20	62,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	
		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>5,77</b>	<b>16,89</b>	<b>44,24</b>	<b>354,60</b>	<b>10,65</b>	<b>0,09</b>	<b>0,15</b>	<b>0,14</b>	<b>0,03</b>	<b>154,95</b>	<b>118,10</b>	<b>26,04</b>	<b>2,58</b>	<b>461,30</b>	<b>13,25</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Обед</b>																						
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	0,00	1,90	8,90	7,70	119,00	7,00	0,02	0,05	0,19	0,00	41,00	37,00	15,00	0,70	315,00	0,00	0,00	0,00	
2008	99/73	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	260	0,00	7,50	3,60	16,50	118,00	5,00	0,30	0,00	0,20	0,00	43,30	149,90	42,20	3,10	0,00	0,00	0,00	0,00	
2012	308/350	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	150	0,00	11,04	10,10	18,60	202,20	0,80	0,10	0,00	0,00	0,00	47,80	132,90	18,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,40	7,60	39,40	243,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	0,00	0,97	0,19	19,59	83,42	1,60	0,02	0,02	0,00	0,00	12,60	12,60	7,20	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	25	0,00	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>31,01</b>	<b>33,25</b>	<b>135,18</b>	<b>930,11</b>	<b>14,40</b>	<b>0,54</b>	<b>0,07</b>	<b>0,39</b>	<b>0,00</b>	<b>156,70</b>	<b>383,50</b>	<b>93,30</b>	<b>9,22</b>	<b>555,00</b>	<b>2,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>36,78</b>	<b>50,14</b>	<b>179,42</b>	<b>1 284,71</b>	<b>25,05</b>	<b>0,63</b>	<b>0,22</b>	<b>0,53</b>	<b>0,03</b>	<b>311,65</b>	<b>501,60</b>	<b>119,34</b>	<b>11,80</b>	<b>1 016,30</b>	<b>15,25</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,4</b>	<b>4,9</b>															

## 5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	0,00	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	399	БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ	180	0,00	9,21	14,26	52,67	375,53	0,00	0,10	0,08	0,07	0,43	31,19	81,38	13,64	1,00	108,39	3,83	0,03	0,02	
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	0,00	2,90	2,50	24,80	134,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
к/к	к/к	МАНДАРИН	100	0,00	0,80	0,00	7,50	38,00	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ВАФЛИ	30	0,00	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>18,21</b>	<b>26,46</b>	<b>92,37</b>	<b>698,53</b>	<b>38,00</b>	<b>0,20</b>	<b>0,08</b>	<b>0,07</b>	<b>0,43</b>	<b>70,99</b>	<b>109,18</b>	<b>27,64</b>	<b>1,60</b>	<b>108,39</b>	<b>3,83</b>	<b>0,03</b>	<b>0,02</b>	
<b>Обед</b>																						
2012	12	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	0,00	5,99	2,00	61,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	255	0,00	4,11	5,50	23,32	159,39	4,69	0,07	0,08	0,23	0,16	36,53	65,05	21,42	1,04	362,08	4,85	0,01	0,02	
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	0,00	4,61	7,49	129,61	138,25	31,68	0,06	0,00	0,10	0,00	103,69	69,13	34,56	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0,00	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	35	0,00	2,80	1,60	18,20	100,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,70	22,80	4,60	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>14,82</b>	<b>22,38</b>	<b>221,43</b>	<b>665,16</b>	<b>38,37</b>	<b>0,24</b>	<b>0,08</b>	<b>0,33</b>	<b>0,16</b>	<b>159,16</b>	<b>199,90</b>	<b>70,18</b>	<b>4,88</b>	<b>362,14</b>	<b>4,85</b>	<b>0,01</b>	<b>0,02</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>33,03</b>	<b>48,84</b>	<b>313,80</b>	<b>1 363,69</b>	<b>76,37</b>	<b>0,44</b>	<b>0,16</b>	<b>0,40</b>	<b>0,59</b>	<b>230,15</b>	<b>309,08</b>	<b>97,82</b>	<b>6,48</b>	<b>470,53</b>	<b>8,68</b>	<b>0,04</b>	<b>0,04</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>9,5</b>															

## 6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	0,00	1,47	3,19	18,48	107,22	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,10	13,45	3,82	0,23	35,76	0,00	0,00	0,00
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	0,00	5,94	8,01	26,73	202,73	1,29	0,08	0,00	0,05	0,00	136,87	113,63	19,37	1,29	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	0,00	1,50	1,30	0,00	22,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02
2008		ПРЯНИКИ	30	0,00	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>11,58</b>	<b>14,11</b>	<b>75,81</b>	<b>485,15</b>	<b>63,32</b>	<b>0,16</b>	<b>0,05</b>	<b>0,08</b>	<b>0,05</b>	<b>180,27</b>	<b>165,08</b>	<b>38,89</b>	<b>2,06</b>	<b>254,06</b>	<b>2,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,02</b>
<b>Обед</b>																					
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	0,00	1,64	4,18	8,10	76,95	5,34	0,04	0,03	0,00	0,00	25,91	38,65	16,96	1,25	230,42	4,08	0,00	0,01
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	270	0,00	8,20	2,96	19,20	116,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	260	ГУЛЯШ	100	0,00	14,95	17,23	3,07	227,77	1,86	0,06	0,11	0,05	0,00	24,44	127,68	18,96	1,25	260,25	3,49	0,00	0,10
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	0,00	6,60	5,76	37,96	229,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	0,00	1,60	0,85	10,20	46,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	17,40	3,80	0,80	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		БАТОН	25	0,00	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>34,99</b>	<b>32,14</b>	<b>110,88</b>	<b>845,52</b>	<b>7,20</b>	<b>0,10</b>	<b>0,14</b>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>	<b>67,21</b>	<b>200,03</b>	<b>44,82</b>	<b>3,60</b>	<b>491,87</b>	<b>7,57</b>	<b>0,00</b>	<b>0,11</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>46,57</b>	<b>46,25</b>	<b>186,69</b>	<b>1 330,67</b>	<b>70,52</b>	<b>0,26</b>	<b>0,19</b>	<b>0,13</b>	<b>0,05</b>	<b>247,48</b>	<b>365,11</b>	<b>83,71</b>	<b>5,66</b>	<b>745,93</b>	<b>9,57</b>	<b>0,00</b>	<b>0,13</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,0</b>	<b>4,0</b>														

## 7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35	0,00	2,02	8,02	13,59	134,73	0,00	0,03	0,02	0,06	0,13	6,05	18,77	3,42	0,28	25,52	0,00	0,00	0,00
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	0,00	5,03	8,13	27,88	205,26	1,29	0,05	0,00	0,05	0,00	138,13	136,84	29,69	1,29	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	0,00	1,51	1,21	17,05	85,44	0,28	0,01	0,06	0,01	0,00	59,74	39,71	8,97	0,41	86,31	4,50	0,00	0,00
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01
		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>8,96</b>	<b>17,76</b>	<b>68,32</b>	<b>472,43</b>	<b>11,57</b>	<b>0,12</b>	<b>0,10</b>	<b>0,13</b>	<b>0,13</b>	<b>219,92</b>	<b>206,32</b>	<b>50,08</b>	<b>4,18</b>	<b>389,83</b>	<b>6,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>
<b>Обед</b>																					
2012	12	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	120	0,00	3,36	7,41	9,43	117,60	4,46	0,09	0,05	0,00	0,00	20,14	62,42	21,09	0,70	110,56	0,00	0,00	0,00
2008	85	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	270	0,00	9,35	10,91	5,17	158,31	8,82	0,04	0,07	0,24	0,08	49,27	95,87	24,67	1,51	391,21	6,02	0,00	0,04
2012	342	РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	180	0,00	3,21	8,71	16,49	158,46	12,81	0,08	0,06	0,79	0,15	49,18	78,83	33,25	1,37	504,99	4,74	0,00	0,04
2011	347.1	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,00	0,64	0,00	68,22	276,66	23,68	0,00	0,00	0,00	0,00	24,59	18,40	16,36	1,18	0,59	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		БАТОН	20	0,00	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>21,36</b>	<b>29,66</b>	<b>130,11</b>	<b>860,53</b>	<b>49,77</b>	<b>0,31</b>	<b>0,18</b>	<b>1,03</b>	<b>0,23</b>	<b>154,18</b>	<b>303,32</b>	<b>105,57</b>	<b>6,56</b>	<b>1 007,35</b>	<b>10,76</b>	<b>0,00</b>	<b>0,08</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>30,32</b>	<b>47,42</b>	<b>198,43</b>	<b>1 332,96</b>	<b>61,34</b>	<b>0,43</b>	<b>0,28</b>	<b>1,16</b>	<b>0,36</b>	<b>374,10</b>	<b>509,64</b>	<b>155,65</b>	<b>10,74</b>	<b>1 397,18</b>	<b>17,26</b>	<b>0,00</b>	<b>0,09</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,6</b>	<b>6,5</b>														

## 8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	0,00	1,54	11,76	10,50	154,00	0,00	0,03	0,00	0,10	0,00	5,60	16,80	2,80	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	190	0,00	6,79	6,16	43,41	256,47	0,00	0,08	0,03	0,03	0,10	37,60	52,82	13,20	1,23	80,43	0,95	0,02	0,01
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	0,00	0,30	0,10	15,20	62,00	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	15,40	9,30	6,80	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		МАНДАРИН	100	0,00	0,80	0,00	7,50	38,00	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ВАФЛИ	30	0,00	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>10,23</b>	<b>19,02</b>	<b>76,61</b>	<b>530,47</b>	<b>38,90</b>	<b>0,21</b>	<b>0,03</b>	<b>0,13</b>	<b>0,10</b>	<b>98,40</b>	<b>106,72</b>	<b>36,80</b>	<b>3,01</b>	<b>80,43</b>	<b>0,95</b>	<b>0,02</b>	<b>0,01</b>
<b>Обед</b>																					
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	35	0,00	0,28	0,04	0,60	4,55	1,75	0,01	0,01	0,00	0,00	8,05	8,40	4,90	0,21	49,35	0,00	0,00	0,00
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	260	0,00	2,20	2,00	53,80	155,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	266	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	206	0,00	32,90	94,69	0,91	987,81	0,10	0,79	0,25	0,00	0,00	45,36	322,71	47,65	3,28	693,41	17,15	0,00	0,14
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	0,00	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	0,00	0,97	0,19	19,59	83,42	1,60	0,02	0,02	0,00	0,00	12,60	12,60	7,20	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		БАТОН	25	0,00	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>42,63</b>	<b>105,66</b>	<b>112,61</b>	<b>1 467,87</b>	<b>4,65</b>	<b>0,93</b>	<b>0,28</b>	<b>0,18</b>	<b>0,00</b>	<b>82,81</b>	<b>406,81</b>	<b>76,65</b>	<b>8,15</b>	<b>982,76</b>	<b>19,15</b>	<b>0,00</b>	<b>0,14</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>52,86</b>	<b>124,68</b>	<b>189,22</b>	<b>1 998,34</b>	<b>43,55</b>	<b>1,14</b>	<b>0,31</b>	<b>0,31</b>	<b>0,10</b>	<b>181,21</b>	<b>513,53</b>	<b>113,45</b>	<b>11,16</b>	<b>1 063,19</b>	<b>20,10</b>	<b>0,02</b>	<b>0,15</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>2,4</b>	<b>3,6</b>														

## 9 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	0,00	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	424	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	180	0,00	13,64	23,23	107,58	693,27	0,00	0,17	0,08	0,01	0,08	31,78	114,40	20,48	1,29	176,71	2,67	0,04	0,03	
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	0,00	6,10	5,30	10,10	113,00	3,00	0,08	0,00	0,02	0,00	252,00	189,00	29,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02	
2008		ПРЯНИКИ	30	0,00	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>26,91</b>	<b>38,84</b>	<b>155,68</b>	<b>1 090,07</b>	<b>63,00</b>	<b>0,31</b>	<b>0,12</b>	<b>0,04</b>	<b>0,08</b>	<b>321,08</b>	<b>341,40</b>	<b>65,18</b>	<b>3,83</b>	<b>395,01</b>	<b>4,67</b>	<b>0,04</b>	<b>0,05</b>	
<b>Обед</b>																						
2012	12	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	0,00	5,99	2,00	61,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	0,00	9,04	3,40	16,53	133,25	7,32	0,08	0,09	0,35	0,06	35,32	58,85	26,79	0,98	464,35	4,61	0,00	0,03	
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	0,00	15,12	14,30	41,93	356,00	3,70	0,30	0,00	0,60	0,00	46,90	425,10	78,50	3,50	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0,00	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	35	0,00	2,80	1,60	18,20	100,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,70	22,80	4,60	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>30,26</b>	<b>27,09</b>	<b>126,96</b>	<b>856,77</b>	<b>13,02</b>	<b>0,49</b>	<b>0,09</b>	<b>0,95</b>	<b>0,06</b>	<b>101,16</b>	<b>549,67</b>	<b>119,49</b>	<b>6,88</b>	<b>464,41</b>	<b>4,61</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>57,17</b>	<b>65,93</b>	<b>282,64</b>	<b>1 946,84</b>	<b>76,02</b>	<b>0,80</b>	<b>0,21</b>	<b>0,99</b>	<b>0,14</b>	<b>422,24</b>	<b>891,07</b>	<b>184,67</b>	<b>10,71</b>	<b>859,42</b>	<b>9,28</b>	<b>0,04</b>	<b>0,08</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,2</b>	<b>4,9</b>															

## 10 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2011	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	0,00	1,47	3,11	18,48	106,49	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,09	13,43	3,82	0,23	35,74	0,00	0,00	0,00	
2008	190	КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	0,00	6,20	10,00	26,80	224,00	0,80	0,10	0,00	0,00	0,00	154,40	139,40	28,20	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,00	0,32	0,11	16,43	67,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	
		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>8,39</b>	<b>13,62</b>	<b>71,51</b>	<b>444,51</b>	<b>12,83</b>	<b>0,15</b>	<b>0,03</b>	<b>0,03</b>	<b>0,05</b>	<b>176,49</b>	<b>163,83</b>	<b>40,02</b>	<b>2,93</b>	<b>313,74</b>	<b>2,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Обед</b>																						
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	0,00	1,40	10,10	6,60	123,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	0,00	6,40	4,50	18,60	141,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ	130	0,00	8,70	23,68	13,21	307,86	1,57	0,19	0,07	0,03	0,00	29,17	97,07	18,78	1,40	249,36	5,67	0,00	0,03	
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	5,50	8,72	17,74	206,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	0,00	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	0,00	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008		БАТОН	20	0,00	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>27,88</b>	<b>55,51</b>	<b>110,63</b>	<b>1 077,97</b>	<b>2,77</b>	<b>0,30</b>	<b>0,07</b>	<b>0,21</b>	<b>0,00</b>	<b>53,43</b>	<b>156,87</b>	<b>36,78</b>	<b>3,44</b>	<b>250,56</b>	<b>5,67</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>36,27</b>	<b>69,13</b>	<b>182,14</b>	<b>1 522,48</b>	<b>15,60</b>	<b>0,45</b>	<b>0,10</b>	<b>0,24</b>	<b>0,05</b>	<b>229,92</b>	<b>320,70</b>	<b>76,80</b>	<b>6,37</b>	<b>564,30</b>	<b>7,67</b>	<b>0,00</b>	<b>0,04</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,9</b>	<b>5,0</b>															

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,02	0,00	0,08	0,00	135,00	86,00	7,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,20	8,90	31,50	236,10	0,50	0,20	0,00	0,00	0,00	111,70	148,10	39,20	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,90	2,50	24,80	133,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	433	2008
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>15,00</b>	<b>20,50</b>	<b>73,50</b>	<b>548,00</b>	10,50	0,25	0,02	0,09	0,00	262,70	245,10	54,20	3,60	278,00	2,00	0,00	0,01		
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>34</b>																			
<b>Обед</b>																				
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	100	2,80	6,17	7,86	98,00	3,72	0,08	0,04	0,00	0,00	16,78	52,01	17,58	0,59	92,13	0,00	0,00	0,00	12	2012
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	265	10,07	11,26	17,44	212,22	7,44	0,11	0,12	0,25	0,08	32,64	130,22	33,72	1,54	615,03	6,36	0,00	0,08	91	2008
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100	15,97	45,90	0,44	478,89	0,05	0,39	0,12	0,00	0,00	21,95	156,60	23,12	1,59	336,50	8,32	0,00	0,07	266	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4,14	7,20	27,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	335	2008
КИСЕЛЬ	200	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>38,28</b>	<b>73,49</b>	<b>114,11</b>	<b>1 066,00</b>	13,21	0,69	0,28	0,25	0,08	88,37	397,93	87,32	6,02	1 043,66	14,68	0,00	0,15		
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>66</b>																			
<b>Всего за день:</b>		<b>53,28</b>	<b>93,99</b>	<b>187,61</b>	<b>1 614,00</b>	23,71	0,94	0,30	0,34	0,08	351,07	643,03	141,52	9,62	1 321,66	16,68	0,00	0,16		

## 2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	1,48	3,11	18,53	106,74	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,11	13,49	3,83	0,23	35,83	0,00	0,00	0,00	2	2011	
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ	200	4,74	12,11	44,22	306,96	0,01	0,04	0,06	0,08	0,33	22,99	93,82	27,96	0,96	79,17	2,36	0,01	0,03	192	2008	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008	
МАНДАРИН	100	0,80	0,00	0,00	7,50	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00		2008	
ВАФЛИ	30	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>9,32</b>	<b>17,52</b>	<b>85,15</b>	<b>548,20</b>	40,04	0,16	0,07	0,10	0,38	68,90	135,11	45,79	1,79	115,00	2,36	0,01	0,03			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>49</b>																				
<b>Обед</b>																					
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	35	0,28	0,04	0,60	4,55	1,75	0,01	0,01	0,00	0,00	8,05	8,40	4,90	0,21	49,35	0,00	0,00	0,00		2008	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	265	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	76	2008	
РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)	280	48,54	10,13	1,91	291,81	3,10	0,22	0,20	0,08	0,15	113,21	607,70	89,24	1,87	1 111,76	419,62	0,00	0,01	227	2011	
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	60	0,60	3,00	2,64	38,40	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	1,20	4,80	1,20	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	360	2008	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	349	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>905</b>	<b>54,62</b>	<b>16,03</b>	<b>57,90</b>	<b>576,06</b>	4,85	0,33	0,21	0,10	0,15	142,92	672,00	108,04	4,10	1 162,31	419,62	0,00	0,01			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>51</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>63,94</b>	<b>33,55</b>	<b>143,05</b>	<b>1 124,26</b>	44,89	0,49	0,28	0,20	0,53	211,82	807,11	153,83	5,89	1 277,31	421,98	0,01	0,04			

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35	2,02	8,02	13,59	134,73	0,00	0,03	0,02	0,06	0,13	6,05	18,77	3,42	0,28	25,52	0,00	0,00	0,00	1	2011	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	7,23	8,26	32,02	231,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008	
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1,51	1,21	17,05	85,44	0,28	0,01	0,06	0,01	0,00	59,74	39,71	8,97	0,41	86,31	4,50	0,00	0,00	378	2011	
АПЕЛЬСИН	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02		2008	
ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>630</b>	<b>13,43</b>	<b>19,10</b>	<b>93,26</b>	<b>604,06</b>	60,28	0,10	0,12	0,08	0,13	103,09	96,48	28,09	1,23	330,13	6,50	0,00	0,02			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	34																				
<b>Обед</b>																					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	10,10	6,60	123,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	51	2008	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	260	5,90	6,80	19,00	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	101	2008	
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)	280	16,73	34,37	16,57	444,29	26,46	0,35	0,17	0,05	0,25	77,40	195,24	46,04	2,94	573,07	12,31	0,00	0,08	298	2012	
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008	
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,64	0,00	68,22	276,66	23,68	0,00	0,00	0,00	0,00	24,59	18,40	16,36	1,18	0,59	0,00	0,00	0,00	347.1	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	20	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>30,55</b>	<b>59,78</b>	<b>145,51</b>	<b>1 173,65</b>	51,34	0,46	0,17	0,23	0,25	117,79	273,44	78,60	6,16	573,66	12,31	0,00	0,08			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	66																				
<b>Всего за день:</b>		<b>43,98</b>	<b>78,88</b>	<b>238,77</b>	<b>1 777,71</b>	111,62	0,56	0,29	0,31	0,38	220,88	369,92	106,69	7,39	903,79	18,81	0,00	0,10			

**4 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,54	11,76	10,50	154,00	0,00	0,03	0,00	0,10	0,00	5,60	16,80	2,80	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00	1	2008	
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	3,53	4,63	8,74	91,60	0,65	0,03	0,13	0,03	0,03	133,35	90,30	15,24	0,10	183,30	11,25	0,00	0,00	113	2008	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	0,30	0,10	15,20	62,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008	
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008	
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>630</b>	<b>5,77</b>	<b>16,89</b>	<b>44,24</b>	<b>354,60</b>	10,65	0,09	0,15	0,14	0,03	154,95	118,10	26,04	2,58	461,30	13,25	0,00	0,01			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>28</b>																				
<b>Обед</b>																					
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	119,00	7,00	0,02	0,05	0,19	0,00	41,00	37,00	15,00	0,70	315,00	0,00	0,00	0,00		2008	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	260	7,50	3,60	16,50	118,00	5,00	0,30	0,00	0,20	0,00	43,30	149,90	42,20	3,10	0,00	0,00	0,00	0,00	99/73	2008	
ФРИКАДЕЛКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	150	11,04	10,10	18,60	202,20	0,80	0,10	0,00	0,00	0,00	47,80	132,90	18,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	308/350	2012	
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,40	7,60	39,40	243,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	325	2008	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	1,60	0,02	0,02	0,00	0,00	12,60	12,60	7,20	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00	389	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>955</b>	<b>31,01</b>	<b>33,25</b>	<b>135,18</b>	<b>930,11</b>	14,40	0,54	0,07	0,39	0,00	156,70	383,50	93,30	9,22	555,00	2,00	0,00	0,00			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>72</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>36,78</b>	<b>50,14</b>	<b>179,42</b>	<b>1 284,71</b>	25,05	0,63	0,22	0,53	0,03	311,65	501,60	119,34	11,80	1 016,30	15,25	0,00	0,01			

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ	180	9,21	14,26	52,67	375,53	0,00	0,10	0,08	0,07	0,43	31,19	81,38	13,64	1,00	108,39	3,83	0,03	0,02	399	2011	
КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,90	2,50	24,80	134,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	433	2008	
МАНДАРИН	100	0,80	0,00	7,50	38,00	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	к/к	к/к	
ВАФЛИ	30	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>18,21</b>	<b>26,46</b>	<b>92,37</b>	<b>698,53</b>	38,00	0,20	0,08	0,07	0,43	70,99	109,18	27,64	1,60	108,39	3,83	0,03	0,02			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>51</b>																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	5,99	2,00	61,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	12	2012	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	255	4,11	5,50	23,32	159,39	4,69	0,07	0,08	0,23	0,16	36,53	65,05	21,42	1,04	362,08	4,85	0,01	0,02	108	2011	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,61	7,49	129,61	138,25	31,68	0,06	0,00	0,10	0,00	103,69	69,13	34,56	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00	131	2008	
КИСЕЛЬ	200	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	35	2,80	1,60	18,20	100,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,70	22,80	4,60	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>14,82</b>	<b>22,38</b>	<b>221,43</b>	<b>665,16</b>	38,37	0,24	0,08	0,33	0,16	159,16	199,90	70,18	4,88	362,14	4,85	0,01	0,02			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	<b>49</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>33,03</b>	<b>48,84</b>	<b>313,80</b>	<b>1 363,69</b>	76,37	0,44	0,16	0,40	0,59	230,15	309,08	97,82	6,48	470,53	8,68	0,04	0,04			

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	1,47	3,19	18,48	107,22	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,10	13,45	3,82	0,23	35,76	0,00	0,00	0,00	2	2011	
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	5,94	8,01	26,73	202,73	1,29	0,08	0,00	0,05	0,00	136,87	113,63	19,37	1,29	0,00	0,00	0,00	189	2008		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	0,00	22,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	432	2008		
АПЕЛЬСИН	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02		2008	
ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>11,58</b>	<b>14,11</b>	<b>75,81</b>	<b>485,15</b>	63,32	0,16	0,05	0,08	0,05	180,27	165,08	38,89	2,06	254,06	2,00	0,00	0,02			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>36</b>																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,64	4,18	8,10	76,95	5,34	0,04	0,03	0,00	0,00	25,91	38,65	16,96	1,25	230,42	4,08	0,00	0,01	53	2011	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	270	8,20	2,96	19,20	116,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	92	2008		
ГУЛЯШ	100	14,95	17,23	3,07	227,77	1,86	0,06	0,11	0,05	0,00	24,44	127,68	18,96	1,25	260,25	3,49	0,00	0,10	260	2011	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,60	5,76	37,96	229,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	331	2008		
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	349	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,60	0,85	10,20	46,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	17,40	3,80	0,80	0,00	0,00	0,00		2008		
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00		2008		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>895</b>	<b>34,99</b>	<b>32,14</b>	<b>110,88</b>	<b>845,52</b>	7,20	0,10	0,14	0,05	0,00	67,21	200,03	44,82	3,60	491,87	7,57	0,00	0,11			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>64</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>46,57</b>	<b>46,25</b>	<b>186,69</b>	<b>1 330,67</b>	70,52	0,26	0,19	0,13	0,05	247,48	365,11	83,71	5,66	745,93	9,57	0,00	0,13			

## 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35	2,02	8,02	13,59	134,73	0,00	0,03	0,02	0,06	0,13	6,05	18,77	3,42	0,28	25,52	0,00	0,00	0,00	1	2011
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	5,03	8,13	27,88	205,26	1,29	0,05	0,00	0,05	0,00	138,13	136,84	29,69	1,29	0,00	0,00	0,00	0,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1,51	1,21	17,05	85,44	0,28	0,01	0,06	0,01	0,00	59,74	39,71	8,97	0,41	86,31	4,50	0,00	0,00	378	2011
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>640</b>	<b>8,96</b>	<b>17,76</b>	<b>68,32</b>	<b>472,43</b>	<b>11,57</b>	<b>0,12</b>	<b>0,10</b>	<b>0,13</b>	<b>0,13</b>	<b>219,92</b>	<b>206,32</b>	<b>50,08</b>	<b>4,18</b>	<b>389,83</b>	<b>6,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	35																			
<b>Обед</b>																				
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ	120	3,36	7,41	9,43	117,60	4,46	0,09	0,05	0,00	0,00	20,14	62,42	21,09	0,70	110,56	0,00	0,00	0,00	12	2012
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	270	9,35	10,91	5,17	158,31	8,82	0,04	0,07	0,24	0,08	49,27	95,87	24,67	1,51	391,21	6,02	0,00	0,04	85	2008
РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	180	3,21	8,71	16,49	158,46	12,81	0,08	0,06	0,79	0,15	49,18	78,83	33,25	1,37	504,99	4,74	0,00	0,04	342	2012
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,64	0,00	68,22	276,66	23,68	0,00	0,00	0,00	0,00	24,59	18,40	16,36	1,18	0,59	0,00	0,00	0,00	347.1	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
БАТОН	20	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>21,36</b>	<b>29,66</b>	<b>130,11</b>	<b>860,53</b>	<b>49,77</b>	<b>0,31</b>	<b>0,18</b>	<b>1,03</b>	<b>0,23</b>	<b>154,18</b>	<b>303,32</b>	<b>105,57</b>	<b>6,56</b>	<b>1 007,35</b>	<b>10,76</b>	<b>0,00</b>	<b>0,08</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	65																			
<b>Всего за день:</b>		<b>30,32</b>	<b>47,42</b>	<b>198,43</b>	<b>1 332,96</b>	<b>61,34</b>	<b>0,43</b>	<b>0,28</b>	<b>1,16</b>	<b>0,36</b>	<b>374,10</b>	<b>509,64</b>	<b>155,65</b>	<b>10,74</b>	<b>1 397,18</b>	<b>17,26</b>	<b>0,00</b>	<b>0,09</b>		

## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
<b>Завтрак</b>																				
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,54	11,76	10,50	154,00	0,00	0,03	0,00	0,10	0,00	5,60	16,80	2,80	0,28	0,00	0,00	0,00	1	2008	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ	190	6,79	6,16	43,41	256,47	0,00	0,08	0,03	0,03	0,10	37,60	52,82	13,20	1,23	80,43	0,95	0,02	0,01	309	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	0,30	0,10	15,20	62,00	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00	15,40	9,30	6,80	0,90	0,00	0,00	0,00	431	2008	
МАНДАРИН	100	0,80	0,00	7,50	38,00	38,00	0,10	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	0,00	0,00	0,00		2008	
ВАФЛИ	30	0,80	1,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	10,80	3,00	0,50	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>10,23</b>	<b>19,02</b>	<b>76,61</b>	<b>530,47</b>	<b>38,90</b>	<b>0,21</b>	<b>0,03</b>	<b>0,13</b>	<b>0,10</b>	<b>98,40</b>	<b>106,72</b>	<b>36,80</b>	<b>3,01</b>	<b>80,43</b>	<b>0,95</b>	<b>0,02</b>	<b>0,01</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	27																			
<b>Обед</b>																				
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	35	0,28	0,04	0,60	4,55	1,75	0,01	0,01	0,00	0,00	8,05	8,40	4,90	0,21	49,35	0,00	0,00	0,00		2008
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	260	2,20	2,00	53,80	155,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	95	2008	
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)	206	32,90	94,69	0,91	987,81	0,10	0,79	0,25	0,00	0,00	45,36	322,71	47,65	3,28	693,41	17,15	0,00	0,14	266	2011
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	364	2008	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	1,60	0,02	0,02	0,00	0,00	12,60	12,60	7,20	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00	389	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	25	2,00	1,16	12,99	71,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	16,30	3,30	0,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>826</b>	<b>42,63</b>	<b>105,66</b>	<b>112,61</b>	<b>1 467,87</b>	<b>4,65</b>	<b>0,93</b>	<b>0,28</b>	<b>0,18</b>	<b>0,00</b>	<b>82,81</b>	<b>406,81</b>	<b>76,65</b>	<b>8,15</b>	<b>982,76</b>	<b>19,15</b>	<b>0,00</b>	<b>0,14</b>		
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	73																			
<b>Всего за день:</b>		<b>52,86</b>	<b>124,68</b>	<b>189,22</b>	<b>1 998,34</b>	<b>43,55</b>	<b>1,14</b>	<b>0,31</b>	<b>0,31</b>	<b>0,10</b>	<b>181,21</b>	<b>513,53</b>	<b>113,45</b>	<b>11,16</b>	<b>1 063,19</b>	<b>20,10</b>	<b>0,02</b>	<b>0,15</b>		

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,50	8,70	7,40	131,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3	2008
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	180	13,64	23,23	107,58	693,27	0,00	0,17	0,08	0,01	0,08	31,78	114,40	20,48	1,29	176,71	2,67	0,04	0,03	424	2011	
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,10	5,30	10,10	113,00	3,00	0,08	0,00	0,02	0,00	252,00	189,00	29,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	434	2008	
АПЕЛЬСИН	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	0,04	0,03	0,01	0,00	34,00	23,00	13,00	0,30	197,00	2,00	0,00	0,02		2008	
ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,00	3,30	15,00	2,70	0,24	21,30	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>26,91</b>	<b>38,84</b>	<b>155,68</b>	<b>1 090,07</b>	63,00	0,31	0,12	0,04	0,08	321,08	341,40	65,18	3,83	395,01	4,67	0,04	0,05			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>56</b>																				
<b>Обед</b>																					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ	100	0,00	5,99	2,00	61,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	12	2012	
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	9,04	3,40	16,53	133,25	7,32	0,08	0,09	0,35	0,06	35,32	58,85	26,79	0,98	464,35	4,61	0,00	0,03	87	2012	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	15,12	14,30	41,93	356,00	3,70	0,30	0,00	0,60	0,00	46,90	425,10	78,50	3,50	0,00	0,00	0,00	0,00	304	2012	
КИСЕЛЬ	200	0,10	0,10	27,90	113,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	2,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	411	2008	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	35	2,80	1,60	18,20	100,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,70	22,80	4,60	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>905</b>	<b>30,26</b>	<b>27,09</b>	<b>126,96</b>	<b>856,77</b>	13,02	0,49	0,09	0,95	0,06	101,16	549,67	119,49	6,88	464,41	4,61	0,00	0,03			
<b>Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %</b>	<b>44</b>																				
<b>Всего за день:</b>		<b>57,17</b>	<b>65,93</b>	<b>282,64</b>	<b>1 946,84</b>	76,02	0,80	0,21	0,99	0,14	422,24	891,07	184,67	10,71	859,42	9,28	0,04	0,08			

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг			
<b>Завтрак</b>																					
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	1,47	3,11	18,48	106,49	2,03	0,02	0,01	0,02	0,05	6,09	13,43	3,82	0,23	35,74	0,00	0,00	0,00	2	2011	
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,20	10,00	26,80	224,00	0,80	0,10	0,00	0,00	0,00	154,40	139,40	28,20	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	190	2008	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,32	0,11	16,43	67,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	431	2008	
ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01		2008	
ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>8,39</b>	<b>13,62</b>	<b>71,51</b>	<b>444,51</b>	12,83	0,15	0,03	0,03	0,05	176,49	163,83	40,02	2,93	313,74	2,00	0,00	0,01			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	29																				
<b>Обед</b>																					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	10,10	6,60	123,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	51	2008	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,40	4,50	18,60	141,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	99	2008	
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ	130	8,70	23,68	13,21	307,86	1,57	0,19	0,07	0,03	0,00	29,17	97,07	18,78	1,40	249,36	5,67	0,00	0,03	278	2011	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,50	8,72	17,74	206,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	181	2008	
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	60	1,08	5,88	4,32	73,20	1,20	0,01	0,00	0,18	0,00	4,80	12,00	6,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	364	2008	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,36	77,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	349	2011	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,20	1,70	20,40	92,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
БАТОН	20	1,60	0,93	10,40	57,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	13,00	2,60	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>27,88</b>	<b>55,51</b>	<b>110,63</b>	<b>1 077,97</b>	2,77	0,30	0,07	0,21	0,00	53,43	156,87	36,78	3,44	250,56	5,67	0,00	0,03			
Распределение энергетической ценности (калорийности) от суточного рациона, %	71																				
<b>Всего за день:</b>		<b>36,27</b>	<b>69,13</b>	<b>182,14</b>	<b>1 522,48</b>	15,60	0,45	0,10	0,24	0,05	229,92	320,70	76,80	6,37	564,30	7,67	0,00	0,04			

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
Итого за весь период	454,20	658,81	2 101,77	15 295,66	548,67	6,14	2,34	4,61	2,31	2 780,52	5 230,79	1 233,48	85,82	9 619,61	545,28	0,11	0,84
Среднее значение за период	45,42	65,88	210,18	1 529,57	54,87	0,61	0,23	0,46	0,23	278,05	523,08	123,35	8,58	961,96	54,53	0,01	0,08
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	11.9	38.8	49.3														

## СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед
7-11 лет	583	900

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **АПЕЛЬСИН**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Коды  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	АПЕЛЬСИН		кг		0,00	14,286	10,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БАТОН**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	1,500	1,500	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>15</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БАТОН**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	2,000	2,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>20</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БАТОН**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	2,500	2,500	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>25</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БАТОН**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	3,500	3,500	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>35</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)

Коды
Форма по ОКУД <b>0330501</b>
по ОКПО <b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП <b>266, 2011</b>
Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

Номер документа	Дата составления
266	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СВИНИНА МЯСНАЯ		кг		0,00	27,430	23,320	0,00
2	КРУПА ПЕРЛОВАЯ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	1,950	1,950	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,350	0,350	0,00
5	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	1,950	1,950	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 206**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **266, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
266	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СВИНИНА МЯСНАЯ		кг		0,00	13,320	11,320	0,00
2	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	0,940	0,940	0,00
3	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,170	0,170	0,00
4	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,940	0,940	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>
399, 2011

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
399	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	7,130	7,130	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	17,830	17,830	0,00
4	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	34,000	30,000	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,430	0,430	0,00
6	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,140	0,140	0,00
7	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,510	0,510	0,00
8	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,860	0,860	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Форма по ОКУД  
 по ОКПО

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>
76, 2008

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Номер документа	Дата составления
76	16.03.2026

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СВЕКЛА		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
4	МОРКОВЬ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
5	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
6	ТОМАТНАЯ ПАСТА		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
8	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
9	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
10	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
11	БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
12	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
13	ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
14	ЧЕСНОК		кг		0,00	0,000	0,000	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>265</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **79, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
79	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СВЕКЛА		кг		0,00	5,650	4,240	0,00
2	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	4,420	2,650	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,410	1,060	0,00
4	ФАСОЛЬ		кг		0,00	1,060	1,060	0,00
5	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,260	1,060	0,00
6	ТОМАТНАЯ ПАСТА		кг		0,00	0,320	0,320	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,530	0,530	0,00
8	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,110	0,110	0,00
9	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,050	0,050	0,00
10	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	21,200	21,200	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>265</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **424, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
424	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	11,550	11,550	0,00
2	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,610	0,610	0,00
3	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,980	1,980	0,00
4	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,580	0,580	0,00
5	МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ		кг		0,00	2,670	2,670	0,00
6	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	9,000	7,826	0,00
7	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,110	0,110	0,00
8	ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ		кг		0,00	0,310	0,310	0,00
9	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	5,130	5,130	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **1, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
1	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	1,400	1,400	0,00
2	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	2,100	2,100	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>35</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **3, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
3	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СЫР РОССИЙСКИЙ		кг		0,00	1,600	1,500	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,500	0,500	0,00
3	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	1,500	1,500	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>35</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **2, 2011**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
<b>2</b>	<b>16.03.2026</b>

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ДЖЕМ		кг		0,00	1,270	1,270	0,00
2	ПОВИДЛО		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,320	0,320	0,00
4	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	1,910	1,910	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 35**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **2, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
2	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ДЖЕМ		кг		0,00	1,450	1,450	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,360	0,360	0,00
3	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	2,180	2,180	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>40</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **1, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
1	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СЫР РОССИЙСКИЙ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,880	0,880	0,00
3	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	2,630	2,630	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>35</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ВАФЛИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ		кг		0,00	3,000	3,000	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>30</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **51, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
51	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	3,500	2,100	0,00
2	СВЕКЛА		кг		0,00	2,000	1,500	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,330	1,000	0,00
4	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ		кг		0,00	1,500	1,500	0,00
5	КАПУСТА КВАШЕНАЯ		кг		0,00	1,500	1,500	0,00
6	ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ		кг		0,00	1,880	1,500	0,00
7	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	1,000	1,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	298, 2012
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
298	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		кг		0,00	17,830	14,260	0,00
2	БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	КРУПА ПЕРЛОВАЯ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
4	СВИНИНА МЯСНАЯ		кг		0,00	10,400	8,840	0,00
5	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	1,180	1,170	0,00
6	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	2,360	1,980	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,590	0,590	0,00
8	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	18,000	15,652	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>280</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ГУЛЯШ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **260, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
260	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ		кг		0,00	14,107	7,900	0,00
2	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,500	0,500	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,190	1,000	0,00
4	ТОМАТНОЕ ПЮРЕ		кг		0,00	0,800	0,800	0,00
5	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,200	0,200	0,00
6	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,300	0,300	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **9, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
<b>9</b>	<b>16.03.2026</b>

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СЫР РОССИЙСКИЙ		кг		0,00	2,200	2,000	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	1,000	1,000	0,00
3	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	3,000	3,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>60</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **294, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
294	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ		кг		0,00	6,750	6,280	0,00
2	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	1,290	1,280	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	2,980	2,500	0,00
4	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,280	0,280	0,00
5	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	14,000	12,261	0,00
6	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	4,000	3,500	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **192, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
192	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	4,640	4,640	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	16,800	16,800	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,080	0,080	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,800	0,800	0,00
6	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	16,000	13,913	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,480	0,480	0,00
8	СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ		кг		0,00	0,480	0,480	0,00
9	СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	0,480	0,480	0,00
10	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,800	0,800	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ		кг		0,00	10,530	10,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАКАО С МОЛОКОМ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП	433, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
433	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАКАО-ПОРОШОК		кг		0,00	0,400	0,400	0,00
2	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	10,000	10,000	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	11,000	11,000	0,00
4	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	2,000	2,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **131, 2008**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
131	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		кг		0,00	25,630	20,520	0,00
2	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,020	0,020	0,00
3	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,720	0,720	0,00
4	ТОМАТНАЯ ПАСТА		кг		0,00	0,430	0,430	0,00
5	МОРКОВЬ		кг		0,00	0,570	0,430	0,00
6	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,860	0,720	0,00
7	ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ		кг		0,00	0,001	0,001	0,00
8	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,290	0,290	0,00
9	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,580	0,580	0,00
10	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,190	6,190	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 180**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП	333, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
333	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	30,000	18,000	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,600	0,600	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **190, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
190	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	0,980	0,970	0,00
2	ПШЕНО		кг		0,00	0,980	0,970	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	2,320	2,320	0,00
4	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	14,520	14,520	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,580	0,580	0,00
6	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,050	0,050	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,650	0,650	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША "ЯНТАРНАЯ"**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **187, 2008**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
187	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ПШЕНО		кг		0,00	4,040	4,000	0,00
2	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	7,200	7,200	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	4,800	4,800	0,00
4	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,480	0,480	0,00
5	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	2,400	2,400	0,00
6	ЯБЛОКИ		кг		0,00	3,520	3,100	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,800	0,800	0,00
8	СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	0,800	0,800	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 200**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **181, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
181	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА		кг		0,00	8,390	8,310	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	12,460	12,460	0,00
3	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,180	0,180	0,00
4	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,690	0,690	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **189, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
189	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА МАННАЯ		кг		0,00	2,970	2,970	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,450	6,450	0,00
3	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	9,810	9,810	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,080	0,080	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,390	0,390	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,650	0,650	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Анриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **189, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
189	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ		кг		0,00	3,910	3,870	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,450	6,450	0,00
3	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	9,810	9,810	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,080	0,080	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,390	0,390	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,650	0,650	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 200**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **189, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
189	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ПШЕНО		кг		0,00	3,780	3,740	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,250	6,250	0,00
3	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	9,480	9,480	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,080	0,080	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,370	0,370	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,650	0,650	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Анриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **189, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
189	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	2,970	2,970	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,840	6,840	0,00
3	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	10,190	10,190	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,080	0,080	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,390	0,390	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,650	0,650	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Анриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КИСЕЛЬ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **411, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
411	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.		кг		0,00	2,400	2,400	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,000	1,000	0,00
3	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,020	0,020	0,00
4	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	19,000	19,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар

\_\_\_\_\_

(подпись)

Боргоякова А.А.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Бухгалтер

\_\_\_\_\_

(подпись)

Санникова Н.Г.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

(подпись)

Андриенко С.В.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **401, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
401	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)		кг		0,00	1,500	1,500	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	2,400	2,400	0,00
3	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,020	0,020	0,00
4	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	23,300	23,300	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>
347.1, 2011

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
347.1	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ЧЕРЕШНЯ		кг		0,00	7,300	7,300	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,300	1,300	0,00
3	СИРОП ФРУКТОВЫЙ		кг		0,00	6,000	6,000	0,00
4	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,600	6,600	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>
394, 2008

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

<b>КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА</b>	Номер документа	Дата составления
	394	16.03.2026

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ЯБЛОКИ		кг		0,00	4,550	4,000	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	17,200	17,200	0,00
3	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	2,400	2,400	0,00
4	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,020	0,020	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 200**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **349, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
349	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)		кг		0,00	2,000	2,000	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	2,000	2,000	0,00
3	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		кг		0,00	0,020	0,020	0,00
4	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	20,000	20,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**

Коды
Форма по ОКУД <b>0330501</b>
по ОКПО <b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП <b>432, 2008</b>
Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

Номер документа	Дата составления
432	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		кг		0,00	0,800	0,800	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	17,200	17,200	0,00
3	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	2,000	2,000	0,00
4	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	5,000	5,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **309, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
309	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	6,340	6,340	0,00
3	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,320	0,320	0,00
4	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	38,190	38,190	0,00
5	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,670	0,670	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>190</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **331, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
331	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ		кг		0,00	6,120	6,120	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,600	0,600	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **МАНДАРИН**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МАНДАРИН		кг		0,00	13,500	9,990	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	434, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
434	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	21,100	21,000	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ		кг		0,00	3,500	3,500	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>35</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)



Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **304, 2012**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
304	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ		кг		0,00	30,320	21,830	0,00
2	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	1,120	1,120	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	2,440	1,830	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,510	1,270	0,00
5	ТОМАТНОЕ ПЮРЕ		кг		0,00	0,970	0,970	0,00
6	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	6,520	6,450	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>280</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо ПОМИДОР СВЕЖИЙ

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Коды  
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ		кг		0,00	10,140	10,040	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ПРЯНИКИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ		кг		0,00	3,000	3,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>30</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **335, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
335	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	28,450	17,070	0,00
2	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	3,070	3,070	0,00
3	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,670	0,670	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **342, 2012**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
342	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	6,000	3,600	0,00
4	МОРКОВЬ		кг		0,00	4,370	3,280	0,00
5	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)		кг		0,00	0,920	0,680	0,00
6	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ		кг		0,00	3,530	1,840	0,00
7	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ		кг		0,00	2,210	1,440	0,00
8	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	4,280	3,600	0,00
9	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	5,400	5,400	0,00
10	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,230	0,230	0,00
11	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,230	0,230	0,00
12	МОРКОВЬ		кг		0,00	0,430	0,320	0,00
13	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,130	0,110	0,00
14	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)		кг		0,00	0,070	0,050	0,00
15	ТОМАТНОЕ ПЮРЕ		кг		0,00	0,810	0,810	0,00
16	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,090	0,090	0,00
17	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,050	0,050	0,00
18	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,050	0,050	0,00
19	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,720	0,720	0,00
20	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,180	0,180	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **91, 2008**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
91	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	13,250	7,950	0,00
2	КРУПА ПЕРЛОВАЯ		кг		0,00	0,530	0,530	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,410	1,060	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,640	0,530	0,00
5	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ		кг		0,00	1,590	1,590	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,530	0,530	0,00
7	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	20,140	20,140	0,00
8	БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ		кг		0,00	7,570	4,240	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 265**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо РИС ОТВАРНОЙ

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	325, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
325	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	6,550	6,480	0,00
2	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,180	0,180	0,00
3	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,840	0,840	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>180</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ  
 РАССЫПЧАТАЯ)**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **227, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
227	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ		кг		0,00	43,140	31,060	0,00
2	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,210	1,030	0,00
4	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)		кг		0,00	1,360	1,030	0,00
5	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	1,030	1,030	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	1,030	1,030	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 280**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **245, 2012**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
245	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ		кг		0,00	12,600	12,120	0,00
2	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,500	0,420	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,500	0,420	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,100	0,100	0,00
5	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,620	0,620	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>105</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	12, 2012
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
12	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
3	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,200	0,200	0,00
4	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,600	0,600	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **12, 2012**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Номер документа	Дата составления
12	16.03.2026

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ		кг		0,00	13,285	9,300	0,00
3	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,200	0,200	0,00
4	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,600	0,600	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **12, 2012**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
12	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ		кг		0,00	15,940	11,160	0,00
3	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,240	0,240	0,00
4	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,720	0,720	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>120</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **53, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
53	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СВЕКЛА		кг		0,00	6,800	5,100	0,00
2	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ		кг		0,00	3,845	2,500	0,00
3	ЯБЛОКИ		кг		0,00	2,571	1,800	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,595	0,500	0,00
5	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,400	0,400	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП	37, 2011
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
37	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	8,050	4,830	0,00
2	ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ		кг		0,00	1,210	0,970	0,00
3	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,330	0,330	0,00
4	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ		кг		0,00	3,500	3,500	0,00
5	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,390	1,040	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 100**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Коды
Форма по ОКУД <b>0330501</b>
по ОКПО <b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП <b>389, 2011</b>
Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

Номер документа	Дата составления
389	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СОК ЯБЛОЧНЫЙ		кг		0,00	20,000	20,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **360, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
360	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	6,600	6,600	0,00
2	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,360	0,360	0,00
3	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,360	0,360	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,140	0,120	0,00
5	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,060	0,060	0,00
6	ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ		кг		0,00	0,001	0,001	0,00
7	ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ		кг		0,00	0,004	0,004	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>60</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **371, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
371	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,240	0,240	0,00
2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	2,280	2,280	0,00
3	СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	0,780	0,780	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,030	0,030	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>30</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**

Подразделение **Школа**

Блюдо **СОУС ТОМАТНЫЙ №364**

Форма по ОКУД

по ОКПО

Коды

**0330501**

**31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

364, 2008

Номер документа	Дата составления
364	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	5,400	5,400	0,00
2	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,240	0,240	0,00
3	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,240	0,240	0,00
4	МОРКОВЬ		кг		0,00	0,480	0,360	0,00
5	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,140	0,120	0,00
6	ТОМАТНАЯ ПАСТА		кг		0,00	0,600	0,600	0,00
7	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,120	0,120	0,00
8	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,060	0,060	0,00
9	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,120	0,120	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>60</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар

\_\_\_\_\_

(подпись)

Боргоякова А.А.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Бухгалтер

\_\_\_\_\_

(подпись)

Санникова Н.Г.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

(подпись)

Андриенко С.В.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **95, 2008**

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
95	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		кг		0,00	2,600	2,080	0,00
2	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	8,670	5,200	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,390	1,040	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,240	1,040	0,00
5	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ		кг		0,00	1,280	0,830	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,520	0,520	0,00
7	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	19,760	19,760	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>260</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **99, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
99	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	8,330	5,000	0,00
2	ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ		кг		0,00	2,010	2,000	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,190	1,000	0,00
4	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,330	1,000	0,00
5	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,500	0,500	0,00
6	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	18,000	18,000	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 250**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>
99/73, 2008

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
99/73	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	1,980	1,980	0,00
2	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	8,250	4,950	0,00
3	ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ		кг		0,00	1,990	1,980	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,180	0,990	0,00
5	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,320	0,990	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ		кг		0,00	0,500	0,500	0,00
7	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	17,830	17,830	0,00
8	ГОВЯДИНА Б/К		кг		0,00	4,690	3,960	0,00
9	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)		кг		0,00	0,400	0,300	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>260</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **108, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
108	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	8,500	5,100	0,00
2	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,360	1,020	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,210	1,020	0,00
4	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,260	0,260	0,00
5	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,210	0,210	0,00
6	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	2,020	2,020	0,00
7	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,230	0,230	0,00
8	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	14,000	12,826	0,00
9	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	3,140	3,140	0,00
10	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,060	0,060	0,00
11	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	19,130	19,130	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>255</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **98, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
98	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	12,500	7,500	0,00
2	КРУПА ПЕРЛОВАЯ		кг		0,00	1,010	1,000	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,330	1,000	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,190	1,000	0,00
5	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,300	0,300	0,00
6	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	18,000	18,000	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 250**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**

Подразделение **Школа**

Блюдо **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Форма по ОКУД

по ОКПО

Коды

**0330501**

**31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

92, 2008

Номер документа	Дата составления
92	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	20,330	12,200	0,00
2	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,440	1,080	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,290	1,080	0,00
4	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,320	0,320	0,00
5	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	19,440	19,440	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.** **0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп.** **0,00**

**Выход в готовом виде, грамм** **270**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.** **0,00**

**Сумма наценки, руб. коп.** **0,00**

**Процент наценки, %** **0,00**

Шеф-повар

\_\_\_\_\_

(подпись)

Боргоякова А.А.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Бухгалтер

\_\_\_\_\_

(подпись)

Санникова Н.Г.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

(подпись)

Андриенко С.В.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП	113, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
113	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ		кг		0,00	0,000	0,000	0,00
2	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	12,500	12,500	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	13,800	13,800	0,00
4	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,200	0,200	0,00
5	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,300	0,300	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>250</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	101, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
101	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ		кг		0,00	1,350	1,350	0,00
2	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	8,670	5,200	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,390	1,040	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,240	1,040	0,00
5	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,310	0,310	0,00
6	ТОМАТНАЯ ПАСТА		кг		0,00	0,310	0,310	0,00
7	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	22,150	22,150	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>260</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **87, 2012**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
87	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.		кг		0,00	4,000	4,000	0,00
2	КАРТОФЕЛЬ		кг		0,00	11,670	7,000	0,00
3	МОРКОВЬ		кг		0,00	2,130	1,600	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	0,950	0,800	0,00
5	КРУПА РИСОВАЯ		кг		0,00	0,500	0,500	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,380	0,380	0,00
7	ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)		кг		0,00	0,230	0,180	0,00
8	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,200	0,200	0,00
9	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	20,000	20,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>250</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **231, 2012**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
231	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	19,550	19,550	0,00
2	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	2,490	2,490	0,00
3	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,100	0,100	0,00
4	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,440	1,440	0,00
5	ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		шт		0,00	38,000	33,261	0,00
6	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,770	0,770	0,00
7	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	3,830	3,830	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>230</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **278, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
278	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	СВИНИНА МЯСНАЯ		кг		0,00	5,280	4,490	0,00
2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	0,950	0,950	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	1,420	1,420	0,00
4	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	2,810	2,360	0,00
5	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,350	0,350	0,00
6	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,470	0,470	0,00
7	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		кг		0,00	0,350	0,350	0,00
8	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	2,360	2,360	0,00
9	СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ		кг		0,00	1,480	1,480	0,00
10	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,450	0,450	0,00
11	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	4,460	4,460	0,00
12	ТОМАТНОЕ ПЮРЕ		кг		0,00	0,590	0,590	0,00
13	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,050	0,050	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>130</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>
308/350, 2012

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
308/350	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ		кг		0,00	9,460	6,810	0,00
2	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	1,730	1,730	0,00
3	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	2,080	2,080	0,00
4	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,060	0,060	0,00
5	МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ		л		0,00	2,880	2,880	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,320	0,320	0,00
7	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.		кг		0,00	0,320	0,320	0,00
8	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	2,880	2,880	0,00
9	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	0,060	0,060	0,00
10	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		кг		0,00	0,060	0,060	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>150</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП , 2008

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	2,000	2,000	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 20**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП , 2008

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		кг		0,00	4,000	4,000	0,00

**Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. 0,00**

**Стоимость одной порции, руб. коп. 0,00**

**Выход в готовом виде, грамм 40**

**Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. 0,00**

**Сумма наценки, руб. коп. 0,00**

**Процент наценки, % 0,00**

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Санникова Н.Г. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Андриенко С.В. \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)



Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Коды	
Форма по ОКУД	<b>0330501</b>
по ОКПО	<b>31963382</b>
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	431, 2008
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
431	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	14,590	14,590	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,620	1,620	0,00
3	ЛИМОН		кг		0,00	1,260	0,760	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>200</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар	_____	Боргоякова А.А.
	(подпись)	(расшифровка подписи)
Бухгалтер	_____	Санникова Н.Г.
	(подпись)	(расшифровка подписи)
Утверждаю:	_____	Андриенко С.В.
	(подпись)	(расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **431, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
431	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	13,370	13,370	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,490	1,490	0,00
3	ЛИМОН		кг		0,00	1,150	0,690	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>205</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация МКОУ НОШ-ДС ЭМР  
 Подразделение Школа  
 Блюдо ЧАЙ С САХАРОМ

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП **430, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
430	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	13,500	13,500	0,00
2	САХАР ПЕСОК		кг		0,00	1,500	1,500	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>185 / 15</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар

\_\_\_\_\_

(подпись)

Боргоякова А.А.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Бухгалтер

\_\_\_\_\_

(подпись)

Санникова Н.Г.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

(подпись)

Андриенко С.В.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **85, 2008**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
85	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	КАПУСТА КВАШЕНАЯ		кг		0,00	6,630	6,630	0,00
2	МОРКОВЬ		кг		0,00	1,400	1,050	0,00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		кг		0,00	1,260	1,050	0,00
4	ТОМАТНАЯ ПАСТА		кг		0,00	0,130	0,130	0,00
5	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ		кг		0,00	0,210	0,210	0,00
6	МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ		кг		0,00	0,530	0,530	0,00
7	ВОДА ПИТЬЕВАЯ		кг		0,00	21,070	21,070	0,00
8	ГОВЯДИНА Б/К		кг		0,00	5,000	4,220	0,00

<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>	<b>270</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>	<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>	<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**  
 Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП **338, 2011**  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Номер документа	Дата составления
338	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ЯБЛОКИ		кг		0,00	11,360	10,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Организация **МКОУ НОШ-ДС ЭМР**  
 Подразделение **Школа**  
 Блюдо **ЯБЛОКО**

Форма по ОКУД **0330501**  
 по ОКПО **31963382**

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Вид операции

Коды
<b>0330501</b>
<b>31963382</b>

Номер документа	Дата составления
	16.03.2026

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Расчет на 100 порций

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	ЯБЛОКИ		кг		0,00	11,360	10,000	0,00
<b>Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Стоимость одной порции, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Выход в готовом виде, грамм</b>								<b>100</b>
<b>Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Сумма наценки, руб. коп.</b>								<b>0,00</b>
<b>Процент наценки, %</b>								<b>0,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Боргоякова А.А.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Бухгалтер \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Санникова Н.Г.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Андриенко С.В.  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка подписи)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № АПЕЛЬСИН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	142,86	100	14,29	10
<b>Выход: 100</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,10
Энергетическая ценность, ккал	43,00

С, мг	60,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,00
Р, мг	23,00
Mg, мг	13,00
Fe, мг	0,30
К, мг	197,00
I, мкг	2,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БАТОН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,20
Жиры, г	0,70
Углеводы, г	7,80
Энергетическая ценность, ккал	43,10

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	2,90
Р, мг	9,80
Mg, мг	2,00
Fe, мг	0,20
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БАТОН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,60
Жиры, г	0,93
Углеводы, г	10,40
Энергетическая ценность, ккал	57,50

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,80
Р, мг	13,00
Мg, мг	2,60
Fe, мг	0,20
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БАТОН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,00
Жиры, г	1,16
Углеводы, г	12,99
Энергетическая ценность, ккал	71,89

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	4,80
Р, мг	16,30
Mg, мг	3,30
Fe, мг	0,30
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БАТОН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАТОН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,80
Жиры, г	1,60
Углеводы, г	18,20
Энергетическая ценность, ккал	100,60

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,70
Р, мг	22,80
Мg, мг	4,60
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

## БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	274,3	233,2	27,43	23,32
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0	0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	1,95	1,95
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	19,5	19,5	1,95	1,95
<b>Выход: 206</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В измельченное мясо со шпиком (9 г на 53 г готового бифштекса) добавляют соль, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, овощи в молочном соусе.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто-круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности - коричневый, на разрезе - от светло-серого до темно-серого

Вкус: жареного говяжьего мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	32,90	С, мг	0,10	Са, мг	45,35
Жиры, г	94,71	В1, мг	0,80	Р, мг	322,72
Углеводы, г	0,91	В2, мг	0,25	Mg, мг	47,65
Энергетическая ценность, ккал	987,80	А, мг	0,01	Fe, мг	3,28

Д, мкг	0,00
--------	------

К, мг	693,41
І, мкг	17,15
Se, мг	0,00
F, мг	0,14

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

## БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	133,2	113,2	13,32	11,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,4	9,4	0,94	0,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В измельченное мясо со шпиком (9 г на 53 г готового бифштекса) добавляют соль, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, овощи в молочном соусе.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто-круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности - коричневый, на разрезе - от светло-серого до темно-серого

Вкус: жареного говяжьего мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	15,96	С, мг	0,05	Са, мг	21,95
Жиры, г	45,91	В1, мг	0,38	Р, мг	156,61
Углеводы, г	0,44	В2, мг	0,12	Mg, мг	23,13
Энергетическая ценность, ккал	478,90	А, мг	0,00	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	336,49
				I, мкг	8,32

Se, мг	0,00
F, мг	0,06

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

## БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	71,3	71,3	7,13	7,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	17,83	17,83
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,34 шт.	13,8	34 шт.	1,38
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,6	8,6	0,86	0,86
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанном растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон.

Отпускают блинчики массой 100 г с маслом (5 г), джемом, повидлом, медом (10 г), вареньем (15 г), сахаром (10 г), сгущенным молоком (20 г) по 2-3 шт. на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: круглые изделия, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные.

Консистенция: пористая, эластичная.

Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый.

Вкус: жареного изделия из пресного теста.

Запах: жареного изделия из пресного теста.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,21
Жиры, г	14,27
Углеводы, г	52,67
Энергетическая ценность, ккал	375,54

С, мг	0,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,09
А, мг	0,07
Д, мкг	0,43

Са, мг	31,20
Р, мг	81,38
Mg, мг	13,64
Fe, мг	1,02
К, мг	108,39
I, мкг	3,83
Se, мг	0,02

F, мг	0,03
-------	------

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76**  
**БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	0	0	0	0
с 01.09 по 31.12	0	0	0	0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	0	0	0	0
с 01.03 по 31.07	0	0	0	0
с 01.08 по 31.08	0	0	0	0
с 01.09 по 31.10	0	0	0	0
с 01.11 по 31.12	0	0	0	0
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	0	0	0	0
с 01.09 по 31.12	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	0	0	0	0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0	0	0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0	0
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0	0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0	0	0
ЧЕСНОК	0	0	0	0
<b>Выход: 265</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

## БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	56,53	42,4	5,65	4,24
с 01.09 по 31.12	53	42,4	5,3	4,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	40,77	26,5	4,08	2,65
с 01.03 по 31.07	44,17	26,5	4,42	2,65
с 01.08 по 31.08	33,13	26,5	3,31	2,65
с 01.09 по 31.10	35,33	26,5	3,53	2,65
с 01.11 по 31.12	37,86	26,5	3,79	2,65
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,6	1,41	1,06
с 01.09 по 31.12	13,25	10,6	1,33	1,06
ФАСОЛЬ	10,6	10,6	1,06	1,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	1,26	1,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212	212	21,2	21,2
<b>Выход: 265</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Капусту нарезают шашками, остальные овощи — ломтиками. В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль и доводят до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, картофель — кубиками, капуста — шашками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей, фасоли и картофеля — мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,48
Жиры, г	11,85
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	147,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 424

## БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	115,5	115,5	11,55	11,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,1	6,1	0,61	0,61
САХАР ПЕСОК	19,8	19,8	1,98	1,98
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	26,7	26,7	2,67	2,67
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	5,13	5,13
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Приготавливают и выпекают булочку домашнюю из дрожжевого теста так же, как булочку ванильную (рец. №422), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Влажность - не более 33,0%

Кислотность - не более 3 °Н

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма булочки - круглая. Поверхность посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	13,65
Жиры, г	23,23
Углеводы, г	107,59
Энергетическая ценность, ккал	693,27

С, мг	0,00
В1, мг	0,18
В2, мг	0,09
А, мг	0,02
Д, мкг	0,08

Са, мг	31,81
Р, мг	114,42
Мg, мг	20,48
Fe, мг	1,28
К, мг	176,70
І, мкг	2,66

Se, мг	0,04
F, мг	0,03

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14	1,4	1,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	2,1	2,1
<b>Выход: 35</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	11,76	В1, мг	0,03	Са, мг	5,60
Энергетическая ценность, ккал	154,00	А, мг	0,10	Fe, мг	0,28
Белки, г	1,54	С, мг	0,00	Mg, мг	2,80
Углеводы, г	10,50	В2, мг	0,00	Р, мг	16,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

## БУТЕРБРОД С СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 35</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	7,40
Белки, г	4,50
Жиры, г	8,70
Энергетическая ценность, ккал	131,00

В1, мг	0,02
А, мг	0,08
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Mg, мг	7,00
Fe, мг	0,30
P, мг	86,00
Ca, мг	135,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2** **БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	12,7	12,7	1,27	1,27
ПОВИДЛО	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,1	19,1	1,91	1,91
<b>Выход: 35</b>				

### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и повидлом

или джемом

Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,49
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	18,54
Энергетическая ценность, ккал	106,75

С, мг	2,03
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,01
Д, мкг	0,05

Са, мг	6,10
Р, мг	13,50
Mg, мг	3,83
Fe, мг	0,23
К, мг	35,83
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21,8	21,8	2,18	2,18
<b>Выход: 40</b>				

### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом

Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,20	А, мг	0,00	Са, мг	6,90
Жиры, г	4,30	В1, мг	0,00	Р, мг	15,50
Углеводы, г	22,00	С, мг	2,30	Mg, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	132,00	В2, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26,3	26,3	2,63	2,63
<b>Выход: 35</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб намазывают маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,01
Жиры, г	8,02
Углеводы, г	13,59
Энергетическая ценность, ккал	134,73

С, мг	0,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,06
Д, мкг	0,13

Са, мг	6,06
Р, мг	18,77
Mg, мг	3,42
Fe, мг	0,28
К, мг	25,52
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАФЛИ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАФЛИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАФЛИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,80
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	20,00

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	4,80
Р, мг	10,80
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

## ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	32,31	21	3,23	2,1
с 01.03 по 31.07	35	21	3,5	2,1
с 01.08 по 31.08	26,25	21	2,63	2,1
с 01.09 по 31.10	28	21	2,8	2,1
с 01.11 по 31.12	30	21	3	2,1
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	1,5	1,5
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	15	15	1,5	1,5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	18,8	15	1,88	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	1	1
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,40	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
----------	------	--------	------	--------	------

Жиры, г	10,10
Углеводы, г	6,60
Энергетическая ценность, ккал	123,00

С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

## ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	178,3	142,6	17,83	14,26
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0	0
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0	0
СВИНИНА МЯСНАЯ	104	88,4	10,4	8,84
КРУПА РИСОВАЯ	11,8	11,7	1,18	1,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,6	19,8	2,36	1,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	18 шт.	0,72
<b>Выход: 280</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	16,73
Жиры, г	34,39
Углеводы, г	16,57
Энергетическая ценность, ккал	444,29

С, мг	26,46
В1, мг	0,36
В2, мг	0,17
А, мг	0,05
Д, мкг	0,25

Са, мг	77,41
Р, мг	195,24
Mg, мг	46,05
Fe, мг	2,95
К, мг	573,07
I, мкг	12,30
Se, мг	0,00
F, мг	0,09

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

## ГУЛЯШ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГУЛЯШ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	141,07	79	14,11	7,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,8	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

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

Цвет: мяса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	14,96
Жиры, г	17,24
Углеводы, г	3,07
Энергетическая ценность, ккал	227,77

С, мг	1,86
В1, мг	0,06
В2, мг	0,10
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00

Са, мг	24,44
Р, мг	127,69
Mg, мг	18,96
Fe, мг	1,26
К, мг	260,25
I, мкг	3,49

Se, мг	0,00
F, мг	0,09

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

## ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На один кусочек хлеба укладывают ломтики масла и сыра и накрывают его другим. Рекомендуется использовать преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские школьные и другие булочки). Мелкоштучный хлеб разрезают вдоль на две половины так, чтобы они не распадались. Бутерброд с сыром можно готовить без масла, соответственно уменьшив выход.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — между двумя ломтиками батона (толщина каждого ломтика 0,4-0,5 см) или в середине булочки уложен сыр;
- цвет хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла;
- консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,80
Жиры, г	14,40
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	216,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

## ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,5	62,8	6,75	6,28
КРУПА РИСОВАЯ	12,9	12,8	1,29	1,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	29,8	25	2,98	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5,64	14 шт.	0,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	15,75
Жиры, г	21,70
Углеводы, г	13,90
Энергетическая ценность, ккал	362,50

А, мг	3,90
В1, мг	0,10
С, мг	9,30
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,60
Р, мг	201,30
Mg, мг	18,80
Fe, мг	4,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192

## ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
КРУПА РИСОВАЯ	46,4	46,4	4,64	4,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	16,8	16,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,4	16 шт.	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Готовую вязкую кашу, сваренную на воде, охлаждают до 60-70° С, добавляют в нее сырые яйца, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин при температуре 250-280° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают запеканку с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или ромбовидной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, политые сливочным маслом;
- цвет корочки — золотистый, внутри свойственный используемой крупе;
- вкус — слегка сладковатый, умеренно соленый;
- запах — запеканки из соответствующего вида крупы, с маслом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	4,73
Жиры, г	12,11
Углеводы, г	44,21
Энергетическая ценность, ккал	306,94

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,08
А, мг	0,09
Д, мкг	0,33

Са, мг	22,99
Р, мг	93,83
Mg, мг	27,95
Fe, мг	0,95
К, мг	79,16
І, мкг	2,36

Se, мг	0,01
F, мг	0,02

# **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## **3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	10,53	10
<b>Выход: 100</b>				

## **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,90
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	119,00

С, мг	7,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,05
А, мг	0,19
Д, мкг	0,00

Са, мг	41,00
Р, мг	37,00
Mg, мг	15,00
Fe, мг	0,70
К, мг	315,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

## КАКАО С МОЛОКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,90
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	24,80
Энергетическая ценность, ккал	133,90

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 131

## КАПУСТА ТУШЕНАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАПУСТА ТУШЕНАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАПУСТА ТУШЕНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	256,3	205,2	25,63	20,52
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,3	4,3	0,43	0,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,73	4,3	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,38	4,3	0,54	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,9	61,9	6,19	6,19
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Тушеную капусту кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста, лук, морковь нарезаны соломкой, не помяты, не разварены;
- цвет — светло-коричневый, соответствует цвету тушеной капусты;
- вкус — тушеной капусты, кисло-сладкий;
- запах — тушеной капусты с ароматом овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабохрустящая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	129,61	С, мг	31,68	Mg, мг	34,56
Белки, г	4,61	В1, мг	0,06	Р, мг	69,13

Жиры, г	7,49
Энергетическая ценность, ккал	138,25

А, мг	0,10
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Fe, мг	1,44
Ca, мг	103,69
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

## КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	276,92	180	27,69	18
с 01.03 по 31.07	300	180	30	18
с 01.08 по 31.08	225	180	22,5	18
с 01.09 по 31.10	240	180	24	18
с 01.11 по 31.12	257,14	180	25,71	18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,48
Жиры, г	5,64
Углеводы, г	28,20
Энергетическая ценность, ккал	177,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

## КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	9,8	9,7	0,98	0,97
ПШЕНО	9,8	9,7	0,98	0,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	2,32	2,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	145,2	145,2	14,52	14,52
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,20
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	26,80
Энергетическая ценность, ккал	224,00

А, мг	0,00
В1, мг	0,10
С, мг	0,80
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	154,40
Р, мг	139,40
Mg, мг	28,20
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 187

## КАША "ЯНТАРНАЯ"

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ЯНТАРНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ЯНТАРНАЯ"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	40,4	40	4,04	4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	7,2	7,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
ЯБЛОКИ	35,2	31	3,52	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Промытое пшено заливают водой и варят 10 мин, затем добавляют горячее молоко и варят до загустения. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовую кашу подают в глубокой столовой тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены. Каша равномерно перемешана с яблоками, частично потерявшими форму, маслом, сметаной; полита сахарным сиропом;
- цвет — светло-желтый;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и яблок;
- запах — пшена, в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,70
Жиры, г	9,76
Углеводы, г	37,44
Энергетическая ценность, ккал	265,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83,9	83,1	8,39	8,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,6	124,6	12,46	12,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,50
Жиры, г	8,72
Углеводы, г	17,74
Энергетическая ценность, ккал	206,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	6,45	6,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	9,81	9,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,94
Углеводы, г	26,73
Жиры, г	8,01
Энергетическая ценность, ккал	202,73

В1, мг	0,08
С, мг	1,29
А, мг	0,05
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	136,87
Mg, мг	19,37
Fe, мг	1,29
P, мг	113,63
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	39,1	38,7	3,91	3,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	6,45	6,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	9,81	9,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,23
Жиры, г	8,26
Углеводы, г	32,02
Энергетическая ценность, ккал	231,09

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	37,8	37,4	3,78	3,74
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,5	62,5	6,25	6,25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	94,8	94,8	9,48	9,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	31,50
Энергетическая ценность, ккал	236,10

А, мг	0,00
В1, мг	0,20
С, мг	0,50
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	111,70
Р, мг	148,10
Mg, мг	39,20
Fe, мг	1,10
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

## КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,9	101,9	10,19	10,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,03
Энергетическая ценность, ккал	205,26
Углеводы, г	27,88
Жиры, г	8,13

С, мг	1,29
А, мг	0,05
В1, мг	0,05
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Р, мг	136,84
Са, мг	138,13
Mg, мг	29,69
Fe, мг	1,29
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

## КИСЕЛЬ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЕЛЬ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	0,10
Энергетическая ценность, ккал	113,00
Белки, г	0,10
Углеводы, г	27,90

С, мг	2,00
В1, мг	0,01
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,00
Mg, мг	2,00
Р, мг	8,00
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

## КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ КУРАГИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	233	233	23,3	23,3
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12 -14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для варенных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	34,20
Энергетическая ценность, ккал	142,00

А, мг	0,10
В1, мг	0,00
С, мг	0,20
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	31,60
Р, мг	19,70
Mg, мг	16,30
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 347.1**  
**КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧЕРЕШНЯ	73	73	7,3	7,3
САХАР ПЕСОК	13	13	1,3	1,3
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
<b>Выход: 200</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты (вишню, или черешню, или яблоки, или сливы спелые), вновь доводят до кипения и охлаждают.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

Запах: типичный для вареных плодов

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,64
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	68,21
Энергетическая ценность, ккал	276,66

С, мг	23,68
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	24,58
Р, мг	18,40
Mg, мг	16,36
Fe, мг	1,18
К, мг	0,59
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	45,5	40	4,55	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционно разливают в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	115,00

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	1,60
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,20
Р, мг	4,00
Mg, мг	4,40
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

## КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	19,36
Энергетическая ценность, ккал	77,41

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,46
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,80
Fe, мг	0,00
К, мг	1,20
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

## КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,30
Углеводы, г	22,40
Энергетическая ценность, ккал	107,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0	0	0	0
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>184,3</b>		<b>18,43</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	63,5	63,5	6,35	6,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	382,5	382,5	38,25	38,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>Выход: 190</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,79	С, мг	0,00	Са, мг	37,60
Жиры, г	6,16	В1, мг	0,08	Р, мг	52,82
Углеводы, г	43,41	В2, мг	0,04	Mg, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	256,48	А, мг	0,03	Fe, мг	1,23

Д, мкг	0,10
--------	------

К, мг	80,43
І, мкг	0,95
Se, мг	0,02
Ғ, мг	0,01

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,12	6,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,60
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	37,96
Энергетическая ценность, ккал	229,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МАНДАРИН

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАНДАРИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	135	99,9	13,5	9,99
<b>Выход: 100</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

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

А, мг	0,00
В1, мг	0,10
С, мг	38,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	35,00
Р, мг	17,00
Мg, мг	11,00
Fe, мг	0,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

## МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	210	21,1	21
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,10
Углеводы, г	10,10
Жиры, г	5,30
Энергетическая ценность, ккал	113,00

С, мг	3,00
А, мг	0,02
В1, мг	0,08
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Р, мг	189,00
Са, мг	252,00
Мg, мг	29,00
Fe, мг	2,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,28	С, мг	1,75	Ca, мг	8,05
Жиры, г	0,04	В1, мг	0,01	Р, мг	8,40
Углеводы, г	0,60	В2, мг	0,01	Mg, мг	4,90
Энергетическая ценность, ккал	4,55	А, мг	0,00	Fe, мг	0,21
		Д, мкг	0,00	К, мг	49,35
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>Выход: 40</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печенье промышленного производства в индивидуальной упаковке

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

## ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	303,2	218,3	30,32	21,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,2	11,2	1,12	1,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,4	18,3	2,44	1,83
с 01.09 по 31.12	22,88	18,3	2,29	1,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,1	12,7	1,51	1,27
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,7	9,7	0,97	0,97
КРУПА РИСОВАЯ	65,2	64,5	6,52	6,45
<b>Выход: 280</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва, Дели принт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова, предварительно прокипятив.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Плов укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый;

Цвет — мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно- оранжевого;

Вкус – тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый;

Консистенция – мяса – мягкая, риса- мягкая, рассыпчатая;

Запах – тушеного мяса птицы, риса и овощей.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	15,12
Жиры, г	14,30
Углеводы, г	41,93
Энергетическая ценность, ккал	356,00

А, мг	0,60
В1, мг	0,30
С, мг	3,70
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	46,90
Р, мг	425,10
Mg, мг	78,50
Fe, мг	3,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПОМИДОР СВЕЖИЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПОМИДОР СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101,4	100,4	10,14	10,04
<b>Выход: 100</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	22,00

А, мг	0,20
В1, мг	0,10
С, мг	25,10
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	14,10
Р, мг	26,10
Мg, мг	20,10
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПРЯНИКИ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПРЯНИКИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПРЯНИКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,50
Энергетическая ценность, ккал	109,80

С, мг	0,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,30
Р, мг	15,00
Mg, мг	2,70
Fe, мг	0,24
К, мг	21,30
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	262,62	170,7	26,26	17,07
с 01.03 по 31.07	284,5	170,7	28,45	17,07
с 01.08 по 31.08	213,38	170,7	21,34	17,07
с 01.09 по 31.10	227,6	170,7	22,76	17,07
с 01.11 по 31.12	243,86	170,7	24,39	17,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30,7	30,7	3,07	3,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,14
Жиры, г	7,20
Углеводы, г	27,08
Энергетическая ценность, ккал	0,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00

F, мг	0,00
-------	------

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342 РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	0	0	0	0
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	55,38	36	5,54	3,6
с 01.03 по 31.07	60	36	6	3,6
с 01.08 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,43	36	5,14	3,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	43,73	32,8	4,37	3,28
с 01.09 по 31.12	41	32,8	4,1	3,28
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	9,2	6,8	0,92	0,68
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	35,3	18,4	3,53	1,84
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	22,1	14,4	2,21	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,8	36	4,28	3,6
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №348</b>		<b>54</b>		<b>5,4</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
МОРКОВЬ	4,27	3,2	0,427	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,1	0,13	0,11
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,7	0,5	0,07	0,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,1	8,1	0,81	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с. ", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, коренья (морковь, петрушка) и лук репчатый припускают. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с томатным №348 или сметанным соусом №330 (2011), №367 и тушат 10-15 минут. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15- 20 минут. За 10-15 минут до готовности кладут горошек зеленый консервированный.

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

#### Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует овощам и соусу

Вкус: соответствует входящим овощам и соусу, умеренно соленый

Запах: тушеных овощей и продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24
Жиры, г	8,72
Углеводы, г	16,49
Энергетическая ценность, ккал	158,47

С, мг	12,82
В1, мг	0,10
В2, мг	0,09
А, мг	0,79
Д, мкг	0,15

Са, мг	49,17
Р, мг	78,84
Mg, мг	33,25
Fe, мг	1,37
К, мг	505,00
I, мкг	4,74
Se, мг	0,00
F, мг	0,05

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91 РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	122,31	79,5	12,23	7,95
с 01.03 по 31.07	132,5	79,5	13,25	7,95
с 01.08 по 31.08	99,38	79,5	9,94	7,95
с 01.09 по 31.10	106	79,5	10,6	7,95
с 01.11 по 31.12	113,57	79,5	11,36	7,95
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,3	5,3	0,53	0,53
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,6	1,41	1,06
с 01.09 по 31.12	13,25	10,6	1,33	1,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,3	0,64	0,53
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15,9	15,9	1,59	1,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201,4	201,4	20,14	20,14
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	75,7	42,4	7,57	4,24
<b>Выход: 265</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом, как в ТК№89

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корнеьев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	10,08	С, мг	7,44	Са, мг	32,65
----------	-------	-------	------	--------	-------

Жиры, г	11,28
Углеводы, г	17,44
Энергетическая ценность, ккал	212,22

В1, мг	0,13
В2, мг	0,12
А, мг	0,25
Д, мкг	0,08

Р, мг	130,23
Mg, мг	33,74
Fe, мг	1,57
К, мг	615,04
І, мкг	6,37
Se, мг	0,00
F, мг	0,08

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

## РИС ОТВАРНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	65,5	64,8	6,55	6,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,4	8,4	0,84	0,84
<b>Выход: 180</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,40
Жиры, г	7,60
Углеводы, г	39,40
Энергетическая ценность, ккал	243,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227**  
**РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	431,4	310,6	43,14	31,06
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,3	1,21	1,03
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	13,6	10,3	1,36	1,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	10,3	10,3	1,03	1,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,3	10,3	1,03	1,03
<b>Выход: 280</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья и припускают 10-15 мин.

При отпуске рыбу массой 50 г гарнируют и поливают соусом (30 г) или маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Соус - сметанный №330.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Рыбу припускают порционными кусками, нарезанными из филе с кожей.

Рыбу припускают в рыбных котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную для припускания рыбу кладут в посуду в один ряд кожей вниз, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 толщины куска. Бульон, полученный при припускании рыбы, можно использовать для приготовления рыбных первых блюд и соусов.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом или соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуна.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматомсоуса.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	48,55	С, мг	3,09	Са, мг	113,20
Жиры, г	10,13	В1, мг	0,23	Р, мг	607,70

Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	291,79

В2, мг	0,21
А, мг	0,08
Д, мкг	0,15

Mg, мг	89,24
Fe, мг	1,87
K, мг	1 111,78
I, мкг	419,62
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

## РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	126	121,2	12,6	12,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
<b>Выход: 105</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски рыбы, сохраняющие форму, уложены на тарелку.

Консистенция: сочная, мягкая, не дряблая.

Цвет: от белого до серого.

Вкус: припущенной рыбы и гарнира.

Запах: припущенной рыбы и гарнира.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	19,80
Жиры, г	0,70
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	73,30

А, мг	0,00
В1, мг	0,10
С, мг	0,90
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	33,60
Р, мг	235,20
Mg, мг	34,00
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

## САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,00
Жиры, г	5,99
Углеводы, г	2,00
Энергетическая ценность, ккал	61,92

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,04
Р, мг	0,12
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,06
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

## САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	132,85	93	13,29	9,3
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,79
Жиры, г	6,17
Углеводы, г	7,87
Энергетическая ценность, ккал	98,00

С, мг	3,72
В1, мг	0,08
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,78
Р, мг	52,01
Mg, мг	17,58
Fe, мг	0,59
К, мг	92,13
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

## САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	159,4	111,6	15,94	11,16
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
<b>Выход: 120</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,36
Жиры, г	7,40
Углеводы, г	9,43
Энергетическая ценность, ккал	117,61

С, мг	4,46
В1, мг	0,09
В2, мг	0,05
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	20,14
Р, мг	62,41
Mg, мг	21,10
Fe, мг	0,70
К, мг	110,55
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	38,45	25	3,85	2,5
ЯБЛОКИ	25,71	18	2,57	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 100</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, яблоки очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

Запах: свеклы, яблок, лука.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,65
Жиры, г	4,18
Углеводы, г	8,11
Энергетическая ценность, ккал	76,95

С, мг	5,34
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	25,91
Р, мг	38,65
Mg, мг	16,97
Fe, мг	1,25
К, мг	230,42
I, мкг	4,08
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

## САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	74,31	48,3	7,43	4,83
с 01.03 по 31.07	80,5	48,3	8,05	4,83
с 01.08 по 31.08	60,38	48,3	6,04	4,83
с 01.09 по 31.10	64,4	48,3	6,44	4,83
с 01.11 по 31.12	69	48,3	6,9	4,83
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	12,1	9,7	1,21	0,97
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	3,5	3,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют растительным маслом. Солёные огурцы, очищенные от кожицы, и вареную морковь нарезают ломтиками и добавляют в овощную смесь, заправленную растительным маслом, хорошо перемешивают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: вареные очищенные картофель и морковь, солёные огурцы нарезаны ломтиками, перемешаны, заправлены растительным маслом.

Консистенция: вареных овощей – мягкая, солёных огурцов – упругая.

Цвет – свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно солёный, вареных овощей, солёных огурцов, с приятным вкусом растительного масла.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,30	А, мг	0,20	Са, мг	25,10
Жиры, г	7,90	В1, мг	0,10	Р, мг	40,30
Углеводы, г	8,50	С, мг	6,00	Mg, мг	19,50
Энергетическая ценность, ккал	139,80	В2, мг	0,00	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00

I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

## СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность, ккал	83,42

С, мг	1,60
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	12,60
Р, мг	12,60
Mg, мг	7,20
Fe, мг	2,52
К, мг	240,00
І, мкг	2,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 360

## СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,04	0,04	0,004	0,004
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Корень петрушки или сельдерея промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Пшеничную муку просеивают, высыпают в разогретое масло растительное и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерея, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист.

Затем соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (0,05 г на порцию 50 г) и маслом сливочным (1,5 г на порцию 50 г).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков внутри;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, слегка острый;
- запах — нежный, с ароматом белых кореньев и репчатого лука;
- консистенция — полужидкая, эластичная, вязкая.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Жиры, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	38,40
Углеводы, г	2,64
Белки, г	0,60

А, мг	0,02
С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Р, мг	4,80
Са, мг	1,20
Fe, мг	0,12
Mg, мг	1,20
К, мг	0,00

I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 371

## СОУС СМЕТАННЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС СМЕТАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС СМЕТАННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 30</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, свежей сметаны;
- запах — свежей сметаны;
- консистенция — вязкая, полужидкая, эластичная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,42
Жиры, г	1,20
Углеводы, г	1,92
Энергетическая ценность, ккал	20,40

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,00
Р, мг	5,90
Mg, мг	1,20
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 364

## СОУС ТОМАТНЫЙ №364

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС ТОМАТНЫЙ №364", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОУС ТОМАТНЫЙ №364", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>Выход: 60</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают соус к блюдам из жаренного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки;
- цвет — ярко-оранжевый;
- вкус — умеренно острый, кисло-сладкий, насыщенный;
- запах — томата, специй, кореньев;
- консистенция — вязкая, эластичная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	4,32	А, мг	0,18	Са, мг	4,80
Белки, г	1,08	С, мг	1,20	Р, мг	12,00
Жиры, г	5,88	В1, мг	0,01	Fe, мг	0,24
Энергетическая ценность, ккал	73,20	В2, мг	0,00	Mg, мг	6,00

Д, мкг	0,00
--------	------

К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
Ғ, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

## СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26	20,8	2,6	2,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	1,24	1,04
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	12,8	8,3	1,28	0,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	197,6	197,6	19,76	19,76
<b>Выход: 260</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,20	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	53,80	А, мг	0,00	Р, мг	0,00

Энергетическая ценность, ккал	155,00
-------------------------------	--------

B2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	2,01	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
<b>Выход: 250</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,40	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
----------	------	--------	------	--------	------

Жиры, г	4,50
Углеводы, г	18,60
Энергетическая ценность, ккал	141,00

С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99/73

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,8	19,8	1,98	1,98
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,15	49,5	7,62	4,95
с 01.03 по 31.07	82,5	49,5	8,25	4,95
с 01.08 по 31.08	61,88	49,5	6,19	4,95
с 01.09 по 31.10	66	49,5	6,6	4,95
с 01.11 по 31.12	70,71	49,5	7,07	4,95
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	19,9	19,8	1,99	1,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,9	1,18	0,99
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,2	9,9	1,32	0,99
с 01.09 по 31.12	12,38	9,9	1,24	0,99
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	17,83	17,83
ГОВЯДИНА Б/К	46,9	39,6	4,69	3,96
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,4	0,3
<b>Выход: 260</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,50
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	16,50
Энергетическая ценность, ккал	118,00

А, мг	0,20
В1, мг	0,30
С, мг	5,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	43,30
Р, мг	149,90
Mg, мг	42,20
Fe, мг	3,10
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	78,46	51	7,85	5,1
с 01.03 по 31.07	85	51	8,5	5,1
с 01.08 по 31.08	63,75	51	6,38	5,1
с 01.09 по 31.10	68	51	6,8	5,1
с 01.11 по 31.12	72,86	51	7,29	5,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,6	10,2	1,36	1,02
с 01.09 по 31.12	12,75	10,2	1,28	1,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,2	1,21	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
<b>КЛЕЦКИ</b>		<b>66,3</b>		<b>6,63</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,03	2,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,9	14 шт.	12,826
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,5	31,5	3,15	3,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,3	191,3	19,13	19,13
<b>Выход: 255</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Примечание:

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

Клецки

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

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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 частей супа

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,11
Жиры, г	5,49
Углеводы, г	23,31
Энергетическая ценность, ккал	159,38

С, мг	4,69
В1, мг	0,09
В2, мг	0,08
А, мг	0,23
Д, мкг	0,16

Са, мг	36,53
Р, мг	65,06
Mg, мг	21,42
Fe, мг	1,03
К, мг	362,08
І, мкг	4,85
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	10,1	10	1,01	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
<b>Выход: 250</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных корнеев, вареной крупы, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; крупа хорошо разварившаяся, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,70	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,80	С, мг	0,00	Мг, мг	0,00

Углеводы, г	14,91
Энергетическая ценность, ккал	111,70

А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	187,69	122	18,77	12,2
с 01.03 по 31.07	203,33	122	20,33	12,2
с 01.08 по 31.08	152,5	122	15,25	12,2
с 01.09 по 31.10	162,67	122	16,27	12,2
с 01.11 по 31.12	174,29	122	17,43	12,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,4	10,8	1,44	1,08
с 01.09 по 31.12	13,5	10,8	1,35	1,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
<b>Выход: 270</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,20
Жиры, г	2,96
Углеводы, г	19,20
Энергетическая ценность, ккал	116,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Мg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00

Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

## СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0	0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 250</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную крупу рисовую варят в подсоленной воде до кипения 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

К супу можно подать пшеничные хлопья по 10-15 г на порцию.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — крупа, сваренная с кипяченным молоком или водой. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет жидкой части — белый с кремовым оттенком, на поверхности — слой желтого сливочного масла;
- вкус, запах — кипяченого молока; выражен аромат сливочного масла;
- консистенция — в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,53
Жиры, г	4,64
Углеводы, г	8,74
Энергетическая ценность, ккал	91,60

С, мг	0,65
В1, мг	0,03
В2, мг	0,13
А, мг	0,03
Д, мкг	0,03

Са, мг	133,34
Р, мг	90,30
Mg, мг	15,24
Fe, мг	0,10
К, мг	183,30
I, мкг	11,25
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

## СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	13,5	13,5	1,35	1,35
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	1,24	1,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	221,5	221,5	22,15	22,15
<b>Выход: 260</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия — за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, специй, умеренно соленный;
- консистенция картофеля и овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,90
Жиры, г	6,80
Углеводы, г	19,00
Энергетическая ценность, ккал	107,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

## СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	40	40	4	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	107,69	70	10,77	7
с 01.03 по 31.07	116,67	70	11,67	7
с 01.08 по 31.08	87,5	70	8,75	7
с 01.09 по 31.10	93,33	70	9,33	7
с 01.11 по 31.12	100	70	10	7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,3	1,8	0,23	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
<b>Выход: 250</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Примечание:

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

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	9,05
Жиры, г	3,42
Углеводы, г	16,54
Энергетическая ценность, ккал	133,24

С, мг	7,32
В1, мг	0,08
В2, мг	0,08
А, мг	0,36
Д, мкг	0,06

Са, мг	35,31
Р, мг	58,86
Mg, мг	26,80
Fe, мг	0,99
К, мг	464,35
І, мкг	4,61
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 231

## СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	195,5	195,5	19,55	19,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,9	24,9	2,49	2,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	1,44	1,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,3	38 шт.	1,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,7	7,7	0,77	0,77
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3	3,83	3,83
<b>Выход: 230</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Муку хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220оС в течение 15-20 минут. Подают со сгущенным молоком.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно запечены, политы сгущенным молоком.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет – корочки-золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый.

Вкус – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах – продуктов, входящих в блюдо.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	21,62
Жиры, г	19,22
Углеводы, г	44,41
Энергетическая ценность, ккал	323,30

А, мг	0,10
В1, мг	0,10
С, мг	0,80
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	405,50
Р, мг	474,80
Mg, мг	54,40
Fe, мг	1,30
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

## ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВИНИНА МЯСНАЯ	52,8	44,9	5,28	4,49
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,5	9,5	0,95	0,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,2	14,2	1,42	1,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,1	23,6	2,81	2,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,6	23,6	2,36	2,36
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331</b>		<b>59,1</b>		<b>5,91</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,8	14,8	1,48	1,48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,7	44,7	4,47	4,47
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 130</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Соус сметанный с томатом №331

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	8,70
Жиры, г	23,70
Углеводы, г	13,22
Энергетическая ценность, ккал	307,89

С, мг	1,57
В1, мг	0,20
В2, мг	0,06
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	29,18
Р, мг	97,07
Mg, мг	18,79
Fe, мг	1,41
К, мг	249,36
І, мкг	5,67
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308/350

## ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	94,6	68,1	9,46	6,81
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17,3	17,3	1,73	1,73
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	2,08	2,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,8	28,8	2,88	2,88
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики, отваривают в воде.

Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Готовые фрикадельки укладывают на тарелку и поливают соусом молочным.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, политы соусом молочным.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы, молока.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы, молока.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	11,04	А, мг	0,00	Са, мг	47,80
Жиры, г	10,10	В1, мг	0,10	Р, мг	132,90
Углеводы, г	18,60	С, мг	0,80	Mg, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	202,20	В2, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00

I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,60
Жиры, г	0,85
Углеводы, г	10,20
Энергетическая ценность, ккал	46,00

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,60
Р, мг	17,40
Mg, мг	3,80
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,20
Жиры, г	1,70
Углеводы, г	20,40
Энергетическая ценность, ккал	92,00

А, мг	0,00
В1, мг	0,10
С, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Мg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

## ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		<b>50</b>		<b>5</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
<b>Выход: 200/50/15</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,51
Жиры, г	1,21
Углеводы, г	17,05
Энергетическая ценность, ккал	85,44

С, мг	0,28
В1, мг	0,01
В2, мг	0,07
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	59,74
Р, мг	39,71
Mg, мг	8,97
Fe, мг	0,41
К, мг	86,31
I, мкг	4,50
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

## ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	14,59	14,59
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	1,62	1,62
ЛИМОН	12,6	7,6	1,26	0,76
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,32
Жиры, г	0,11
Углеводы, г	16,43
Энергетическая ценность, ккал	67,02

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

## ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,7	133,7	13,37	13,37
САХАР ПЕСОК	14,9	14,9	1,49	1,49
ЛИМОН	11,5	6,9	1,15	0,69
<b>Выход: 205</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	15,20
Энергетическая ценность, ккал	62,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

## ЧАЙ С САХАРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 185/15</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

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

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

## ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	66,3	66,3	6,63	6,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14	10,5	1,4	1,05
с 01.09 по 31.12	13,13	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,5	1,26	1,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210,7	210,7	21,07	21,07
ГОВЯДИНА Б/К	50	42,2	5	4,22
<b>Выход: 270</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением томатной пасты. Морковь и лук шинкуют, пассеруют и добавляют в капусту за 10-15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25-30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль и варят до готовности. Щи можно заправлять сахаром (2 г на 250 г щей).

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом в сочетании со специями, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция кореньев и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	9,36	С, мг	8,83	Ca, мг	49,26
Жиры, г	10,92	B1, мг	0,05	P, мг	95,88
Углеводы, г	5,17	B2, мг	0,07	Mg, мг	24,68
Энергетическая ценность, ккал	158,32	A, мг	0,23	Fe, мг	1,53

Д, мкг	0,08
--------	------

К, мг	391,22
І, мкг	6,03
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

## ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
<b>Выход: 100</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	44,40

А, мг	0,00
В1, мг	0,00
С, мг	4,00
В2, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	14,40
Р, мг	9,90
Mg, мг	7,20
Fe, мг	2,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЯБЛОКО

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО", вырабатываемое и реализуемое МКОУ НОШ-ДС ЭМР.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКО", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
<b>Выход: 100</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

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

С, мг	10,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,00
Р, мг	11,00
Мg, мг	8,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
І, мкг	2,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	142,86	100	14,29	10
<b>Выход: 100</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,10
Энергетическая ценность, ккал	43,00

С, мг	60,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,00
Р, мг	23,00
Mg, мг	13,00
Fe, мг	0,30
К, мг	197,00
І, мкг	2,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

### *Технология приготовления:*

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,20
Жиры, г	0,70
Углеводы, г	7,80
Энергетическая ценность, ккал	43,10

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	2,90
Р, мг	9,80
Mg, мг	2,00
Fe, мг	0,20
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,60
Жиры, г	0,93
Углеводы, г	10,40
Энергетическая ценность, ккал	57,50

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,80
Р, мг	13,00
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,20
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,00
Жиры, г	1,16
Углеводы, г	12,99
Энергетическая ценность, ккал	71,89

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	4,80
Р, мг	16,30
Mg, мг	3,30
Fe, мг	0,30
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,80
Жиры, г	1,60
Углеводы, г	18,20
Энергетическая ценность, ккал	100,60

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,70
Р, мг	22,80
Mg, мг	4,60
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ (ГАРНИР - КРУПА ПЕРЛОВАЯ)**

Номер рецептуры: **266**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	274,3	233,2	27,43	23,32
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0	0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	1,95	1,95
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	19,5	19,5	1,95	1,95
<b>Выход: 206</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	32,90
Жиры, г	94,71
Углеводы, г	0,91
Энергетическая ценность, ккал	987,80

С, мг	0,10
В1, мг	0,80
В2, мг	0,25
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	45,35
Р, мг	322,72
Mg, мг	47,65
Fe, мг	3,28
К, мг	693,41
І, мкг	17,15
Se, мг	0,00
F, мг	0,14

### Технология приготовления:

В измельченное мясо со шпиком (9 г на 53 г готового бифштекса) добавляют соль, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, овощи в молочном соусе.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто-круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности - коричневый, на разрезе - от светло-серого до темно-серого

Вкус: жареного говяжьего мяса.

Запах: жареного мяса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **266**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	133,2	113,2	13,32	11,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,4	9,4	0,94	0,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,96	С, мг	0,05	Са, мг	21,95
Жиры, г	45,91	В1, мг	0,38	Р, мг	156,61
Углеводы, г	0,44	В2, мг	0,12	Mg, мг	23,13
Энергетическая ценность, ккал	478,90	А, мг	0,00	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	336,49
				І, мкг	8,32
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,06

### Технология приготовления:

В измельченное мясо со шпиком (9 г на 53 г готового бифштекса) добавляют соль, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, овощи в молочном соусе.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто-круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности - коричневый, на разрезе - от светло-серого до темно-серого

Вкус: жареного говяжьего мяса.

Запах: жареного мяса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

Наименование изделия: **БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕНКОЙ**

Номер рецептуры: **399**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	71,3	71,3	7,13	7,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	17,83	17,83
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,34 шт.	13,8	34 шт.	1,38
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,6	8,6	0,86	0,86
<b>Выход: 180</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	9,21	С, мг	0,00	Ca, мг	31,20
Жиры, г	14,27	В1, мг	0,10	P, мг	81,38
Углеводы, г	52,67	В2, мг	0,09	Mg, мг	13,64
Энергетическая ценность, ккал	375,54	А, мг	0,07	Fe, мг	1,02
		Д, мкг	0,43	К, мг	108,39
				I, мкг	3,83
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,03

### ***Технология приготовления:***

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон.

Отпускают блинчики массой 100 г с маслом (5 г), джемом, повидлом, медом (10 г), вареньем (15 г), сахаром (10 г), сгущенным молоком (20 г) по 2-3 шт. на порцию.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: круглые изделия, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные.

Консистенция: пористая, эластичная.

Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый.

Вкус: жареного изделия из пресного теста.

Запах: жареного изделия из пресного теста.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **76**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	0	0	0	0
с 01.09 по 31.12	0	0	0	0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	0	0	0	0
с 01.03 по 31.07	0	0	0	0
с 01.08 по 31.08	0	0	0	0
с 01.09 по 31.10	0	0	0	0
с 01.11 по 31.12	0	0	0	0
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	0	0	0	0
с 01.09 по 31.12	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	0	0	0	0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0	0	0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0	0
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0	0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0	0	0
ЧЕСНОК	0	0	0	0
<b>Выход: 265</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща). Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

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

Номер рецептуры: **79**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	56,53	42,4	5,65	4,24
с 01.09 по 31.12	53	42,4	5,3	4,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	40,77	26,5	4,08	2,65
с 01.03 по 31.07	44,17	26,5	4,42	2,65
с 01.08 по 31.08	33,13	26,5	3,31	2,65
с 01.09 по 31.10	35,33	26,5	3,53	2,65
с 01.11 по 31.12	37,86	26,5	3,79	2,65
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,6	1,41	1,06
с 01.09 по 31.12	13,25	10,6	1,33	1,06
ФАСОЛЬ	10,6	10,6	1,06	1,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	1,26	1,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,11	0,11
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212	212	21,2	21,2
<b>Выход: 265</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,48
Жиры, г	11,85
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	147,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, остальные овощи — ломтиками. В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль и доводят до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, картофель — кубиками, капуста — шашками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей, фасоли и картофеля — мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 424

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **424**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	115,5	115,5	11,55	11,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,1	6,1	0,61	0,61
САХАР ПЕСОК	19,8	19,8	1,98	1,98
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	26,7	26,7	2,67	2,67
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	5,13	5,13
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,65
Жиры, г	23,23
Углеводы, г	107,59
Энергетическая ценность, ккал	693,27

С, мг	0,00
В1, мг	0,18
В2, мг	0,09
А, мг	0,02
Д, мкг	0,08

Са, мг	31,81
Р, мг	114,42
Mg, мг	20,48
Fe, мг	1,28
К, мг	176,70
І, мкг	2,66
Se, мг	0,04
F, мг	0,03

### Технология приготовления:

Приготавливают и выпекают булочку домашнюю из дрожжевого теста так же, как булочку ванильную (рец. №422), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Влажность - не более 33,0%

Кислотность - не более 3 °Н

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма булочки - круглая. Поверхность посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	14	14	1,4	1,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	2,1	2,1
<b>Выход: 35</b>				

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,54
Жиры, г	11,76
Углеводы, г	10,50
Энергетическая ценность, ккал	154,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,00
А, мг	0,10
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,60
Р, мг	16,80
Mg, мг	2,80
Fe, мг	0,28
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

## Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 35</b>				

#### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	4,50	С, мг	0,00	Са, мг	135,00
Жиры, г	8,70	В1, мг	0,02	Р, мг	86,00
Углеводы, г	7,40	В2, мг	0,00	Mg, мг	7,00
Энергетическая ценность, ккал	131,00	А, мг	0,08	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

#### **Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.

#### **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	12,7	12,7	1,27	1,27
ПОВИДЛО	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,1	19,1	1,91	1,91
<b>Выход: 35</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,49	С, мг	2,03	Са, мг	6,10
Жиры, г	3,10	В1, мг	0,02	Р, мг	13,50
Углеводы, г	18,54	В2, мг	0,01	Mg, мг	3,83
Энергетическая ценность, ккал	106,75	А, мг	0,01	Fe, мг	0,23
		Д, мкг	0,05	К, мг	35,83
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и повидлом  
или джемом

Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - нерастекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21,8	21,8	2,18	2,18
<b>Выход: 40</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	2,30	Са, мг	6,90
Жиры, г	4,30	В1, мг	0,00	Р, мг	15,50
Углеводы, г	22,00	В2, мг	0,00	Мg, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	132,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом

Консистенция: хлеба мягкая, повидла или джема - не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26,3	26,3	2,63	2,63
<b>Выход: 35</b>				

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,01
Жиры, г	8,02
Углеводы, г	13,59
Энергетическая ценность, ккал	134,73

С, мг	0,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,06
Д, мкг	0,13

Са, мг	6,06
Р, мг	18,77
Mg, мг	3,42
Fe, мг	0,28
К, мг	25,52
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,80
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	20,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	4,80
Р, мг	10,80
Mg, мг	3,00
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **51**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	32,31	21	3,23	2,1
с 01.03 по 31.07	35	21	3,5	2,1
с 01.08 по 31.08	26,25	21	2,63	2,1
с 01.09 по 31.10	28	21	2,8	2,1
с 01.11 по 31.12	30	21	3	2,1
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15	15	1,5	1,5
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	15	15	1,5	1,5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	18,8	15	1,88	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	1	1
<b>Выход: 100</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,40
Жиры, г	10,10
Углеводы, г	6,60
Энергетическая ценность, ккал	123,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

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

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ГАРНИР - КАША ПЕРЛОВАЯ)**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	178,3	142,6	17,83	14,26
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	0	0	0	0
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0	0	0	0
СВИНИНА МЯСНАЯ	104	88,4	10,4	8,84
КРУПА РИСОВАЯ	11,8	11,7	1,18	1,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,6	19,8	2,36	1,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	18 шт.	0,72
<b>Выход: 280</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,73	С, мг	26,46	Са, мг	77,41
Жиры, г	34,39	В1, мг	0,36	Р, мг	195,24
Углеводы, г	16,57	В2, мг	0,17	Mg, мг	46,05
Энергетическая ценность, ккал	444,29	А, мг	0,05	Fe, мг	2,95
		Д, мкг	0,25	К, мг	573,07
				І, мкг	12,30
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,09

### Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: **ГУЛЯШ**

Номер рецептуры: **260**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	141,07	79	14,11	7,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,8	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,96
Жиры, г	17,24
Углеводы, г	3,07
Энергетическая ценность, ккал	227,77

С, мг	1,86
В1, мг	0,06
В2, мг	0,10
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00

Са, мг	24,44
Р, мг	127,69
Мg, мг	18,96
Fe, мг	1,26
К, мг	260,25
І, мкг	3,49
Se, мг	0,00
F, мг	0,09

### Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

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

Цвет: мяса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: **ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **9**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 60</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	6,80	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	14,40	В1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	14,80	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	216,00	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

На один кусочек хлеба укладывают ломтики масла и сыра и накрывают его другим. Рекомендуется использовать преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские школьные и другие булочки). Мелкоштучный хлеб разрезают вдоль на две половины так, чтобы они не распадались. Бутерброд с сыром можно готовить без масла, соответственно уменьшив выход.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — между двумя ломтиками батона (толщина каждого ломтика 0,4-0,5 см) или в середине булочки уложен сыр;
- цвет хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла;
- консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **294**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,5	62,8	6,75	6,28
КРУПА РИСОВАЯ	12,9	12,8	1,29	1,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	29,8	25	2,98	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5,64	14 шт.	0,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1,61	4 шт.	0,16
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,75
Жиры, г	21,70
Углеводы, г	13,90
Энергетическая ценность, ккал	362,50

С, мг	9,30
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	3,90
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,60
Р, мг	201,30
Mg, мг	18,80
Fe, мг	4,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СГУЩЕННОЙ**

Номер рецептуры: **192**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
КРУПА РИСОВАЯ	46,4	46,4	4,64	4,64
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	16,8	16,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.	6,4	16 шт.	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 200</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	4,73
Жиры, г	12,11
Углеводы, г	44,21
Энергетическая ценность, ккал	306,94

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,08
А, мг	0,09
Д, мкг	0,33

Са, мг	22,99
Р, мг	93,83
Mg, мг	27,95
Fe, мг	0,95
К, мг	79,16
I, мкг	2,36
Se, мг	0,01
F, мг	0,02

### ***Технология приготовления:***

Готовую вязкую кашу, сваренную на воде, охлаждают до 60-70° С, добавляют в нее сырые яйца, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин при температуре 250-280° С.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают запеканку с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — порционные куски квадратной или ромбовидной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, политые сливочным маслом;
- цвет корочки — золотистый, внутри свойственный используемой крупе;
- вкус — слегка сладковатый, умеренно соленый;
- запах — запеканки из соответствующего вида крупы, с маслом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	10,53	10
<b>Выход: 100</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,90
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	119,00

С, мг	7,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,05
А, мг	0,19
Д, мкг	0,00

Са, мг	41,00
Р, мг	37,00
Mg, мг	15,00
Fe, мг	0,70
К, мг	315,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **433**

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

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

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,50	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	24,80	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	133,90	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

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

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 131

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **131**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	256,3	205,2	25,63	20,52
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,3	4,3	0,43	0,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,73	4,3	0,57	0,43
с 01.09 по 31.12	5,38	4,3	0,54	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,9	61,9	6,19	6,19
<b>Выход: 180</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,61	С, мг	31,68	Ca, мг	103,69
Жиры, г	7,49	В1, мг	0,06	P, мг	69,13
Углеводы, г	129,61	В2, мг	0,00	Mg, мг	34,56
Энергетическая ценность, ккал	138,25	А, мг	0,10	Fe, мг	1,44
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

Тушеную капусту кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста, лук, морковь нарезаны соломкой, не помяты, не разварены;
- цвет — светло-коричневый, соответствует цвету тушеной капусты;
- вкус — тушеной капусты, кисло-сладкий;
- запах — тушеной капусты с ароматом овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабохрустящая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **333**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	276,92	180	27,69	18
с 01.03 по 31.07	300	180	30	18
с 01.08 по 31.08	225	180	22,5	18
с 01.09 по 31.10	240	180	24	18
с 01.11 по 31.12	257,14	180	25,71	18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,48	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,64	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	28,20	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	177,60	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **190**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	9,8	9,7	0,98	0,97
ПШЕНО	9,8	9,7	0,98	0,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	2,32	2,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	145,2	145,2	14,52	14,52
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,20	С, мг	0,80	Са, мг	154,40
Жиры, г	10,00	В1, мг	0,10	Р, мг	139,40
Углеводы, г	26,80	В2, мг	0,00	Mg, мг	28,20
Энергетическая ценность, ккал	224,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

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

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 187

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ"**

Номер рецептуры: **187**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	40,4	40	4,04	4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	7,2	7,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
ЯБЛОКИ	35,2	31	3,52	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,70	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	9,76	В1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	37,44	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	265,60	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Промытое пшено заливают водой и варят 10 мин, затем добавляют горячее молоко и варят до загустения. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности в жарочном шкафу. Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Готовую кашу подают в глубокой столовой тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид - зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены. Каша равномерно перемешана с яблоками, частично потерявшими форму, маслом, сметаной; полита сахарным сиропом;
- цвет — светло-желтый;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и яблок;
- запах — пшена, в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83,9	83,1	8,39	8,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,6	124,6	12,46	12,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,50	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,72	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	17,74	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	206,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	6,45	6,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	9,81	9,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,94
Жиры, г	8,01
Углеводы, г	26,73
Энергетическая ценность, ккал	202,73

С, мг	1,29
В1, мг	0,08
В2, мг	0,00
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00

Са, мг	136,87
Р, мг	113,63
Mg, мг	19,37
Fe, мг	1,29
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	39,1	38,7	3,91	3,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	6,45	6,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	98,1	98,1	9,81	9,81
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,23
Жиры, г	8,26
Углеводы, г	32,02
Энергетическая ценность, ккал	231,09

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

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

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	37,8	37,4	3,78	3,74
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,5	62,5	6,25	6,25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	94,8	94,8	9,48	9,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	31,50
Энергетическая ценность, ккал	236,10

С, мг	0,50
В1, мг	0,20
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	111,70
Р, мг	148,10
Мg, мг	39,20
Fe, мг	1,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,9	101,9	10,19	10,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,03
Жиры, г	8,13
Углеводы, г	27,88
Энергетическая ценность, ккал	205,26

С, мг	1,29
В1, мг	0,05
В2, мг	0,00
А, мг	0,05
Д, мкг	0,00

Са, мг	138,13
Р, мг	136,84
Mg, мг	29,69
Fe, мг	1,29
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ**

Номер рецептуры: **411**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	113,00

С, мг	2,00
В1, мг	0,01
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,00
Р, мг	8,00
Mg, мг	2,00
Fe, мг	0,40
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **401**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	233	233	23,3	23,3
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,00	С, мг	0,20	Са, мг	31,60
Жиры, г	0,10	В1, мг	0,00	Р, мг	19,70
Углеводы, г	34,20	В2, мг	0,00	Mg, мг	16,30
Энергетическая ценность, ккал	142,00	А, мг	0,10	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 347.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **347.1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕРЕШНЯ	73	73	7,3	7,3
САХАР ПЕСОК	13	13	1,3	1,3
СИРОП ФРУКТОВЫЙ	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,64	С, мг	23,68	Са, мг	24,58
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	Р, мг	18,40
Углеводы, г	68,21	В2, мг	0,00	Mg, мг	16,36
Энергетическая ценность, ккал	276,66	А, мг	0,00	Fe, мг	1,18
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,59
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения, добавляют подготовленные консервированные фрукты (вишню, или черешню, или яблоки, или сливы спелые), вновь доводят до кипения и охлаждают.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

Запах: типичный для вареных плодов

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ "С"**

Номер рецептуры: **394**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45,5	40	4,55	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	1,60	Са, мг	13,20
Жиры, г	0,20	В1, мг	0,00	Р, мг	4,00
Углеводы, г	27,90	В2, мг	0,00	Mg, мг	4,40
Энергетическая ценность, ккал	115,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционно разливают в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	8,46
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	19,36	В2, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Энергетическая ценность, ккал	77,41	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	1,20
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**

Номер рецептуры: **432**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,30
Углеводы, г	22,40
Энергетическая ценность, ккал	107,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С САЙРОЙ**

Номер рецептуры: **309**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	0	0	0	0
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>184,3</b>		<b>18,43</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	63,5	63,5	6,35	6,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	382,5	382,5	38,25	38,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>Выход: 190</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,79
Жиры, г	6,16
Углеводы, г	43,41
Энергетическая ценность, ккал	256,48

С, мг	0,00
В1, мг	0,08
В2, мг	0,04
А, мг	0,03
Д, мкг	0,10

Са, мг	37,60
Р, мг	52,82
Mg, мг	13,20
Fe, мг	1,23
К, мг	80,43
І, мкг	0,95
Se, мг	0,02
F, мг	0,01

### Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **331**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,12	6,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 180</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,60	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,76	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	37,96	В2, мг	0,00	Мg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	229,20	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	135	99,9	13,5	9,99
<b>Выход: 100</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

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

С, мг	38,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	35,00
Р, мг	17,00
Mg, мг	11,00
Fe, мг	0,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	210	21,1	21
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	6,10	С, мг	3,00	Са, мг	252,00
Жиры, г	5,30	В1, мг	0,08	Р, мг	189,00
Углеводы, г	10,10	В2, мг	0,00	Mg, мг	29,00
Энергетическая ценность, ккал	113,00	А, мг	0,02	Fe, мг	2,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

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

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,28
Жиры, г	0,04
Углеводы, г	0,60
Энергетическая ценность, ккал	4,55

С, мг	1,75
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,05
Р, мг	8,40
Mg, мг	4,90
Fe, мг	0,21
К, мг	49,35
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>Выход: 40</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Печенье промышленного производства в индивидуальной упаковке

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва, Дели принт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	303,2	218,3	30,32	21,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,2	11,2	1,12	1,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,4	18,3	2,44	1,83
с 01.09 по 31.12	22,88	18,3	2,29	1,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,1	12,7	1,51	1,27
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,7	9,7	0,97	0,97
КРУПА РИСОВАЯ	65,2	64,5	6,52	6,45
<b>Выход: 280</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,12
Жиры, г	14,30
Углеводы, г	41,93
Энергетическая ценность, ккал	356,00

С, мг	3,70
В1, мг	0,30
В2, мг	0,00
А, мг	0,60
Д, мкг	0,00

Са, мг	46,90
Р, мг	425,10
Mg, мг	78,50
Fe, мг	3,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова, предварительно прокипятив.

### Правила оформления, подачи блюд:

Плов укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый;  
 Цвет — мяса — серый, риса и овощей — от светло- до темно- оранжевого;  
 Вкус — тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый;  
 Консистенция — мяса — мягкая, риса- мягкая, рассыпчатая;  
 Запах — тушеного мяса птицы, риса и овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101,4	100,4	10,14	10,04
<b>Выход: 100</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	22,00

С, мг	25,10
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,20
Д, мкг	0,00

Са, мг	14,10
Р, мг	26,10
Mg, мг	20,10
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Аккуратно укладывать на тарелку.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПРЯНИКИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,50
Энергетическая ценность, ккал	109,80

С, мг	0,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,30
Р, мг	15,00
Mg, мг	2,70
Fe, мг	0,24
К, мг	21,30
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	262,62	170,7	26,26	17,07
с 01.03 по 31.07	284,5	170,7	28,45	17,07
с 01.08 по 31.08	213,38	170,7	21,34	17,07
с 01.09 по 31.10	227,6	170,7	22,76	17,07
с 01.11 по 31.12	243,86	170,7	24,39	17,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30,7	30,7	3,07	3,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	4,14	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	7,20	В1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	27,08	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **342**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	0	0	0	0
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	55,38	36	5,54	3,6
с 01.03 по 31.07	60	36	6	3,6
с 01.08 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,43	36	5,14	3,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	43,73	32,8	4,37	3,28
с 01.09 по 31.12	41	32,8	4,1	3,28
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	9,2	6,8	0,92	0,68
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	35,3	18,4	3,53	1,84
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	22,1	14,4	2,21	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	42,8	36	4,28	3,6
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №348</b>		<b>54</b>		<b>5,4</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
МОРКОВЬ	4,27	3,2	0,427	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,1	0,13	0,11
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,7	0,5	0,07	0,05
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,1	8,1	0,81	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
<b>Выход: 180</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,24
Жиры, г	8,72
Углеводы, г	16,49
Энергетическая ценность, ккал	158,47

С, мг	12,82
В1, мг	0,10
В2, мг	0,09
А, мг	0,79
Д, мкг	0,15

Са, мг	49,17
Р, мг	78,84
Mg, мг	33,25
Fe, мг	1,37
К, мг	505,00
I, мкг	4,74
Se, мг	0,00
F, мг	0,05

**Технология приготовления:**

Нарезанные дольками или кубиками картофель, коренья (морковь, петрушка) и лук репчатый припускают. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с томатным №348 или сметанным соусом №330 (2011), №367 и тушат 10-15 минут. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15- 20 минут. За 10-15 минут до готовности кладут горошек зеленый консервированный.

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

#### Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г). Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

#### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует овощам и соусу

Вкус: соответствует входящим овощам и соусу, умеренно соленый

Запах: тушеных овощей и продуктов, входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **91**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	122,31	79,5	12,23	7,95
с 01.03 по 31.07	132,5	79,5	13,25	7,95
с 01.08 по 31.08	99,38	79,5	9,94	7,95
с 01.09 по 31.10	106	79,5	10,6	7,95
с 01.11 по 31.12	113,57	79,5	11,36	7,95
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,3	5,3	0,53	0,53
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,6	1,41	1,06
с 01.09 по 31.12	13,25	10,6	1,33	1,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,3	0,64	0,53
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15,9	15,9	1,59	1,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201,4	201,4	20,14	20,14
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	75,7	42,4	7,57	4,24
<b>Выход: 265</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,08
Жиры, г	11,28
Углеводы, г	17,44
Энергетическая ценность, ккал	212,22

С, мг	7,44
В1, мг	0,13
В2, мг	0,12
А, мг	0,25
Д, мкг	0,08

Са, мг	32,65
Р, мг	130,23
Мg, мг	33,74
Fe, мг	1,57
К, мг	615,04
І, мкг	6,37
Se, мг	0,00
F, мг	0,08

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом, как в ТК№89

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **325**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	65,5	64,8	6,55	6,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,4	8,4	0,84	0,84
<b>Выход: 180</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	4,40	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,60	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	39,40	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	243,60	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

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

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование изделия: **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ГАРНИР - КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ)**

Номер рецептуры: **227**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	431,4	310,6	43,14	31,06
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,3	1,21	1,03
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	13,6	10,3	1,36	1,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	10,3	10,3	1,03	1,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,3	10,3	1,03	1,03
<b>Выход: 280</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	48,55
Жиры, г	10,13
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	291,79

С, мг	3,09
В1, мг	0,23
В2, мг	0,21
А, мг	0,08
Д, мкг	0,15

Са, мг	113,20
Р, мг	607,70
Мg, мг	89,24
Fe, мг	1,87
К, мг	1 111,78
І, мкг	419,62
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

### ***Технология приготовления:***

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья и припускают 10-15 мин.

При отпуске рыбу массой 50 г гарнируют и поливают соусом (30 г) или маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Соус - сметанный №330.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Рыбу припускают порционными кусками, нарезанными из филе с кожей.

Рыбу припускают в рыбных котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную для припускания рыбу кладут в посуду в один ряд кожей вниз, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 толщины куска.

Бульон, полученный при припускании рыбы, можно использовать для приготовления рыбных первых блюд и соусов.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом или соусом, сбоку - гарнир. Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **245**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	126	121,2	12,6	12,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
<b>Выход: 105</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,80
Жиры, г	0,70
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	73,30

С, мг	0,90
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	33,60
Р, мг	235,20
Mg, мг	34,00
Fe, мг	0,50
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски рыбы, сохраняющие форму, уложены на тарелку.

Консистенция: сочная, мягкая, не дряблая.

Цвет: от белого до серого.

Вкус: припущенной рыбы и гарнира.

Запах: припущенной рыбы и гарнира.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА (КОНСЕРВИРОВАННЫЙ) С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **12**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 100</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,04
Жиры, г	5,99	В1, мг	0,00	Р, мг	0,12
Углеводы, г	2,00	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	61,92	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,06
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: кукуруза сохранила форму  
 Консистенция: сочная, плотная  
 Цвет: свойственный консервированной кукурузе  
 Вкус: умеренно сладкий  
 Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **12**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	132,85	93	13,29	9,3
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 100</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,79
Жиры, г	6,17
Углеводы, г	7,87
Энергетическая ценность, ккал	98,00

С, мг	3,72
В1, мг	0,08
В2, мг	0,04
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,78
Р, мг	52,01
Mg, мг	17,58
Fe, мг	0,59
К, мг	92,13
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **12**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	159,4	111,6	15,94	11,16
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
<b>Выход: 120</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,36
Жиры, г	7,40
Углеводы, г	9,43
Энергетическая ценность, ккал	117,61

С, мг	4,46
В1, мг	0,09
В2, мг	0,05
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	20,14
Р, мг	62,41
Mg, мг	21,10
Fe, мг	0,70
К, мг	110,55
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

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

Номер рецептуры: **53**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	38,45	25	3,85	2,5
ЯБЛОКИ	25,71	18	2,57	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 100</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,65	С, мг	5,34	Са, мг	25,91
Жиры, г	4,18	В1, мг	0,04	Р, мг	38,65
Углеводы, г	8,11	В2, мг	0,03	Mg, мг	16,97
Энергетическая ценность, ккал	76,95	А, мг	0,00	Fe, мг	1,25
		Д, мкг	0,00	К, мг	230,42
				I, мкг	4,08
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

### ***Технология приготовления:***

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, яблоки очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: свекла мелко Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

Запах: свеклы, яблок, лука.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	74,31	48,3	7,43	4,83
с 01.03 по 31.07	80,5	48,3	8,05	4,83
с 01.08 по 31.08	60,38	48,3	6,04	4,83
с 01.09 по 31.10	64,4	48,3	6,44	4,83
с 01.11 по 31.12	69	48,3	6,9	4,83
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	12,1	9,7	1,21	0,97
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35	35	3,5	3,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
<b>Выход: 100</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	1,30	С, мг	6,00	Са, мг	25,10
Жиры, г	7,90	В1, мг	0,10	Р, мг	40,30
Углеводы, г	8,50	В2, мг	0,00	Mg, мг	19,50
Энергетическая ценность, ккал	139,80	А, мг	0,20	Fe, мг	0,90
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют растительным маслом. Солёные огурцы, очищенные от кожицы, и вареную морковь нарезают ломтиками и добавляют в овощную смесь, заправленную растительным маслом, хорошо перемешивают.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Оптимальная температура подачи 14° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: вареные очищенные картофель и морковь, солёные огурцы нарезаны ломтиками, перемешаны, заправлены растительным маслом.

Консистенция: вареных овощей – мягкая, солёных огурцов – упругая.

Цвет – свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно солёный, вареных овощей, солёных огурцов, с приятным вкусом растительного масла.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

Номер рецептуры: **389**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,97	С, мг	1,60	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,19	В1, мг	0,02	Р, мг	12,60
Углеводы, г	19,59	В2, мг	0,02	Mg, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	83,42	А, мг	0,00	Fe, мг	2,52
		Д, мкг	0,00	К, мг	240,00
				І, мкг	2,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

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

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 360

Наименование изделия: **СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360**

Номер рецептуры: **360**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,04	0,04	0,004	0,004
<b>Выход: 60</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,60	С, мг	0,00	Са, мг	1,20
Жиры, г	3,00	В1, мг	0,00	Р, мг	4,80
Углеводы, г	2,64	В2, мг	0,00	Mg, мг	1,20
Энергетическая ценность, ккал	38,40	А, мг	0,02	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Корень петрушки или сельдерея промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Пшеничную муку просеивают, высыпая в разогретое масло растительное и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерея, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист.

Затем соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (0,05 г на порцию 50 г) и маслом сливочным (1,5 г на порцию 50 г).

### Правила оформления, подачи блюд:

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков внутри;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, слегка острый;
- запах — нежный, с ароматом белых кореньев и репчатого лука;
- консистенция — полужидкая, эластичная, вязкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 371

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **371**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,42	С, мг	0,00	Са, мг	8,00
Жиры, г	1,20	В1, мг	0,00	Р, мг	5,90
Углеводы, г	1,92	В2, мг	0,00	Mg, мг	1,20
Энергетическая ценность, ккал	20,40	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, свежей сметаны;
- запах — свежей сметаны;
- консистенция — вязкая, полужидкая, эластичная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 364

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ №364**

Номер рецептуры: **364**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
<b>Выход: 60</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,08	С, мг	1,20	Са, мг	4,80
Жиры, г	5,88	В1, мг	0,01	Р, мг	12,00
Углеводы, г	4,32	В2, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Энергетическая ценность, ккал	73,20	А, мг	0,18	Fe, мг	0,24
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к блюдам из жаренного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки;
- цвет — ярко-оранжевый;
- вкус — умеренно острый, кисло-сладкий, насыщенный;
- запах — томата, специй, кореньев;
- консистенция — вязкая, эластичная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **95**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26	20,8	2,6	2,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	1,24	1,04
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	12,8	8,3	1,28	0,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	197,6	197,6	19,76	19,76
<b>Выход: 260</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,00	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	53,80	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	155,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **99**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	2,01	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
<b>Выход: 250</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,40
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	18,60
Энергетическая ценность, ккал	141,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

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

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99/73

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **99/73**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19,8	19,8	1,98	1,98
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,15	49,5	7,62	4,95
с 01.03 по 31.07	82,5	49,5	8,25	4,95
с 01.08 по 31.08	61,88	49,5	6,19	4,95
с 01.09 по 31.10	66	49,5	6,6	4,95
с 01.11 по 31.12	70,71	49,5	7,07	4,95
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	19,9	19,8	1,99	1,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,9	1,18	0,99
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,2	9,9	1,32	0,99
с 01.09 по 31.12	12,38	9,9	1,24	0,99
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	178,3	178,3	17,83	17,83
ГОВЯДИНА Б/К	46,9	39,6	4,69	3,96
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	4	3	0,4	0,3
<b>Выход: 260</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	16,50
Энергетическая ценность, ккал	118,00

С, мг	5,00
В1, мг	0,30
В2, мг	0,00
А, мг	0,20
Д, мкг	0,00

Са, мг	43,30
Р, мг	149,90
Mg, мг	42,20
Fe, мг	3,10
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лушеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лушеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **108**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	78,46	51	7,85	5,1
с 01.03 по 31.07	85	51	8,5	5,1
с 01.08 по 31.08	63,75	51	6,38	5,1
с 01.09 по 31.10	68	51	6,8	5,1
с 01.11 по 31.12	72,86	51	7,29	5,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,6	10,2	1,36	1,02
с 01.09 по 31.12	12,75	10,2	1,28	1,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,2	1,21	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
<b>КЛЕЦКИ</b>		<b>66,3</b>		<b>6,63</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,03	2,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,9	14 шт.	12,826
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,5	31,5	3,15	3,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,3	191,3	19,13	19,13
<b>Выход: 255</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,11
Жиры, г	5,49
Углеводы, г	23,31
Энергетическая ценность, ккал	159,38

С, мг	4,69
В1, мг	0,09
В2, мг	0,08
А, мг	0,23
Д, мкг	0,16

Са, мг	36,53
Р, мг	65,06
Mg, мг	21,42
Fe, мг	1,03
К, мг	362,08
І, мкг	4,85
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Примечание:

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

Клецки

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

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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 частей супа

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **98**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	10,1	10	1,01	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
<b>Выход: 250</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	3,70
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	14,91
Энергетическая ценность, ккал	111,70

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

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

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных корней, вареной крупы, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; крупа хорошо разварившаяся, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **92**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	187,69	122	18,77	12,2
с 01.03 по 31.07	203,33	122	20,33	12,2
с 01.08 по 31.08	152,5	122	15,25	12,2
с 01.09 по 31.10	162,67	122	16,27	12,2
с 01.11 по 31.12	174,29	122	17,43	12,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,4	10,8	1,44	1,08
с 01.09 по 31.12	13,5	10,8	1,35	1,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
<b>Выход: 270</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,20	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	2,96	В1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	19,20	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	116,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

### Правила оформления, подачи блюд:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция корневым, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **113**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ПРОДЕЛ	0	0	0	0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 250</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,53
Жиры, г	4,64
Углеводы, г	8,74
Энергетическая ценность, ккал	91,60

С, мг	0,65
В1, мг	0,03
В2, мг	0,13
А, мг	0,03
Д, мкг	0,03

Са, мг	133,34
Р, мг	90,30
Mg, мг	15,24
Fe, мг	0,10
К, мг	183,30
І, мкг	11,25
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую варят в подсоленной воде до полной готовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

К супу можно подать пшеничные хлопья по 10-15 г на порцию.

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — крупа, сваренная с кипяченым молоком или водой. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет жидкой части — белый с кремовым оттенком, на поверхности — слой желтого сливочного масла;
- вкус, запах — кипяченого молока; выражен аромат сливочного масла;
- консистенция — в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **101**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	13,5	13,5	1,35	1,35
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	80	52	8	5,2
с 01.03 по 31.07	86,67	52	8,67	5,2
с 01.08 по 31.08	65	52	6,5	5,2
с 01.09 по 31.10	69,33	52	6,93	5,2
с 01.11 по 31.12	74,29	52	7,43	5,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	1,24	1,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	221,5	221,5	22,15	22,15
<b>Выход: 260</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	5,90	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,80	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	19,00	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	107,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия — за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

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

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля и овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование изделия: **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САРДИНЫ АТЛАНТИЧ.	40	40	4	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	107,69	70	10,77	7
с 01.03 по 31.07	116,67	70	11,67	7
с 01.08 по 31.08	87,5	70	8,75	7
с 01.09 по 31.10	93,33	70	9,33	7
с 01.11 по 31.12	100	70	10	7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,3	1,8	0,23	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
<b>Выход: 250</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,05	С, мг	7,32	Ca, мг	35,31
Жиры, г	3,42	В1, мг	0,08	P, мг	58,86
Углеводы, г	16,54	В2, мг	0,08	Mg, мг	26,80
Энергетическая ценность, ккал	133,24	A, мг	0,36	Fe, мг	0,99
		D, мкг	0,06	K, мг	464,35
				I, мкг	4,61
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,03

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Примечание:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 231

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **231**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	195,5	195,5	19,55	19,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,9	24,9	2,49	2,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	1,44	1,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,3	38 шт.	1,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,7	7,7	0,77	0,77
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	38,3	38,3	3,83	3,83
<b>Выход: 230</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,62	С, мг	0,80	Ca, мг	405,50
Жиры, г	19,22	В1, мг	0,10	P, мг	474,80
Углеводы, г	44,41	В2, мг	0,00	Mg, мг	54,40
Энергетическая ценность, ккал	323,30	A, мг	0,10	Fe, мг	1,30
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Муку хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220оС в течение 15-20 минут. Подают со сгущенным молоком.

### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно запечены, политы сгущенным молоком.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет – корочки-золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый.

Вкус – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах – продуктов, входящих в блюдо.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ**

Номер рецептуры: **278**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	52,8	44,9	5,28	4,49
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,5	9,5	0,95	0,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,2	14,2	1,42	1,42
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,1	23,6	2,81	2,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,7	4,7	0,47	0,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,6	23,6	2,36	2,36
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331</b>		<b>59,1</b>		<b>5,91</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,8	14,8	1,48	1,48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44,7	44,7	4,47	4,47
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Выход: 130</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70	С, мг	1,57	Са, мг	29,18
Жиры, г	23,70	В1, мг	0,20	Р, мг	97,07
Углеводы, г	13,22	В2, мг	0,06	Mg, мг	18,79
Энергетическая ценность, ккал	307,89	А, мг	0,03	Fe, мг	1,41
		Д, мкг	0,00	К, мг	249,36
				I, мкг	5,67
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,03

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Соус сметанный с томатом №331

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308/350

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **308/350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	94,6	68,1	9,46	6,81
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17,3	17,3	1,73	1,73
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,8	20,8	2,08	2,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,8	28,8	2,88	2,88
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	11,04
Жиры, г	10,10
Углеводы, г	18,60
Энергетическая ценность, ккал	202,20

С, мг	0,80
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	47,80
Р, мг	132,90
Mg, мг	18,00
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики, отваривают в воде.  
 Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Мку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.  
 Готовые фрикадельки укладывают на тарелку и поливают соусом молочным.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Оптимальная температура подачи 65° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, политы соусом молочным.  
 Консистенция: сочная, мягкая, нежная.  
 Цвет: сероватый.  
 Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы, молока.  
 Запах: свойственный изделиям из котлетной массы, молока.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	1,60
Жиры, г	0,85
Углеводы, г	10,20
Энергетическая ценность, ккал	46,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,60
Р, мг	17,40
Mg, мг	3,80
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	3,20
Жиры, г	1,70
Углеводы, г	20,40
Энергетическая ценность, ккал	92,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ**

Номер рецептуры: **378**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		<b>50</b>		<b>5</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
<b>Выход: 200/50/15</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,51
Жиры, г	1,21
Углеводы, г	17,05
Энергетическая ценность, ккал	85,44

С, мг	0,28
В1, мг	0,01
В2, мг	0,07
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	59,74
Р, мг	39,71
Mg, мг	8,97
Fe, мг	0,41
К, мг	86,31
І, мкг	4,50
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **431**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	14,59	14,59
САХАР ПЕСОК	16,2	16,2	1,62	1,62
ЛИМОН	12,6	7,6	1,26	0,76
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,32	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,11	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	16,43	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	67,02	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **431**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133,7	133,7	13,37	13,37
САХАР ПЕСОК	14,9	14,9	1,49	1,49
ЛИМОН	11,5	6,9	1,15	0,69
<b>Выход: 205</b>				

### **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,30	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,10	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	15,20	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### **Технология приготовления:**

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

### **Правила оформления, подачи блюд:**

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 185/15</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	15,00	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	60,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

### Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — сладкий.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **85**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	66,3	66,3	6,63	6,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14	10,5	1,4	1,05
с 01.09 по 31.12	13,13	10,5	1,31	1,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,5	1,26	1,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210,7	210,7	21,07	21,07
ГОВЯДИНА Б/К	50	42,2	5	4,22
<b>Выход: 270</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,36
Жиры, г	10,92
Углеводы, г	5,17
Энергетическая ценность, ккал	158,32

С, мг	8,83
В1, мг	0,05
В2, мг	0,07
А, мг	0,23
Д, мкг	0,08

Са, мг	49,26
Р, мг	95,88
Мg, мг	24,68
Fe, мг	1,53
К, мг	391,22
І, мкг	6,03
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

### Технология приготовления:

Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением томатной пасты. Морковь и лук шинкуют, пассеруют и добавляют в капусту за 10-15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25-30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль и варят до готовности. Щи можно заправлять сахаром (2 г на 250 г щей).

### Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом в сочетании со специями, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция корней и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва Дели принт. 2011 г**

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

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	0,40	С, мг	4,00	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,40	В1, мг	0,00	Р, мг	9,90
Углеводы, г	9,80	В2, мг	0,00	Mg, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	44,40	А, мг	0,00	Fe, мг	2,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

### *Технология приготовления:*

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Оптимальная температура подачи 14° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

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

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

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

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

С, мг	10,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,00
Р, мг	11,00
Mg, мг	8,00
Fe, мг	2,20
К, мг	278,00
І, мкг	2,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

### *Технология приготовления:*

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.