КОНТРАКТ № 0119300006221000207_185671
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Канск *«19» августа 2021 г.*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 20 г. Канска (МБОУ ООШ № 20 г.Канска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Люляевой Ольги Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства ОГРНИП № 310245019700028 от 16.07.2010г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», в соответствии с п.25 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на основании протокола № 0119300006221000207-4 от «06» августа 2021года, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации горячего питания детей, обучающихся в МБОУ ООШ № 20 г.Канска, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Молодогвардейская, 5.

1.4. Срок оказания услуги: ежедневно с «02» сентября 2021г. по «30» ноября 2021г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, в соответствии с режимом работы Заказчика.

1.5. Идентификационный код закупки: 213245000518624500100100260015629244

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет **1 605 761,68 руб.** (один миллион шестьсот пять тысяч семьсот шестьдесят один) рубль 68 копеек, НДС не облагается.

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

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных ст. 34, 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ, настоящим контрактом.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

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

2.4. Исполнитель выставляет Заказчику счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг согласно выполненному объему, в течение 10 (десяти) рабочих дней, следующих за отчетным месяцем.

2.5. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания «Заказчиком» документа о приемке оказанной услуги.

2.5.1. Для формирования и оплаты денежных обязательств при исполнении контракта в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 09.12.2020 года №2050 «Об особенностях реализации Федерального закона "О федеральном бюджете на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов» предусмотрена возможность формирования и подписания документов о приемке оказанной услуги в форме электронного документа в Единой информационной системе в сфере закупок www.zakupki.gov.ru в личном кабинете.

2.6. Источник финансирования: за счет средств бюджета города Канска: 1 605 761,68 руб. (один миллион шестьсот пять тысяч семьсот шестьдесят один) рубль 68 копеек), в том числе:

- за счет средств федерального, краевого и местного бюджетов - 653120,97 руб. (шестьсот пятьдесят три тысячи сто двадцать рублей 97 копеек) (906070201100L3040244).
- за счет средств краевого бюджета - 952640,71 руб. (девятьсот пятьдесят две тысячи шестьсот сорок рублей 71 копейка) (90607020110075660244).

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. **Заказчик обязан:**

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

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

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

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

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

3.2. **Заказчик вправе:**

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

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

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных по результатам приемки услуг.

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

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

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

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

- *ежедневно ведомости по численности питающихся.*

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

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

3.3. **Исполнитель обязан:**

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

3.3.1.1. Организовать горячее питание в соответствии с утвержденным примерным цикличным меню (Приложение № 3 к Контракту), согласованным с Заказчиком.

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

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

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

3.3.4. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.4.1. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа), в соответствии с Приложением № 1 к контракту.

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

3.3.6. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.7. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

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

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

3.3.9. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозится с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ №272 от 15 апреля 2011 г. «Правила перевозок грузов автомобильным транспортом».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.9.1. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания.

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

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

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

результаты производственного контроля;

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

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

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

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

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

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

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

3.3.15. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.16. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд.

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

3.3.18. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации горячего питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

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

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

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

3.3.22. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять Заказчику документы, указанные в п. 3.3.21 контракта, в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.23. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

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

3.3.25. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

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

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

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

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

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

3.3.31. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением № 6 к Контракту.

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

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

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

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

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

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

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

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

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

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

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

4.5. В течение периодов оказания услуг: с 02.09.2021 года по 15.09.2021 года и с 16.09.2021 года по 30.09.2021 года; с 01.10.2021 года по 15.10.2021 года и с 16.10.2021 года по 30.10.2021 года; с 01.11.2021 года по 15.11.2021 года и с 16.11.2021 года по 30.11.2021 года Исполнитель оформляет акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет и передает их Заказчику в двух экземплярах. Срок предоставления документов в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента завершения периода.

В течение 3 (трех) рабочих дней Заказчик производит сверку данных акта сдачи-приемки оказанных услуг и осуществляет приемку оказанных услуг. По окончании приемки услуг заказчик подписывает и заверяет своей печатью акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения указанного акта от Исполнителя, один из которых передает Исполнителю, один экземпляр оставляет себе.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах.

4.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

4.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг являются: акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.8. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в письменной форме в сроки предусмотренные п. 4.5. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

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

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

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

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

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

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

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

исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:
а) в случае, если цена контракта **не превышает** начальную (максимальную) цену контракта:
10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
б) в случае, если цена контракта **превышает** начальную (максимальную) цену контракта:
10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:
а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.7. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:
а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

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

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

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

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

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

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

работ, оказанных услуг) и по уплате в доход бюджета неустойки за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств по контракту.

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

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

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

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1 Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных ст.34 и ст. 95 Закона №44-ФЗ, в том числе:

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

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

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

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

6.4. В соответствии с частью 15 статьи 95 Закона №44-ФЗ Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

7.ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Обеспечение исполнения настоящего контракта представляется в форме банковской гарантии в размере 5 % (в том числе предоставляемого с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») **от цены, по которой** в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» **заключается контракт**, в сумме 80288,08 руб. (восемьдесят тысяч двести восемьдесят восемь) рублей 08 копеек.

Настоящий Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения настоящего Контракта.

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

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

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

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

ИНН 2450005186 КПП 245001001

ОКТМО 04720000

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

л/с 20196Щ90930, 21196Щ90930

Счет получателя: р/с 03234643047200001900
ЕК/счет 40102810245370000011
БИК 010407105

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

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

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

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

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

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

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

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

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

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

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

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

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

9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

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

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

11.ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

11.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до «31» декабря 2021г, а в части взаиморасчетов до полного исполнения обязательств по контракту.

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

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

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

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

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

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

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

11.8. Приложения:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Цикличное меню

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

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

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

12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

«Заказчик»: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 20 г. Канска
663604, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Молодогвардейская, 5.
ИНН 2450005186 КПП 245001001
Р/счет 03234643047200001900
ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//УФК по Красноярскому краю
БИК 010407105
ЕК/счет 40102810245370000011
л/сч. 20196Щ90930, 21196Щ90930
тел. (39161) 3-21-83
e-mail: sh20_kansk@mail.ru

«Исполнитель»: Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич
663600, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Рабочая, 35
ИНН 245008988978, ОГРН 310245019700028
р/с 40802810831000082747
КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8646 ПАО СБЕРБАНК Г.КРАСНОЯРСК
к/с 30101810800000000627, БИК 040407627

тел/факс: 8-913-034-32-12, 8-908-018-23-23
e-mail: 9130343212@mail.ru

«Заказчик» **«Исполнитель»**

_____ (О.В.Люляева) _____(Ю.А.Печёрский)

Приложение №1
К контракту № 0119300006221000207_185671 от «19» августа 2021года

Техническое задание

1.Перечень продуктов для организации питания

Наименование товара	Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя
Молоко питьевое	ГОСТ	31450-2013
	Вид молока	коровье
	Вид молока по способу обработки	пастеризованное
	Массовая доля жира, %	2,5
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 4 суток
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ	31688-2012
	Массовая доля жира	8,5%
	Состав	пастеризованное коровье молоко, сахар, без добавления консервантов и растительных жиров
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
	Упаковка	металлическая банка с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа, с содержанием даты изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 8 месяцев
Масло сливочное	ГОСТ	32261-2013
	Наименование сливочного масла	Крестьянское
	Вид сливочного масла	Сладко-сливочное
	Сорт	Высший
	Массовая доля жира	72,5%
	Тип сливочного масла	Несоленое
	Состав	без содержания немолочных компонентов и консервантов, без искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 4 месяцев
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
Сыр полутвердый	ГОСТ	32260-2013
	Массовая доля жира	не более 45%
	Состав	Изготовлен из коровьего молока, без содержания консервантов (кроме лизоцима), без содержания растительных жиров
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 70 суток
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
Сметана	ГОСТ	31452-2012
	Массовая доля жира	15%
	Вид молочного сырья	Нормализованные сливки
	Состав	без содержания немолочных компонентов и консервантов, без содержания растительных жиров
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 10 суток
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции "
Кисломолочный напиток	ГОСТ	31981-2013 или ТУ производителя
	Массовая доля жира	3,2%
	Состав	без содержания растительных жиров, без сухого молока, без стабилизаторов, без консервантов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 4 суток
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
Творог	ГОСТ	31453-2013
	Вид молочного сырья	Нормализованное молоко
	Массовая доля жира, %	9
	Состав, внешний вид и органолептические показатели	Консистенция мягкая, мажущаяся, рассыпчатая. Изготовлен из сырого коровьего молока без использования сухого и рекомбинированного молока и растительных жиров. Цвет белый, белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием даты изготовления и сроком хранения (не принимается товар с поврежденной упаковкой).
	Остаточный срок годности на	48 – 72 часа

	момент поставки	
Лук репчатый	ГОСТ	1723-86, 34306-2017
	Товарный сорт	Первый
	Цвет лука	Желтый
	Внешний вид	Луковицы без признаков порчи и повреждений. С сухими наружными чешуйками
	Калибр луковицы	70 мм - 120 мм
	Упаковка	сетчатый мешок.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 1 месяца
Томаты консервированные	ГОСТ	52477-2005, 54648-2011
	Уксусная кислота	Отсутствует
	Массовая доля овощей	Не менее 50%
	Внешний вид	Томаты красного цвета, плоды одинаковые по форме и степени зрелости, цельные, без повреждений и растрескивания кожицы.
	Упаковка	Стеклянные банки массой 0,5-1,5 кг. с этикеткой, с отсутствием ржавчины и бомбажа
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 2 лет
Огурцы консервированные	ГОСТ	52477-2005, 31713-2012
	Сорт	Столовый
	Уксусная кислота	Отсутствует
	Массовая доля овощей	Не менее 55%
	Внешний вид и органолептические показатели продукта	Плоды цельные, хрустящие, с плотной мякотью, без содержания синтетических консервантов, без содержания острых специй, цвет огурцов зеленовато-оливкового цвета, не допускается наличие мятых огурцов, с механическими повреждениями и пустотами.
	Упаковка	Стеклянные банки массой 0,5-1,5 кг. с этикеткой, с отсутствием ржавчины и бомбажа
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 18 месяцев
Томатная паста	ГОСТ	3343-2017
	Массовая доля сухих веществ	25 – 30 %
	Состав	Без добавления крахмала, уксусной кислоты и прочих консервантов
	Упаковка	Железные, стеклянные банки с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 2 лет
Кукуруза консервированная	ГОСТ	34114-2017
	Сорт	1, высший
	Массовая доля зерен	Не менее 60%
	Упаковка	железные, стеклянные банк с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 18 месяцев
Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	ГОСТ	34112-2017
	Товарный сорт	высший
	Внешний вид и органолептические показатели продукта	зерна целые, без примесей оболочек зерен, цвет зеленый, вкус и запах свойственный молодому, нежному, некрахмалистому консервированному зеленому горошку
	Упаковка	Железные, стеклянные банки с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 18 месяцев
Апельсины свежие	ГОСТ	4427-82, 34307-2017
	Товарный сорт	Высший
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	Масса плода	180-250гр
	Внешний вид	плоды свежие, однородные по размеру и степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 3 месяцев
	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
Яблоки свежие	ГОСТ	16270-70, 34314-2017
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	Товарный сорт	Высший
	Масса плода	100-150гр
	Внешний вид	плоды свежие, однородные по размеру и степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 1 месяца

	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
Бананы свежие	ГОСТ	Р 51603-2000
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	Товарный класс	Экстра
	Внешний вид	Свежие, однородные по степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 7 дней
	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
Лимоны свежие	ГОСТ	4429-82, 34307-2017
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	Товарный сорт	высший
	Внешний вид	Свежие, однородные по степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений плода и кожуры, без признаков гнили, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 3 месяцев
	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
Мандарины свежие	ГОСТ	34307-2017
	Нормативные требования к товару	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	Товарный сорт	Первый
	Масса плода	Масса плода 50-120 гр.
	Внешний вид	плоды свежие, однородные по размеру и степени зрелости, форма присущие данному виду ботанического сорта, без видимых наружных механических повреждений и признаков гнили, плоды не раздавленные, не помятые, зрелые, не поврежденные насекомыми и грызунами, без признаков повреждения болезнями и гнили.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 2 месяцев
	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
Компотная смесь, сухофрукты	ГОСТ	32896-2014
	Внешний вид	Смесь сушеных фруктов, цвет сушеных плодов соответствует виду, поверхность чистая, без пятен, вкус и запах натуральный, свойственный сушеным плодам, без посторонних привкусов и запахов, консистенция мясистая. В сушеных фруктах не допускаются посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, насекомые-вредители. Сушеные фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени.
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 6 месяцев
Курага без косточки	ГОСТ	32896-2014
	Внешний вид	Целые приплюснутые плоды без косточек, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Цвет ярко-оранжевый, типичный для вызревших абрикосов, без постороннего вкуса и запаха. В сушеных фруктах не допускаются посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, насекомые-вредители. Сушеные фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени.
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 6 месяцев
Изюм без косточек	ГОСТ	6882-88
	Внешний вид	Целые сушеные плоды винограда без косточек с неповрежденной кожицей. Вкус свойственный сушеному винограду, цвет светлый или темный, сушеные плоды не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени.
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 6 месяцев
Плоды шиповника сушеные	ГОСТ	1994-93
	Внешний вид	плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, от оранжево-красного до буровато-красного цвета, не допускается наличие постороннего запаха и вкуса, признаков плесени, засоренности и примеси
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 6 месяцев
Консервы рыбные	ГОСТ	13865-2000

в масле	Вид консервов	С добавлением масла
	Вид сырья	Натуральное
	Наименование рыбы	Сайра
	Упаковка	Металлическая банка с этикеткой и отсутствием ржавчины и бомбажа.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 18 месяцев
Яйца куриные в скорлупе свежие	ГОСТ	31654-2012
	Категория яйца	вторая
	Класс яйца	столовое
	Масса одного яйца	45 г. - 54,9 г
	Внешний вид и органолептические показатели	яйцо в скорлупе, маркированное, калиброванное, скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови, и неповрежденной, содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
	Требования к сопроводительной документации	пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Остаточный срок годности на момент поставки	- при tº 0…20 ºС не менее 20 суток; - при tº минус 2…0 ºС не менее 70 суток
Полуфабрикаты мясные замороженные	ГОСТ	Р 55365-2012
	Наименование	фарш говяжий
	Категория	А
	Вид	рубленые
	Группа	мясные
	Термическое состояние	замороженный
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
	Требования к сопроводительной документации	пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 2 месяцев
Субпродукты мясные обработанные (печень говяжья)	ГОСТ	32244-2013
	Наименование	Печень говяжья
	Термическое состояние	Замороженное
	Нормативные требования к товару	Соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
	Упаковка, вес нетто	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения . Вес нетто: 2- 5 кг
	Страна происхождения	Россия
	Внешний вид и органолептические показатели	Печень чистая, без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков, без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей, без патологических изменений и посторонних запахов, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.
	Требования к сопроводительной документации	пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Срок годности	Срок годности продукта на момент поставки: не более 6 месяцев. Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 3 месяцев.
Сок фруктовый	Состав	Сок фруктовый в ассортименте, без ГМО, без добавления сахара
	Возрастная категория	Для питания детей школьного возраста
	Нормативные требования к товару	Соответствие требованиям ТР ТС - 023 - 2011 " На соковую продукцию из фруктов и овощей".
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 9 месяцев
Масло подсолнечное рафинированное	ГОСТ	1129-2013
	Вид масла подсолнечного рафинированного	Дезодорированное
	Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного	Высший сорт
	Органолептические показатели	рафинированное, дезодорированное, прозрачное без осадков, без запаха, обезличенный вкус
	Состав	выработанное из семян подсолнечника, без консервантов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 3,5 месяцев
Мука пшеничная	ГОСТ Р	26574-2017
	Вид муки	Хлебопекарная
	Сорт пшеничной хлебопекарной муки, не ниже	Высший
	Внешний вид и органолептические показатели	без посторонних примесей и вкраплений, цвет белый, белый с кремовым оттенком, заряженность вредителями не допускается.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 10 месяцев
Изделия макаронные	ГОСТ	31743-2017
	Сорт макаронных изделий из пшеничной муки	Высший
	Вид изделия макаронного	Изделие макаронное фигурное
	Вид сырья	Пшеничная мука
	Группа макаронных изделий из пшеничной муки	В

	Изделие быстрого приготовления	Нет
	Изделие яичное	Нет
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 19 месяцев
Крупа манная	ГОСТ	7022-2019
	Марка крупы	М
	Внешний вид и органолептические показатели	Без посторонних примесей и вкраплений, преобладание непрозрачной крупы ровного белого, кремового цвета, зараженность вредителями, наличие следов заражения не допускается.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 8 месяцев
Крупа гречневая	ГОСТ Р	55290-2012
	Сорт, не ниже	Первый
	Вид крупы	Ядрица (непропаренная)
	Внешний вид и органолептические показатели	цвет коричневый, вкус и запах свойственный гречневой крупе, без плесневелого и затхлого запаха и привкуса горечи, наличие вредителей хлебных запасов, испорченных ядер, бактерий группы кишечной палочки не допускается.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 16 месяцев
Крупа перловая	ГОСТ	5784-60
	Номер крупы	2
	Внешний вид и органолептические показатели	Состоит из целого шлифованного ядра ячменя. Крупинки круглой формы. Цвет белый с желтоватым, зеленоватым оттенком, запах свойственный ячменной крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 14 месяцев
Крупа пшеничная	ГОСТ	276-60
	Сорт	Высший
	Вид крупы	Полтавская
	Номер крупы	Средняя №2
	Внешний вид и органолептические показатели	без посторонних примесей и вкраплений, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 11 месяцев
Крупа ячменная	ГОСТ	5784-60
	Номер крупы	2
	Внешний вид и органолептические показатели	Частицы дробленого ядра. Цвет белый с желтоватым, зеленоватым оттенком, запах свойственный ячменной крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 11 месяцев
Рис	ГОСТ	6292-93
	Форма риса	Круглая
	Вид	Цельнозерновой
	Сорт, не ниже	Первый
	Пропаренный	Нет
	Способ обработки	Шлифованный
	Внешний вид и органолептические показатели	Без посторонних примесей и вкраплений, цвет белый, белый с различными оттенками, запах свойственный рисовой крупе, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный рисовой крупе без привкуса горечи и других посторонних вкусов, не допускается наличие красных ядер, нешелушеных зерен, зараженность вредителями хлебных запасов.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о

		наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 14 месяцев
Горох шлифованный	ГОСТ	6201-68
	Вид зерна	Колотое
	Сорт, не ниже	Первый
	Внешний вид и органолептические показатели	цвет желтый, зеленый, запах свойственный гороху, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный гороху, без посторонних привкусов. Не содержит: сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов. Не содержит: сорной примеси, (частицы оболочек, семена всех дикорастущих и культурных растений), в том числе минеральной примеси (песок, галька, руда, комочки земли, частички наждака и шлака).
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 16 месяцев
Пшено	ГОСТ	572-2016
	Сорт	Первый
	Внешний вид и органолептические показатели	Пшено желтого цвета разных оттенков, запах свойственный пшену, без плесневелого и затхлого и других посторонних запахов, вкус свойственный пшену, без привкуса горечи и других посторонних вкусов, не допускается зараженность вредителями хлебных запасов. Пшено не содержит: сорных примесей, в том числе минеральных примесей (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака), испорченных ядер.
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 7 месяцев
Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок	ГОСТ	33222-2015
	Вид сахара белого	Кристаллический
	Внешний вид и органолептические показатели	Сухой, сыпучий, без комков, сладкий, без постороннего привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, цвет белый, чистый, без посторонних примесей
	Упаковка	Фабричная упаковка производителя с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 7 месяцев
Соль пищевая йодированная	ГОСТ	51574-2018
	Вид соли по способу производства	Выварочная
	Вид сырья для соли пищевой	Соль каменная
	Сорт	Экстра
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 15 месяцев
Какао-порошок	ГОСТ	108-2014
	Наличие в составе сахара или других подслащивающих веществ	Нет
	Тип какао-порошка	Какао-порошок
	Состав	Продукт переработки семян шоколадного дерева, 100%, натуральный, без добавления ароматических веществ, красителей и консервантов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 19 месяцев
Кофейный напиток растворимый	ГОСТ	50364-92
	Вид кофейного напитка	Без натурального кофе с цикорием
	Состав	Представляет собой высушенный до порошкообразного состояния экстракт, полученный из обжаренного растительного сырья, предназначенный для быстрого приготовления напитков, без добавления натурального кофе, без ароматических добавок
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 14 месяцев
Кисель сухой фруктово-ягодный	ГОСТ	18488-2000
	Основа концентрата	плодовые и ягодные экстракты
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 5 месяцев
Чай черный (ферментированный)	ГОСТ	32573-2013
	Сорт	1, высший
	Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа	листовой
	Тип листа чая черного (ферментированного)	крупный
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 12месяцев
Хлеб недлительного	ГОСТ	Р 58233-2018
	Вид хлеба	Пшеничный

хранения	Изделие нарезанное	Да
	Хлеб по способу производства	Формовой
	Мука	1 сорт
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 48 часов
Хлеб недлительного хранения	ГОСТ	2077-84
	Вид хлеба	Ржано-пшеничный
	Изделие нарезанное	Да
	Хлеб по способу производства	Формовой
	Мука	смесь ржаной, обдирной и пшеничной 1 сорта
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 48 часов
Печенье сладкое	ГОСТ	24901-2014
	Вид печенья	Сахарное
	Вид продукта по рецептуре	Без добавлений
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 5 месяцев
Пряники	ГОСТ	15810-2014
	Вид продукта по рецептуре	Глазированные
	Вид продукта по технологии производства	Заварные
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 30 суток
Вафли	ГОСТ	14031-2014
	Вид продукта по рецептуре	Неглазированные
	Вид начинки вафель	Пралине
	Вид продукта	Вафли
	Упаковка	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 5 месяцев
Конфеты шоколадные	ГОСТ	4570-2014
	Упаковка	Коробка, полиэтиленовый мешок с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 5 месяцев
Мармелад фруктово-ягодный	ГОСТ	6442-2014
	Вкус, запах	без постороннего привкуса и запаха, консистенция студнеобразная.
	Форма и поверхность	Правильная, с четким контуром, без деформации, тонкокристаллической корочкой, обсыпанная сахаром-песком, консистенция студнеобразная.
	упаковка	Коробка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 2 месяцев
Зефир	ГОСТ	ГОСТ 6441-2014
	Зефир глазированный	Нет
	Наличие начинки	Нет
	Внешний вид и органолептические показатели	Форма - свойственная зефиру; поверхность – матовая, волнистая, без трещин. Вкус ванильный, без красителей и ароматизаторов. Консистенция зефира нежная, легко поддающаяся разламыванию, без посторонних привкуса и запаха.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 48 суток от общего срока годности.
Картофель продовольственный	ГОСТ	7176-2017
	Вид картофеля по сроку созревания	Картофель продовольственный поздний
	Картофель мытый	Нет
	Внешний вид	Свежий, сухой, без признаков порчи и соланина, без сколов и трещин, округло-овальной формы. Не поврежденный насекомыми и грызунами. Без темных пятен в разрезе, без признаков гнили
	Калибр клубня	70 мм. - 120 мм
	Упаковка	сетчатый мешок.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 2 месяцев
Морковь столовая	ГОСТ	ГОСТ 32284-2013
	Товарный сорт	Первый
	Внешний вид	Свежая, немытая, сухая, без признаков порчи, без сколов и трещин. Не поврежденная насекомыми и грызунами
	Длина корнеплода	150 мм - 300 мм.
	Упаковка	сетчатый мешок.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 1 месяцев
Свекла столовая	ГОСТ	32285-2013
	Товарный сорт	Первый
	Внешний вид	Свекла столовая свежая, сладкая без признаков порчи, гнили, без сколов и

		трещин. Не поврежденная насекомыми и грызунами
	Калибр клубня	80 мм.- 120 мм
	Упаковка	сетчатый мешок.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 1 месяцев
Капуста белокочанная	ГОСТ	51809-2001
	Вид капусты по сроку созревания	Среднеспелая
	Товарный класс	Первый
	Внешний вид	Без признаков порчи, без темных пятен, не поврежденная насекомыми и грызунами, без признаков гнили, не переморожденная
	Упаковка	сетчатый мешок.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 1 месяцев
Огурцы свежие	ГОСТ	33932-2016, 1726-2019
	Внешний вид	Огурцы свежие, не увядшие, целые, незагрязненные, без признаков порчи и повреждений, с плодоножкой или без нее, с типичной для данного ботанического сорта формой и окраской, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 8 суток
Томаты свежие	ГОСТ	34298-2017, 1725-2019
	Внешний вид	Томаты свежие, целые, плотные, незагрязненные, неперезрелые, без признаков порчи и повреждений, с плодоножкой или без нее, без излишней влажности, с типичной для данного ботанического сорта формой и окраской; запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса, степень зрелости - красная, розовая.
	Маркировка потребительской тары	В соответствии ТР ТС 022/2011
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 8 суток
Рыба тресковая мороженая	ГОСТ	1168-86, 32366-2013
	Наименование рыбы	Минтай
	Вид разделки	Обезглавленная
	Сорт рыбы	Первый
	Внешний вид	Свежемороженый сухим искусственным способом, тушка обезглавленная, не потрошенная, поверхность рыбы чистая, окраска присущая данному виду, в рыбе не допускается наличие гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.
	Требования к сопроводительной документации	Пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 6 месяцев
Рыба лососевая мороженая	ГОСТ	1168-86, 32366-2013
	Наименование рыбы	Кета, горбуша
	Вид разделки	Потрошеная
	Сорт рыбы	Первый
	Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, окраска присущая данному виду, в рыбе не допускается наличие гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.
	Требования к сопроводительной документации	Пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 3 месяцев
Мясо цыплят бройлеров (тушки, голень, бедро)	ГОСТ	31962-2013
	Сорт	первый
	Термическое состояние	Охлажденное, замороженное
	Внешний вид и органолептические показатели	тушка чистая, хорошо обескровленная, удалены все внутренние органы, кроме внутреннего жира брюшной полости
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
	Требования к сопроводительной документации	пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 3 суток
Филе куриное охлажденное	Термическое состояние	охлажденное
	Наименование	Филейная часть из мяса птицы без кости
	Категория	А
	Вид	куски
	Группа	мясные
	Состав	Мяса цыплят-бройлеров без кости, полученное путем ручной обвалки. Изготовлено из охлажденного сырья
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
	Требования к сопроводительной	пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением

	документации	соответствующих документов
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 3 суток
Полуфабрикаты мясные кусковые	Внешний вид и органолептические показатели	Мясной продукт изготовленный из мяса говядины на кости или бескостный
	Термическое состояние	замороженное
	Нормативные требования к товару	соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
	Требования к сопроводительной документации	пройдено ветеринарно-санитарную оценку, с предоставлением соответствующих документов
	Упаковка, вес нетто	Фабричная упаковка с содержанием сведений о наименовании и адресе изготовителя, датой изготовления и сроком хранения . Вес нетто: 2- 5 кг
	Срок годности	Срок годности продукта на момент поставки: не более 6 месяцев. Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 3 месяцев.
Повидло	ГОСТ Р, ГОСТ	32099-2013
	Состав	ягодное или купажированное
	Сорт	Высший
	Фасовка	нетто не более 1 кг
	Внешний вид и органолептические показатели продукта	однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Без искусственных добавок и ароматизаторов.
	Остаточный срок годности на момент поставки	Не менее 9 месяцев
Лимонная кислота пищевая	ГОСТ	908-2004
	Состав	Белые кристаллы без постороннего привкуса и запаха, структура сыпучая, без комков
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 5 месяцев
Булочка с повидлом	ГОСТ	24557-89
	Состав, внешний вид	Сдобное изделие из пшеничной муки высшего сорта с начинкой из фруктового конфитюра
	Масса изделия	100 гр.
	Упаковка	упаковка выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 16 часов
Ватрушка с творогом	ГОСТ	24557-89
	Состав, внешний вид	Сдобное изделие из пшеничной муки высшего сорта с начинкой из творога
	Масса изделия	100 гр.
	Упаковка	упаковка выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 40 часов
Расстегай с яблоком	ГОСТ	24557-89
	Состав, внешний вид	Сдобное изделие из пшеничной муки высшего сорта с начинкой из свежих яблок
	Масса изделия	100 гр.
	Упаковка	упаковка выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 40 часов
Сочень с творогом	Нормативные требования к товару	Товар должен соответствовать ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
	Состав, внешний вид	Форма соответствует данному виду изделия, цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Мякиш пропеченный, без следов непромеса.
	Масса изделия	100 гр.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 40 часов
Булочка Российская	ГОСТ	24557-89
	Состав, внешний вид	Сдобная булочка. Мякиш пропеченный, без следов непромеса.
	Масса изделия	100 гр.
	Остаточный срок годности на момент поставки	не менее 40 часов

2. Технологические карты производства готовых блюд

Технологическая карта кулинарного изделия № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Птица, тушенная в соусе с овощами и зеленым горошком.**

Номер рецептуры: № 292

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

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица	78	53,3	87	60
Масло сливочное	6	6	6,8	6,8
Картофель	134	82	154	92
Морковь	55	44	62	50
Лук репчатый	23	19	25	21

Горошек зеленый	13	11	14	12
Соус сметанный с томатом, карта № 7	-	30	-	30
Вода	*49*	*49*	*55*	*55*
Масса тушеной птицы	-	*36*	-	*41*
Масса гарнира и соуса	-	164	-	184
Выход с соусом	-	200	-	225

Химический состав на 1 порцию 200 гр.:

Белки,(г)	9,18
Жиры,(г)	13,78
Углеводы., (г)	14
Энерг.ценн, Ккал	210

Ca (мг)	42,95
Mg (мг)	39,72
Fe (мг)	1,72
C (мг)	6,13

Химический состав на 1 порцию 225 гр.:

Белки,(г)	10,33
Жиры,(г)	15,50
Углеводы., (г)	15,75
Энерг.ценн, Ккал	236

Ca (мг)	48,31
Mg (мг)	44,68
Fe (мг)	1,94
C (мг)	6,9

Технология приготовления:

Мясо птицы рубят на порции, слегка отваривают, добавляют нарезанный дольками картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 минут. Тушеную курицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором он тушились.
Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный.
Цвет: соуса – темно-красный, филе птицы на разрезе - белый
Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса, умерено соленый
Запах: тушеного мяса птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки куриные.
Номер рецептуры: № 294,332
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	70 гр.		100 гр.	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш куриный	65	65	92	92
Хлеб пшеничный	8	8	11	11
Вода	18	18	25	25
Яйцо	0,10 шт.	4	0,15 шт.	6
Мука	7	7	10	10
Масло растительное	4	4	5	5
Масса жаренных котлет	-	70	-	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с соусом	**-**	**75/5**	**-**	**100/5**

Химический состав на 1 порцию 75/5 гр.:

Белки,(г)	12,6
Жиры,(г)	5,6
Углеводы., (г)	10,5
Энерг.ценн, Ккал	144,2

Ca (мг)	31,0
Mg (мг)	12,83
Fe (мг)	0,94
C (мг)	0,21

Химический состав на 1 порцию 100/5 гр.:

Белки,(г)	18,00
Жиры,(г)	8,00
Углеводы., (г)	15,0
Энерг.ценн, Ккал	206,0

Ca (мг)	44,3
Mg (мг)	18,3
Fe (мг)	1,35
C (мг)	0,30

Технология приготовления

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке, формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон в течении 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: овально – приплюснутая форма изделия, поверхность равномерно обжаренная, гарнир уложен сбоку.
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: корочки коричневый, на разрезе серый.
Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый
Запах: жареного мяса птицы.

<u>Технологическая карта кулинарного изделия № 7</u>

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный с томатом.**
Номер рецептуры: 331
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Выход	-	30	-	3,0

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло- оранжевый

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

Запах: свежей сметаны с томатом

Технологическая карта кулинарного изделия № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «по-домашнему»

Номер рецептуры: № 394

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

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица	109	107	91	89
Масса тушеной курицы	-	84	-	70
Картофель сентябрь-октябрь	229	173	191	144
Ноябрь - декабрь	247	173	206	144
Январь-февраль	266	173	222	144
Март-сентябрь	288	173	240	144
Лук	31	26	26	22
Морковь	14	12	12	10
Масло растительное	8	8	7	7
Томатная паста	5	5	4	4
ВЫХОД	**-**	**300**	**-**	**250**

Химический состав на 1 порцию 300 гр.

Белки,(г)	25,0
Жиры,(г)	19,0
Углеводы., (г)	24,13
Энерг.ценн, Ккал	364,44

Ca (мг)	38,4
Mg (мг)	53,0
Fe (мг)	3,35
C (мг)	11,0

Химический состав на 1 порцию на 250 гр.

Белки,(г)	25,61
Жиры,(г)	19,69
Углеводы., (г)	25,14
Энерг.ценн, Ккал	379,61

Ca (мг)	40,00
Mg (мг)	54,76
Fe (мг)	3,49
C (мг)	11,42

Технология приготовления.

Курицу нарезают на порционные куски массой по 30-40 г, картофель и лук дольками, затем курицу и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренную курицу и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Технологическая карта № 415

Наименование изделия: Курица в соусе томатном.

Номер рецептуры: 415

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов, грамм			
	1 порция			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Курица	65	63	98	96
Масло растительное	4	4	6	6
Лук	9	7	13	10
Томат- паста	4	4	6	6
Мука пшеничная	2	2	3	3
Чеснок	1	1	1	1
Сметана	5	5	7	7
Морковь	9	7	13	10
Вода	46	46	70	70
Выход:	-	50/50	-	75/75

Химический состав данного блюда выход: 50/50 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
15,70	9,40	3,30	169,0	27	0,9	0,06	0,08	4,0

Химический состав данного блюда выход: 75/75 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
23,55	14,10	4,95	253,50	40,50	1,35	0,09	0,1	6,0

Технология приготовления:

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

Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томат пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют затем пассеруют – без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают15-20 минут, вводят томат- пюре, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

Требования:

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов с курицей**

Номер рецептуры: № 449

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

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

Химический состав на порцию 250гр:

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

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

Химический состав на порцию 200 гр:

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

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

Технология приготовления.

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

Технологическая карта блюда № 90
наименование кулинарного изделия: рагу из овощей
номер рецептуры 54-9г-2020
наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

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

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200 гр.							
белки (г)	3,9			Ca (мг)	90,7		
жиры (г)	9,9			Mg (мг)	44,0		
углеводы (г)	20,5			Fe(мг)	1,07		
эн ценность(ккал)	186,7			C (мг)	42,7		
химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 180 гр.							
белки (г)	3,48			Ca (мг)	82,0		
жиры (г)	8,9			Mg (мг)	39,6		
углеводы (г)	18,5			Fe(мг)	0,96		
эн ценность(ккал)	168			C (мг)	38,4		

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 15
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая рассыпчатая**
Номер рецептуры: № 255
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

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

Химический состав на порцию 200 гр:

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

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

Химический состав на порцию 180 гр:

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

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

Способ приготовления
Подготовленную гречневую крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша станет густой, помешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 часов. За это время она приобретает своеобразный приятных запах и цвет. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) при отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.
Требования к качеству
Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.
Цвет: свойственный данному виду крупы.
Вкус: свойственный данному виду крупы.
Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия № 22
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша перловая**
Номер рецептуры: № 255
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа перловая	64	64	58	58
Вода	160	160	144	144
Масло сливочное	13	13	12	12
Выход	-	**200**	-	**180**

Химический состав на порцию 200 гр.:

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

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

Химический состав на порцию 180 гр.:

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

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

Способ приготовления

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 36

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

Номер рецептуры: № 255

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

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

Химический состав на 1 порцию, 200 гр.:

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

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

Химический состав на 1 порцию, 180 гр.:

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

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

Способ приготовления

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 290

наименование блюда: макаронные изделия отварные

номер рецептуры 273

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

Химический состав 150 гр:

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

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

Химический состав 180 гр:

белки (г)	6,62
жиры (г)	6,35
углеводы (г)	42,38

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

эн ценность(ккал)	184,0	C	0

Технология приготовления:

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 290

наименование блюда: макаронные изделия отварные
номер рецептуры 273
наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

Химический состав 200 гр:

белки (г)	7,36
жиры (г)	7,05
углеводы (г)	47,09
эн ценность(ккал)	204,0

Ca	16,0
Mg	10,0
Fe	1,0
C	0,00

Химический состав 180 гр:

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

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

Технология приготовления:

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельное пюре.**
Номер рецептуры: № 472
Сборник**а** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

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

Химический состав на порцию 150 гр:

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

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

Химический состав на порцию 180 гр:

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

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

Краткая характеристика

Первичная обработка картофеля состоит из следующих операций: сортировка, мойка и очистка. Сортируют картофель по размерам, для того чтобы очистку в картофелечистке проводить партиями (это уменьшает потери при очистке). После машинной очистке производят ручную доочистку клубней. Очищенный картофель во избежании потемнения и высушивания рекомендуют хранить в воде не более 2 часов.
Сваренный без кожицы картофель в горячем состоянии превращают в пюре образную массу,пропуская его через протирочную машину, добавляют прокипяченное сливочное масло, нагревают до 95 С и разводят горячим молоком доведенным до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельное пюре.**
Номер рецептуры: № 472
Сборник**а** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья	
	1 порция	1 порция

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

Химический состав на порцию 200 гр:

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

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

Химический состав на порцию 180 гр:

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

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

Краткая характеристика

Первичная обработка картофеля состоит из следующих операций: сортировка, мойка и очистка. Сортируют картофель по размерам, для того чтобы очистку в картофелечистке проводить партиями (это уменьшает потери при очистке). После машинной очистке производят ручную доочистку клубней. Очищенный картофель во избежании потемнения и высушивания рекомендуют хранить в воде не более 2 часов.
Сваренный без кожицы картофель в горячем состоянии превращают в пюре образную массу, пропуская его через протирочную машину, добавляют прокипяченное сливочное масло, нагревают до 95 С и разводят горячим молоком доведенным до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия № 69
Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная
Номер рецептуры: № 482
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста	215	172	21,5	17,2
Лук	7,2	6	0,72	0,6
Морковь	4	3	0,4	0,30
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Мука	1,8	1,8	0,18	0,18
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход	-	**150**	-	**15,0**

Химический состав на 1 порцию:

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

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

1.

Краткая характеристика

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 70
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушенная**
Номер рецептуры: № 482
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,1994 г.

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Краткая характеристика

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 69

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

Номер рецептуры: № 482

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Краткая характеристика

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный**

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

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

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: Помидоры, огурцы соленые.

Номер рецептуры: 70

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

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

Химический состав данного блюда выход: 50 гр.

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

Химический состав данного блюда выход: 100 гр.

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму

Консистенция: огурцы- упругие, хрустящие, помидоры - мягкие

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров красный

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

Запах соленых: огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 19

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

Номер рецептуры: № 71

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

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

Химический состав на 1 порцию нарезки из огурцов:

Выход порции	50 гр.	60 гр.
Белки, (г)	0,40	0,50
Жиры, (г)	0,10	0,10
Углеводы, (г)	1,30	1,50
Энерг.ценн, Ккал	7,00	8,40

Выход порции	50 гр.	60 гр.
Ca (мг)	11,50	13,80
Mg (мг)	7,00	8,40
Fe (мг)	0,30	0,36
C (мг)	5,00	6,00

Химический состав на 1 порцию нарезки из томатов:

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

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

Технология приготовления

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

У томатов вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы нарезаны дольками или кружочками

Консистенция: упругая, хрустящая

Цвет: зеленый/красный или розовый.

Вкус: огурцов/томатов

Запах: огурцов/томатов

Технологическая карта блюда № 295

наименование блюда: кукуруза консервированная

номер рецептуры 229

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

Химический состав.

белки (г)	1,1
жиры (г)	0,2
углеводы (г)	7,35
эн ценность(ккал)	20,94

Ca (мг)	2,5
Mg (мг)	0
Fe(мг)	0,2
C (мг)	2,4

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу доводят до кипения в собственном отваре, помешивая, отвар сливают, охлаждают до t = 65°С. Температура подачи 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия № 76

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

Номер рецептуры: № 14

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

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

Химический состав на порцию 10 гр:

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

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

Химический состав на порцию 15 гр:

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

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

Технология приготовления.

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующей формы..

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствующий виду масла.

Вкус: соответствующий виду масла.

Запах: соответствующий виду масла.

Технологическая карта блюда № б/н

наименование блюда: Макароны, запеченные с сыром

номер рецептуры 54-3г-2020

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

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

Химический состав 150 гр:

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

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

Химический состав 200 гр:

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

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

Технология приготовления:

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

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

Характеристика блюда на выходе:

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

Технологическая карта блюда № б/н

наименование кулинарного изделия: **омлет с сыром**

номер рецептуры № 54-4о-2020

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

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

химический состав 200 гр

белки (г)	25,3
жиры (г)	35,6
углеводы (г)	3,9
эн ценность(ккал)	437,8

Ca (мг)	598
Mg (мг)	94
Fe(мг)	3
C (мг)	2

химический состав 250 гр

белки (г)	31,6
жиры (г)	44,5
углеводы (г)	4,8
эн ценность(ккал)	547,3

Ca (мг)	747
Mg (мг)	117
Fe(мг)	3,75
C (мг)	2,5

Технология приготовления:

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

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; вкус и запах соответствуют наименованию блюда.

Технологическая карта блюда № б/н

наименование блюда: Сырники

номер рецептуры 54-6т-2020

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

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

ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
крупа манная	11,0	11,0	14,6	14,6
масло сливочное	2,0	2,0	2,6	2,6
мука пшеничная высший сорт	10,1	10,1	13,4	13,4
сахар-песок	15,0	15,0	20,0	20,00
сметана 15%	5,0	5,0	6,6	6,6
творог 9%	136,05	135,0	181,4	180,0
яйцо куриное	0,132 шт.	3,3	0,165 шт.	6,6
ВЫХОД		**150**		**200**

Химический состав 150 гр:

белки (г)	24,15
жиры (г)	13,5
углеводы (г)	31,6
эн ценность(ккал)	343,80

Ca	234
Mg	39
P	327
B1	0,15

Химический состав 200 гр:

белки (г)	32,2
жиры (г)	18
углеводы (г)	42,3
эн ценность(ккал)	458,40

Ca	312
Mg	52
P	436
B1	0,2

Технология приготовления:

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

Характеристика блюда на выходе:

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

Технологическая карта № б/н

Наименование изделия: Ватрушка «королевская».

Номер рецептуры: 78

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

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

Химический состав данного блюда выход: 150/20 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
28	33	55	634	214	1,3	0,1	0,40	0,6

Химический состав данного блюда выход: 200/20 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
37	44	73,3	845	285	1,73	0,13	0,53	0,8

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный – творога.

Технологическая карта кулинарного изделия № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр (порциями)**

Номер рецептуры: №

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

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

Химический состав на порцию 25 гр:

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

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

Химический состав на порцию 30 гр:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики сыра толщиной 2-3 мм, без подсыхания.
Консистенция: плотная, упругая.
Цвет: от светло-желтого до желтого.
Вкус: характерный для сыра.
Запах: свойственный для сыра.

Технологическая карта блюда № 133

наименование кулинарного изделия: омлет натуральный

номер рецептуры № 132

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

химический состав 200/5 гр

белки (г)	18,18	Ca (мг)	268,75
жиры (г)	28,19	Mg (мг)	23
углеводы (г)	4,75	Fe(мг)	7,88
эн ценность(ккал)	345,44	C (мг)	1
химический состав 250/5 гр			
белки (г)	22,38	Ca (мг)	330,77
жиры (г)	34,69	Mg (мг)	28,27
углеводы (г)	5,85	Fe(мг)	9,62
эн ценность(ккал)	425,15	C (мг)	1,15

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным маслом. Температура подачи 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: № 209

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

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

Химический состав

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

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

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: умеренно плотная.
Цвет: белок – белый, желток – желтый.
Вкус: свежего вареного яйца, приятный
Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № 54
Наименование изделия: Запеканка творожная.
Номер рецептуры: 297
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994г.

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

Химический состав данного блюда выход: 200/30 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
29,08	21,00	37,2	448,8	329,08	1,1	0,1	0,5	1,0

Химический состав данного блюда выход: 230/30 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
33,44	24,15	42,78	516,12	378,44	1,3	0,12	0,6	1,15

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:
Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 333

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронник запеченный с мясом

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Пермь 2021г.

Наименование сырья	**Расход сырья**			
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Фарш котлетный (говядина)	85	85	105	105
Масло растительное	9	9	11	11
Макароны	50	50	63	63
Лук репчатый	17	14	21	18
Яйцо	0,175шт	7	0,225шт	9
Масло сливочное	3	3	4	4
Сухари	4	4	5	5
Масса запеченного блюда		**200**		**250**
Выход		**200**		**250**

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
36,31	18,27	101,46	715,46	65,41	4,69	0,29	3,73	1,31

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
45,39	22,84	126,82	894,32	81,77	5,86	0,36	4,66	1,64

Технология приготовления.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 75^{0}С, заправляют взбитыми яйцами. Репчатый лук пассерованный в небольшом количестве растительного масла, добавляют в фарш. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем 1,5см, сверху кладут фарш слоем не более 1см, а на него оставшуюся часть отварных макарон слоем не более 1,5см. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250^{0}С в течение 35-40мин.

При отпуске макаронник нарезают по одному куску на порцию, поливают растопленным сливочным маслом или соусом сметанным (30г на порцию).

Температура подачи:65^{0}С.

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

Требования к качеству: макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата, полит маслом. Консистенция мягкая, сочная, рыхлая. Цвет корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-коричневого до коричневого. Вкус свойственный запеченным макаронам, фарш-мясу, умеренно соленный. Запах запеченных макарон, мяса.

Технологическая карта №2

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

номер рецептуры № 54-20к-2020
наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порц		1 порц	
	брутто,г	нетто,г	брутто,гр	нетто,гр
крупа гречневая ядрица	38,00	38,00	47,50	47,50
молоко	96,00	96,00	120,0	120,0
вода	64,0	64,0	80,0	80,0
соль поваренная пищевая йодированная	1,0	1,0	1,0	1,0
масло сливочное	4,00	4,00	6,0	6,0
ВЫХОД		200,0		250,0

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200гр:

белки (г)	7,1
жиры (г)	6,5
углеводы (г)	27,6
эн ценность(ккал)	197,1

Ca (мг)	1,4800
Mg (мг)	0,5200
Fe(мг)	0,300
C (мг)	0,80

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 250гр:

белки (г)	8,875
жиры (г)	8,125
углеводы (г)	34,50
эн ценность(ккал)	246,34

Ca (мг)	1,8500
Mg (мг)	0,65
Fe(мг)	0,375
C (мг)	1,00

Технология приготовления:

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

Характеристика блюда на выходе:

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

Технологическая карта блюда № 124

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

номер рецептуры № 108,112

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

Химический состав:200/10, 250/10

белки (г)	7,44	9,3
жиры (г)	8,07	10,09
углеводы (г)	35,28	44,1
эн ценность(ккал)	243,92	304,9

Ca (мг)	44	55
Mg (мг)	48	60
Fe(мг)	3,4	4,25
C (мг)	0	0

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящее молоко и варят 20 30 минут, после чего добавляют соль, сахар и варят до загустения затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При подаче кашу заправляют доведенным до кипения сливочным маслом.

технологическая карта блюда № 130

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

номер рецептуры № 115

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200гр:

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

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

химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 250гр:

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

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

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане. Пред отпуском заправляют кипяченым сливочным маслом.
Температура подачи 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия № 3
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая рисовая молочная**
Номер рецептуры: № 173
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Крупа рисовая	44	44	55	55
Вода	54	54	68	68
Молоко	110	110	138	138
Сахар	6	6	8	8
Масса каши	-	240	-	250
Масло сливочное	10	10	13	13
Выход	-	200	-	250

Химический состав на порцию 200гр:

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

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

Химический состав на порцию 250гр:

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

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

Технология приготовления:
Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют сахар, соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.
Требования к качеству:
Внешний вид: зерна крупные полностью набухшие, разваренные, утратили форму, каша заправлена растопленным маслом сливочным.
Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.
Цвет: свойственный данному виду крупы.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: свойственный данному виду крупы в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№65
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная вязкая с маслом**
Номер рецептуры: № 265
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов Пермь 2007г.

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

Химический состав на порцию 200гр:

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

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

Химический состав на порцию 250гр:

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

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

Технология приготовления
Перед изготовлением блюда производят первичную обработку крупы. Крупу манную просеивают, но не промывают. Вязкие каши готовят на воде 40% и молоке 60% . Жидкие каши только на молоке. Манная крупа в воде или в молоке с водой при температуре 90-95 С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому её следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 минут. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 градусов Цельсия она держится на тарелке горкой, не расплывается.

Технологическая карта № 59
Наименование изделия: Каша Дружба молочная жидкая
Номер рецептуры: 275
Наименование сборника рецептур: Азбука питания, Москва, 2002 год.

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

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
9,0	13,0	39,63	304,22	271,17	1,5	0,17	0,3	2,17

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
6,62	9,24	30,76	228,29	188,77	1,22	0,13	0,22	1,50

Технология приготовления:

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

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

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

Технологическая карта № 280
Наименование изделия: Каша кукурузная молочная жидкая
Номер рецептуры: б/н
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур и блюд и кулинарных изделий Пермь 2012

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

Химический состав данного блюда выход: 200гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
6,18	7,10	37,1	240,0	127,4	1,2	0,08	0,17	1,30

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
7,73	8,88	46,35	300,0	159,32	1,49	0,1	0,22	1,62

Технология приготовления:

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

Требования:

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

Технологическая карта № 50
Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые
Номер рецептуры: 14
Наименование сборника рецептур: Азбука питания, Москва 2002 год.

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

Химический состав данного блюда выход 70/30:

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

Химический состав данного блюда выход 80/35:

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

Технология приготовления.

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассируют в половинном количестве сливочного масла. Белокочанную капусту нарезают мелко, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо высушивают, формуют овальные колбаски (по 1 шт. на порцию), складывают в противень, добавляют воду и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Лук пассируют на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют муку пассируют , добавляют томатную пасту и продолжают пассировать 7-10 минут. Готовую охлажденную до70°С пассировку разводят горячей сметаной проваривают и доводят до кипения. Отпускают с соусом. Температура подачи 65 С.

Требования:

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

Технологическая карта блюда № 237

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

номер рецептуры 204

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

химический состав 70/30

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

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

химический состав 100/30

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

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

Технология приготовления:

В фарш добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта),соль, перемешивают, затем выбивают (для насыщения котлетной массы кислородом воздуха), разделывают в виде шариков массой по 19-21 г по 4 шт на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник и заливают горячим соусом или сливочным маслом и тушат 15-20 минут. Отпускают фрикадельки с гарниром, соусом или сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия № 33

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

Номер рецептуры: № 260

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

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

Лук репчатый	12	10	14	12
Томатная паста	4,0	4,0	4,8	4,8
Мука пшеничная	2	2	2,4	2,4
Масса тушеного мяса	-	50	-	60
Масса соуса	-	50	-	60
Выход	**-**	**100**	**-**	**120**

Химический состав на порцию 100 гр:

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

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

Химический состав на порцию 120 гр:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку – гарнир.
Консистенция: мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая.
Цвет: мяса- серый, соуса – светло-коричневый.
Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.
Запах: мяса с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель с соусом 75/50**
Номер рецептуры: № 413
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ,1994 г.

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

Химический состав на 1 порцию, 75/50 гр.

Белки, (г)	12,90
Жиры, (г)	19,51
Углеводы, (г)	5,38
Энерг.ценн, Ккал	275,25

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

Химический состав на 1 порцию, 100/50 гр.

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

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

Краткая характеристика:

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

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 23
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели**
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ,1994 г.
Номер рецептур: 423

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

Химический состав на 1 порцию

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

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

Технология приготовления:

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

Соус красный основной: Нарезанный лук, морковь пассируют в масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассировать еще 10-15 минут.
Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160 С, периодически помешивая до приобретения светло коричневого цвета.
Охлажденную до 70-80 С мучную пассировку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно перемешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный, лавровый лист. Соус процеживают, протирая разварившиеся овощи.

Технологическая карта № 57
Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом.
Номер рецептуры: 139
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция			
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
С отварным мясом:				
Говядина 1 категории	68	50	68	50
Говядина отварная	-	31	-	31
Масса тушеного мяса (предварительно отваренного)		**25**		**25**
Капуста свежая	214	171	267	213
Масло растительное	5	5	7	7
Томатная паста	2,5	2,5	3	3
Морковь	8	6	10	8
Лук репчатый	8	6	10	8
Мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Сахар	1	1	1,2	1,2
Выход	**-**	**200**	**-**	**250**

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

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

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

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

Технология приготовления.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30см., добавляют бульон или воду (20-30 % к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.
Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3-5 минут.
При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.
Варка мяса: Подготовленное мясо закладывают в воду (на 1 кг. мяса 1-1,5 л. воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата варенного мяса в бульон приварке можно добавить коренья и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса, лавровый лист за 5 минут. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, кипятят в течении 5-7 минут и хранят в этом же бульоне до раздачи не более 1 часа при температуре 75 С в закрытой посуде. Подают капусту тушеную с мясом.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки
Консистенция: сочная, слабо хрустящая
Цвет: светло- коричневый
Вкус: кисло- сладкий, умеренно соленый
Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта кулинарного изделия № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень говяжья по - строгановски**
Номер рецептуры: № 255
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Химический состав на 120гр порцию:

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

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

Химический состав на 100гр порцию

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: сохранена форма нарезки
Консистенция: мягкая, соус – однородный
Цвет: коричневый, соуса- белый
Вкус: жареного мяса, умеренно- соленый
Запах: жаренного мяса, без посторонних вкусов и запахов.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Чай с сахаром и молоком
Номер рецептуры: б/номера
Наименование сборника рецептур: Организация детского питания в дошкольных учреждениях, г. Москва,2006г.

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

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
4,1	4,2	15,58	116,99	163,0	1,2	0,00	0,16	0,00

Технология приготовления:

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из изюма**
Номер рецептуры: № 54-6хн-2020
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Москва, 2020

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

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

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

технологическая карта блюда №366

наименование блюда: **чай с лимоном**

номер рецептуры № 294

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

Химический состав:

белки (г)	0,07
жиры (г)	0,01
углеводы (г)	15,31
эн ценность(ккал)	61,62

Ca (мг)	12,0
Mg (мг)	4,00
Fe(мг)	0,80
C (мг)	2,20

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона заливают кипящей водой.

Температура подачи 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из кураги**

Номер рецептуры: № 348

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

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

Консистенция: компота – жидкая, кураги – мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом чернослива.

Запах: вареной кураги.

Технологическая карта кулинарного изделия № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай без сахара**

Номер рецептуры: № 375,376

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

Заварку заливают кипятком в объёме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам.

Требования к качеству

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток с молоком**
Номер рецептуры: № 379
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко**
Номер рецептуры: № 385
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

Молоко пастеризованное разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пенки на поверхности.
Консистенция: жидкая.
Цвет: белый.
Вкус: характерный для пастеризованного молока, сладковатый.
Запах: молока, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисломолочный продукт**
Номер рецептуры: № 386
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: молочно- кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта кулинарного изделия № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов шиповника**

Номер рецептуры: № 388

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

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2,0	2,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно- красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов

Запах: шиповника

Технологическая карта кулинарного изделия № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: № 588

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Требования к качеству

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 кулинарного изделия № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из концентрата**

Номер рецептуры: № 591

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.
Цвет: соответствует.
Вкус: сладкий.
Запах: свежих ягод и плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**
Номер рецептуры: № 628
Сборник**а** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994 г.

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Требования к качеству

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком
Номер рецептуры: № 642
Наименование сборника рецептур: 1994г.

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Компот из яблок с лимоном.
Номер рецептуры: 523
Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, пермь,2012 г.

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

Химический состав данного блюда выход: 180 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
0,23	0,19	22,82	93,87	8,37	0,3	0,01	0,00	2,43

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
0,25	0,21	25,35	104,30	9,30	0,34	0,01	0,00	2,70

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Технологическая карта № 60

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

Номер рецептуры: б/номера

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

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

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
22,86	10,27	5,94	206,33	104,77	1,48	0,085	0,37	3,04

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
28,57	12,84	10,61	257,91	130,96	1,85	0,107	0,46	3,8

Технология приготовления:

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

Требования:

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 29

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

Номер рецептуры: № 185

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия № 29

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

Номер рецептуры: № 185

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

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия № 17

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

Номер рецептуры: № 235

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

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

Химический состав на порцию 125 гр.:

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

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

Химический состав на порцию 155 гр.:

Белки,(г)	18,5
Жиры,(г)	13,5
Углеводы., (г)	2,3
Энерг.ценн, Ккал	204,4

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

Технология приготовления

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

шкафу при температуре 250-280 С в течении 5-7 минут. Масло сливочное подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения) При отпуске шницель поливают растопленным маслом сливочным.

Требования к качеству

Внешний вид: шницель – овальной формы, равномерно обжаренная поверхность, без трещин.
Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – светло-серый.
Вкус: жаренной рыбной массы, умеренно соленый.
Запах: приятный, рыбы.

Технологическая карта блюда № 79

наименование блюда: рыба, запеченная с картофелем по-русски
номер рецептуры №351
наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2012г

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 200 грамм

белки (г)	14,23
жиры (г)	7,81
углеводы (г)	22,13
эн ценность(ккал)	215,71

Ca (мг)	27,16
B1(мг)	0,173
B2 (мг)	0,12
Fe(мг)	1,0
C (мг)	9,93

Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию 225 грамм

белки (г)	16,08
жиры (г)	8,75
углеводы (г)	24,80
эн ценность(ккал)	241,74

Ca (мг)	30,44
B1(мг)	0,20
B2 (мг)	0,13
Fe(мг)	1,11
C (мг)	11,13

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают
под углом 90° по одному куску на порцию, солят, укладывают в смазанный маслом сотейник,
Сверху кладут морковь, лук, ломтики отварного картофеля. Заливают белым соусом, поливают сливочным маслом,
и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250С в
течение 30-40минут.

* нормы даны на треску, минтай непотрошеные обезглавленные
** масса отварного очищенного картофеля
Температура подачи: 65°С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, запеченная в сметанном соусе.**
Номер рецептуры: № 353
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай без головы не потрошенный	142	85	182	109
Горбуша или кета	187	85	156	109
Морковь	28	20	28	20
Лук репчатый	15	12	15	12
Масло растительное	6	6	6	6
Соус сметанный	35	35	35	35
Масса тушеной рыбы	-	70	-	90
Масса тушенных овощей с соусом	-	60	-	60
Выход	-	**70/60**		**90/60**

Химический состав на 1 порцию 70/60гр.

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

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

Химический состав на 1 порцию 90/60гр.

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: целый запеченный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку гарнир.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.
Вкус: рыбы в сочетании с соусом с овощами, умеренно соленый.
Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный.**
Номер рецептуры: 330
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.
Цвет: от белого до светло- кремового.
Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны.
Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный.**
Номер рецептуры: 330
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	14,4	14,4	1,44	1,44
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Вода	45,6	45,6	4,560	4,560
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход	-	60	-	6,0

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.
Цвет: от белого до светло- кремового.
Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны.
Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный с томатом.**
Номер рецептуры: 331
Наименование сборник**а** рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг

Сметана	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода	23	23	2,3	2,3
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход	-	30	-	3,0

Химический состав на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления

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

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.
Цвет: светло- оранжевый
Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны.
Запах: свежей сметаны с томатом

Технологическая карта блюда № 39

наименование блюда: **рассольник ленинградский**
номер рецептуры № 42
наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

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

Химический состав 250 гр:

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

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

Химический состав 200 гр:

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

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

Технология приготовления:

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

Температура подачи 65°С.

Технологическая карта блюда № 41

наименование блюда**: свекольник**
номер рецептуры 43
наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто,г	нетто,г	брутто,гр	нетто,гр
Говядина	30	30	30	30

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

Химический состав 250 гр:

белки (г)	2,2
жиры (г)	1,6
углеводы (г)	12,09
эн ценность(ккал)	116,7

Ca (мг)	37,7
Mg (мг)	18,0
Fe(мг)	1,53
C (мг)	8,74

Химический состав 200 гр:

белки (г)	1,76
жиры (г)	1,28
углеводы (г)	9,7
эн ценность(ккал)	93,36

Ca (мг)	30,16
Mg (мг)	14,4
Fe(мг)	1,22
C (мг)	6,99

Технология приготовления:

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

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа.

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

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

Технологическая карта блюда № 48

наименование блюда: **суп картофельный с клецками**

номер рецептуры № 46

наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто,гр	нетто,гр	брутто,гр	нетто,гр
Курица	30	30	30	30
Картофель сентябрь- октябрь	65	50	52	40
Картофель ноябрь- декабрь	71	50	57	40
Картофель январь- февраль	77	50	62	40
Картофель март- сентябрь	83	50	66	40
морковь	12	10	10	8
лук репчатый	12	10	10	8
масло сливочное	2,5	2,5	2	2
бульон	190	190	152	152
клецки:				
мука пшеничная	10	10	8	8
масло сливочное	1,25	1,25	1	1
яйца	1\16	2,5	1/20	2,0
вода	15	15	12	12
масса теста		28		22
масса готовых клёцек		30		24
ВЫХОД		**250**		**200**

Химический состав данного блюда выход 250 гр.:

белки (г)	3,75
жиры (г)	3,29
углеводы (г)	16,84
эн ценность(ккал)	111,94

Ca (мг)	28,09
Mg (мг)	14,75
Fe(мг)	1,52
C (мг)	13,63

Химический состав данного блюда выход 200 гр.:

белки (г)	3,0
жиры (г)	2,63
углеводы (г)	13,47
эн ценность(ккал)	89,55

Ca (мг)	22,47
Mg (мг)	11,8
Fe(мг)	1,22
C (мг)	10,90

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 мин. Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящий бульон, варят 7 минут до готовности. Температура подачи 65°С.

Технологическая карта блюда № 51

наименование блюда: **суп картофельный с мясными фрикадельками**
номер рецептуры 48
наименование сборника рецептур: сборник тех нормативов рецептур. Пермь2008г

наименование сырья	расход сырья и п/ф			
	1 порция		1 порция	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
картофель	133	100	106	80
картофель	143	100	114	80
картофель	154	100	123	80
картофель	167	100	134	80
морковь	12,5	10	10	8
лук репчатый	6,25	5	5	4
масло растительное	2,5	2,5	2	2
бульон или вода	175	175	140	140
фарш для фрикаделек:				
Фарш говяжий	40	40	32	32
лук репчатый	4	3,5	3	2,8
яйца	1\13	3	1/17	2,4
вода для фарша	4	4	3	3
масса полуфабриката		47		38
вес готовых фрикаделек		35		28
ВЫХОД		250		200

Химический состав 250 гр:

белки (г)	9,76
жиры (г)	6,82
углеводы (г)	19,01
эн ценность(ккал)	175,1

Ca (мг)	28,91
Mg (мг)	47,26
Fe(мг)	3,02
C (мг)	23,45

Химический состав 200 гр:

белки (г)	7,81
жиры (г)	5,46
углеводы (г)	15,20
эн ценность(ккал)	140,1

Ca (мг)	23,13
Mg (мг)	37,81
Fe(мг)	2,42
C (мг)	18,76

Технология приготовления:

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

Технологическая карта кулинарного изделия № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный рыбный**
Номер рецептуры: № 97,226
Наименование сборника рецептур и кулинарных изделий для питания школьников, 2005г., под редакцией М.П. Могильного

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

Химический состав на порцию 250 гр:

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

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

Химический состав на порцию 200 гр:

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

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

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель и овощи, нарезанные кубиками
Консистенция: картофель, коренья - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый
Вкус: умеренно-соленый, картофеля, пассированных овощей
Запах: пассированных овощей.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Суп овощной с курицей

Номер рецептуры: 99

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

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

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
7,11	8,88	10,98	149,99	26,04	1,64	0,11	0,09	18,10

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
7,56	9,72	13,81	169,78	31,8	1,83	0,13	0,10	22,80

Технология приготовления.

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

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

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

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей умеренно соленый, кисловатый

Запах: пассированных кореньев

Технологическая карта № 12

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

Номер рецептуры: № 102

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

Наименование сырья	Расход сырья			
	200 гр.		250гр.	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Варка бульона				
Говядина 1категории на кости	30	30	30	30
Вода	165	165	206	206
Варка супа				
Картофель с 01.09 по 31.10	53	40	67	50
Картофель с 31.10 по 31.12	57	40	72	50
Картофель с 31.12 по 28.02	62	40	77	50
Картофель с 29.02. по 01.09	67	40	84	50
Горох	17	16	21	20
Морковь	10	8	12	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход	**-**	**200**	**-**	**250**

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
7,89	5,65	18,79	153,1	29,72	2,47	0,22	0,10	9,5

Химический состав данного блюда выход: 250 гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
10,51	7,48	23,49	197,73	37,025	3,10	0,27	0,13	11,88

Технология приготовления.

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

Продолжительность варки бульона 3,5-4 часа. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона.

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

Варка супа: Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

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

Требования к качеству.

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

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

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта кулинарного изделия № 87

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

Номер рецептуры: № 139

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

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

Химический состав на порцию 250гр:

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

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

Химический состав на порцию 200гр:

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

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

Краткая характеристика

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

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

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Борщ со свежей капустой

Номер рецептуры: 142

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

Наименование сырья	Расход сырья			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Варка бульона				
Говядина	30	30	30	30
Морковь	3	2	4	3
Лук репчатый	3	2	4	3
Вода	180	180	225	225
Варка супа				
Свекла	40	32	50	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель с 01.09 по 31.10	75	56	88	70
Картофель с 31.10 по 31.12	80	56	91	70
Картофель с 31.12 по 28.02	86	56	115	70
Картофель с 29.02. по 01.09	93	56	118	70

Морковь	10	8	15	12
Лук репчатый	9	8	12	10
Томатное пюре	3	3	4	4
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	160	160	200	200
Кипяченая сметана	9	9	10	10
Выход		**200**		**250**

Химический состав данного блюда выход: 200 гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
5,7	16,44	35,97	324,8	95	3,23	0,14	0,14	42,8

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
7,11	20,55	44,97	406,27	119,09	4,04	0,18	0,18	53,55

Технология приготовления.

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

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

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

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

Температура подачи: 75°С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: Щи со свежей капустой.

Номер рецептуры: 156

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

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

Химический состав данного блюда выход: 200гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
3,74	6,41	10,62	106,6	30,70	0,69	0,05	0,08	21,86

Химический состав данного блюда выход: 250гр.

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B_1	B_2	C
4,67	8,01	13,27	133,2	38,38	0,87	0,06	0,11	27,33

Технология приготовления

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

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

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

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

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.
Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: желтый, жира на поверхности- оранжевый, овощей натуральный.
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

«Заказчик» **«Исполнитель»**

_____ (О.В.Люляева) _____(Ю.А.Печёрский)

Приложение №2
К контракту № 0119300006221000207_185671 от «19» августа 2021 года

Спецификация

№ п/п	Наименование услуг	Ед. изм.	Количество	Стоимость, руб.	Сумма, руб.
1	Организация горячего питания - **горячий завтрак.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	3731	65,58	244678,98
2	Организация горячего питания - **горячий завтрак.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	1121	65,58	73515,18
3	Организация горячего питания - **горячий обед.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	3363	98,39	330885,57
4	Организация горячего питания - **горячий обед.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	1298	98,39	127710,22
5	Организация горячего питания - **полдник.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет, категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	177	49,19	8706,63
6	Организация горячего питания - **горячий завтрак.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день	1017	76,26	77556,42
7	Организация горячего питания - **горячий обед.** Обучающиеся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет (кроме категории ОВЗ и подвозимые)	Дето-день		114,37	
8	Организация горячего питания - **горячий завтрак.** Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч.обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	4961	76,26	378325,86
9	Организация горячего питания - **горячий обед.** Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день	3186	114,37	364382,82
10	Организация горячего питания - **полдник.** Обучающиеся возрастной категории 11-18 лет, в т.ч. обучающиеся 1-4 классов категории ОВЗ и подвозимые	Дето-день		57,19	
				ИТОГО:	**1605761,68**

«Заказчик»

_____ (О.В.Люляева)

«Исполнитель»

_____(Ю.А.Печёрский)

Приложение №3
К контракту № 0119300006221000207_185671 от «19» августа 2021 года

Цикличное меню

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

1 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№ рец	Наименование блюд	выход порции	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
132	Омлет натуральный	**200**	11,64	18,04	3,04	221,08	0,38	0,00	0,00	0,00	172,00	129,00	14,70	5,00
ГП, 80	Сыр порциями	**20**	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,26
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	***670***	**30,68**	**36,24**	**47,62**	**645,24**	**0,65**	**3,32**	**109,42**	**0,82**	**982,34**	**586,50**	**113,08**	**8,54**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	**200**	5,70	16,44	35,97	324,80	0,14	42,80	0,00	0,00	95,00	0,00	0,00	3,23
465	Рис отварной	**180**	7,12	0,72	37,44	183,72	0,03	0,00	20,00	0,00	12,48	55,40	11,24	1,12
413	Печень говяжья по-строгановски	**100**	2,49	9,62	4,23	106,00	0,00	2,92	0,00	0,00	16,65	0,00	4,45	0,92
591	Кисель из концентрата	**200**	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Апельсин	**200**	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	***1010***	**24,31**	**29,65**	**158,14**	**1014,54**	**0,49**	**165,81**	**36,00**	**1,06**	**281,79**	**208,00**	**74,39**	**9,08**
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
54-3г-	Макароны,	**150**	7,70	7,00	30,60	216,30	0,02	0,10	17,00	0,12	209,00	121,00	15,00	0,70

2020	запеченные с сыром													
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за полдник:	***380***	**11,46**	**8,40**	**71,59**	**412,29**	**0,17**	**5,56**	**17,00**	**0,18**	**258,50**	**177,89**	**31,30**	**2,58**
	Итого за день:	***2060,00***	***66,45***	***74,29***	***277,35***	***2072,07***	***1,31***	***174,69***	***162,42***	***2,06***	***1522,63***	***972,39***	***218,77***	***20,19***
2 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование	**выход**	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**порции**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
173, 280, 54-20к-2020	Каша молочная рисовая/кукурузная/гречневая с маслом	**200/10**	8,02	15,00	44,01	312,00	0,00	2,60	0,00	0,00	241,76	0,00	45,08	0,51
14	Масло сливочное порциями	**10**	0,10	7,20	0,10	57,00	0,00	0,00	40,00	0,00	1,20	3,00	0,04	0,02
642	Какао с молоком	**200**	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за завтрак:	***670***	**20,32**	**31,60**	**123,01**	**825,90**	**0,26**	**24,16**	**80,03**	**0,90**	**488,56**	**262,14**	**177,12**	**4,22**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
43	Свекольник с говядиной	**200**	1,76	1,28	9,70	93,36	0,00	6,59	0,00	0,00	30,16	0,00	14,40	1,22
235	Шницель рыбный (из горбуши) с маслом сливочным	**125**	14,90	10,90	1,80	164,80	0,00	1,80	0,00	0,00	37,11	0,00	27,94	0,76
472	Картофельное пюре	**180**	3,95	6,11	26,46	176,40	0,21	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
348	Компот из кураги	**200**	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***835***	**28,85**	**20,76**	**99,29**	**714,58**	**0,48**	**40,12**	**0,00**	**0,66**	**239,72**	**125,60**	**135,44**	**7,19**
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
78	Ватрушка	**150/20**	28	33	55	634	0,1	0,6	48,6	5,635	214	164,3	20,6	1,3

	королевская со сгущенным молоком													
	Итого за полдник:	**370**	**32,10**	**37,20**	**70,80**	**750,80**	**0,13**	**2,20**	**48,66**	**5,94**	**407,44**	**344,30**	**48,60**	**2,40**
	Итого за день:	***1875***	***81,27***	***89,56***	***293,1***	***2291,28***	***0,868***	***66,48***	***128,7***	***7,49***	***1135,7***	***732,04***	***361,2***	***13,81***
3 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
297	Запеканка творожная со сгущенным молоком	**200/30**	29,08	21,00	37,20	448,80	0,10	1,00	40,00	0,00	329,08	166,67	46,67	1,10
ГП, 80	Сыр порциями	**20**	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,32
388	Напиток из плодов шиповника	**200**	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	***680***	**42,92**	**34,90**	**82,28**	**815,96**	**0,30**	**112,72**	**149,36**	**0,06**	**953,38**	**407,37**	**109,65**	**3,30**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
99	Суп овощной с курицей	**200**	7,11	8,80	10,98	149,99	0,11	18,10	0,00	0,00	26,04	0,00	0,00	1,64
255	Каша перловая	**180**	5,22	6,30	41,22	234,00	0,06	0,00	0,00	0,00	34,30	202,00	25,20	1,08
260	Гуляш мясной (из говядины)	**100**	14,00	11,18	4,58	154,50	0,00	2,90	0,00	0,00	13,28	0,00	4,70	0,30
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Мармелад	**20**	0,00	0,00	15,90	64,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,80	0,20	0,04	0,08
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***830***	**34,53**	**28,95**	**123,25**	**879,71**	**0,43**	**25,09**	**0,00**	**0,86**	**177,40**	**322,80**	**70,64**	**9,01**
	Полдник:													
385	Молоко	**200**	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	**100**	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	***500***	**15,20**	**21,76**	**92,53**	**628,00**	**0,32**	**22,64**	**40,06**	**5,09**	**277,30**	**312,80**	**140,20**	**2,71**
	Итого за день:	***2010***	***92,65***	***85,61***	***298,06***	***2323,67***	***1,048***	***160,45***	***189,4***	***6,01***	***1408,1***	***1043***	***320,5***	***15,02***
4 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														

№ рец	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
57	Капуста, тушеная с мясом	**200**	8,26	8,12	12,81	155,19	0,13	87,53	0,00	0,00	91,49	0,00	0,00	2,56
628	Чай с сахаром	**200**	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Кондитерское изделие - печенье	**20**	1,50	2,00	14,90	83,40	0,02	0,00	2,20	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	***470***	**14,66**	**11,87**	**61,91**	**416,99**	**0,31**	**90,79**	**2,20**	**1,22**	**148,74**	**99,50**	**32,70**	**5,76**
	Обед:													
139	Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей	**200**	2,76	6,31	17,92	145,00	0,00	0,65	0,00	0,00	19,04	0,00	14,08	1,42
255	Каша пшеничная	**180**	7,12	0,72	37,40	182,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,40	0,00	11,20	1,12
14	Голубцы ленивые с соусом	**80/35**	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за обед:	***885***	**25,47**	**18,40**	**125,01**	**789,10**	**0,34**	**36,61**	**205,90**	**3,03**	**151,99**	**198,90**	**89,72**	**9,77**
	Полдник:													
54-6хн-2020	Компот из изюма	**200**	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Сочень с творогом	**100**	9,60	7,90	35,80	244,10	0,05	0,07	90,00	1,00	60,90	101,90	11,60	0,80
ГП	Кондитерское изделие - зефир	**30**	0,20	0,00	23,90	97,80	0,00	0,00	0,00	0,00	7,50	3,60	1,80	0,42
	Итого за полдник:	***330***	**10,30**	**7,90**	**86,70**	**452,10**	**0,06**	**2,67**	**90,06**	**1,30**	**308,40**	**285,50**	**41,40**	**1,34**
	Итого за день:	***1685***	***50,43***	***38,17***	***273,62***	***1658,19***	***0,704***	***130,07***	***298,2***	***5,54***	***609,13***	***583,9***	***163,8***	***16,87***
5 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
№ рец	Наименование блюд	**выход**	химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
			Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
229	Кукуруза консервированная	**50**	2,50	0,10	6,60	36,00	0,20	12,50	0,00	0,00	13,00	29,50	9,00	0,35
353, 330	Рыба, запеченная в сметанном соусе	**70/60**	12,17	9,75	6,10	162,00	0,00	1,96	0,00	0,00	43,89	0,00	56,70	0,67

	(минтай)													
472	Картофельное пюре	**150**	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	***580***	**23,22**	**16,64**	**83,24**	**581,19**	**0,60**	**44,99**	**30,45**	**0,52**	**155,55**	**125,19**	**126,23**	**4,97**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	**200**	3,74	6,41	10,62	103,60	0,05	21,86	0,00	0,00	30,70	0,00	0,00	0,69
255	Каша гречневая, рассыпчатая	**180**	5,40	6,12	31,20	182,00	0,07	0,00	0,00	0,00	21,60	0,00	90,60	2,88
204	Фрикадельки, тушеные в соусе	**70/30**	12,63	13,54	9,16	208,60	0,08	0,00	0,21	0,00	20,80	130,00	25,10	2,20
591	Кисель из концентрата	**200**	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Апельсин	**200**	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	***1010***	**28,97**	**28,54**	**115,28**	**808,22**	**0,44**	**21,95**	**0,21**	**0,66**	**162,76**	**236,60**	**148,40**	**8,98**
	Полдник:													
54-4о-2020	Омлет с сыром	**200**	25,30	35,60	3,90	437,80	0,10	2,00	601,00	0,00	598,00	520,00	94,00	3,00
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
	Итого за полдник:	***430***	**32,60**	**41,20**	**32,80**	**636,80**	**0,25**	**3,66**	**601,06**	**0,36**	**828,94**	**738,70**	**134,30**	**5,18**
	Итого за день:	***2020***	***84,79***	***86,38***	***231,32***	***2026,21***	***1,291***	***70,6***	***631,7***	***1,54***	***1147,3***	***1100,5***	***408,9***	***19,13***
6 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование блюд		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец		**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,60	0,10	2,60	12,00	0,03	12,50	21,00	0,27	5,00	12,00	5,50	0,45
70	Помидор	**60**	0,42	0,06	1,14	9,60	0,00	0,00	0,00	0,00	20,40	0,00	0,00	0,30

	соленый (ноябрь-апрель)													
273	Макаронные изделия, запеченные с мясом	**200**	36,31	18,27	101,46	715,46	0,29	1,31	0,00	0,00	65,41	0,00	0,00	4,69
294	Чай с лимоном и сахаром	**200/7**	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
ГП	Мандарины	**100**	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	***617***	**42,30**	**20,24**	**146,01**	**947,08**	**0,51**	**41,57**	**10,00**	**0,72**	**176,91**	**98,50**	**38,70**	**7,87**
	Обед:													
97, 226	Суп картофельный с рыбными консервами	**200**	7,26	3,65	26,91	196,00	0,00	28,56	0,00	0,00	33,04	0,00	49,07	1,74
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	**75/50**	12,90	19,51	5,38	275,25	0,04	0,00	0,00	0,00	34,69	63,21	94,20	2,25
54-9г-2020	Рагу из овощей	**180**	3,48	8,90	18,50	168,00	0,00	34,80	0,00	0,00	82,00	0,00	39,60	0,96
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***775***	**31,34**	**34,66**	**99,99**	**904,75**	**0,30**	**67,45**	**0,00**	**0,86**	**228,23**	**183,81**	**223,57**	**10,50**
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Российская	**100**	7,40	8,62	57,93	351,93	0,10	0,12	0,00	0,00	25,77	0,00	0,00	0,95
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	***500***	**16,00**	**16,00**	**108,11**	**656,17**	**0,26**	**21,52**	**80,00**	**0,08**	**281,77**	**236,00**	**112,00**	**2,35**
	Итого за день:	***1892***	***89,64***	***70,9***	***354,11***	***2508***	***1,068***	***130,54***	***90***	***1,66***	***686,91***	***518,31***	***374,3***	***20,72***
7 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
265, 108, 115, 275	Каша молочная манная/ пшенная/ ячневая/ дружба с маслом	**200/10**	7,44	8,07	35,28	243,92	0,06	0,00	20,00	0,00	44,00	36,00	48,00	3,40
209	Яйцо отварное	**40**	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	100,00	0,00	22,00	77,00	4,80	1,00
379	Кофейный	**200**	5,10	4,90	13,35	117,30	0,01	1,50	0,02	0,00	193,44	47,40	43,50	1,27

	напиток с молоком													
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	***500***	**22,34**	**19,27**	**69,53**	**546,62**	**0,26**	**1,56**	**120,02**	**0,52**	**303,54**	**237,90**	**120,00**	**7,65**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
102	Суп картофельный гороховый с говядиной	**200**	7,89	5,65	18,79	153,10	0,22	9,50	0,00	0,00	29,72	0,00	0,00	2,47
394	Жаркое из курицы по-домашнему	**250**	25,61	19,69	25,14	379,61	0,00	11,42	0,00	0,00	40,00	0,00	54,76	3,49
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за обед:	**980**	**44,70**	**29,01**	**136,50**	**1001,73**	**0,56**	**45,01**	**40,00**	**0,94**	**188,70**	**176,60**	**179,46**	**13,07**
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Расстегай с яблоком	**100**	7,70	5,60	38,70	245,70	0,41	4,28	45,30	0,48	37,17	188,70	63,92	2,70
	Итого за полдник:	***300***	**13,30**	**11,98**	**46,88**	**357,94**	**0,49**	**5,68**	**85,30**	**0,48**	**277,17**	**368,70**	**91,92**	**2,90**
	Итого за день:	**1780**	***80,34***	***60,26***	***252,91***	***1906,29***	***1,31***	***52,25***	***245,32***	***1,94***	***769,41***	***783,20***	***391,38***	***23,62***
8 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
7	Зеленый горошек консервированный	**50**	1,60	0,10	3,30	20,00	0,06	5,00	0,00	0,00	10,00	31,00	10,00	0,40
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	**75/50**	12,90	19,51	5,38	275,25	0,04	0,00	0,00	0,00	34,69	63,21	94,20	2,25
472	Картофельное пюре	**150**	3,29	5,09	22,05	147,00	0,21	25,07	30,45	0,00	42,56	0,00	32,83	1,17
375,	Чай без сахара	**200**	0,20	0,00	0,10	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,30	4,40	0,80

376														
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
	Итого за завтрак:	***605***	**22,69**	**26,40**	**51,43**	**565,65**	**0,47**	**30,13**	**30,45**	**0,52**	**136,35**	**180,01**	**165,13**	**6,60**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	**200**	3,74	6,41	10,62	103,60	0,05	21,86	0,00	0,00	30,70	0,00	0,00	0,69
273	Макаронные изделия отварные с маслом	**180**	6,62	6,35	42,38	184,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,40	0,00	9,00	0,90
353, 330	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	**70/60**	12,17	9,75	6,10	162,00	0,00	1,96	0,00	0,00	43,89	0,00	56,70	0,67
388	Напиток из плодов шиповника	**200**	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***955***	**30,13**	**25,18**	**113,27**	**734,62**	**0,29**	**133,91**	**0,00**	**0,66**	**191,97**	**108,60**	**102,40**	**5,97**
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
54-6т-2020	Сырники из творога со сгущенным молоком	**150/30**	24,15	13,50	31,60	343,80	0,15	0,00	100,35	0,00	234,00	327,00	39,00	0,00
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	***500***	**25,01**	**13,70**	**73,19**	**519,99**	**0,20**	**10,92**	**103,95**	**0,22**	**253,20**	**358,39**	**49,00**	**0,94**
	Итого за день:	***2060***	***77,83***	***65,28***	***237,89***	***1820,26***	***0,958***	***174,96***	***134,4***	***1,39***	***581,52***	***647***	***316,5***	***13,51***
9 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
265	Запеканка рисово-творожная с	**200/30**	29,08	21,00	37,20	448,80	0,10	1,00	40,00	0,00	329,08	166,67	46,67	1,10

	повидлом													
ГП, 80	Сыр порциями	**20**	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,26
642	Какао с молоком	**200**	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	***680***	**47,02**	**41,40**	**74,78**	**858,46**	**0,32**	**4,22**	**149,39**	**0,36**	**1124,88**	**531,01**	**129,95**	**3,15**
	Обед:													
46	Суп картофельный с клецками с курицей	**200**	3,00	2,63	13,47	89,55	0,00	10,90	0,00	0,00	22,47	0,00	11,80	1,22
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	**75/50**	12,90	19,51	5,38	275,25	0,04	0,00	0,00	0,00	34,69	63,21	94,20	2,25
482	Капуста тушеная	**180**	3,60	16,56	5,94	135,60	0,00	30,60	0,00	0,00	104,40	0,00	35,11	1,45
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***775***	**27,20**	**41,30**	**73,99**	**765,90**	**0,30**	**45,59**	**0,00**	**0,86**	**240,06**	**183,81**	**181,81**	**10,47**
	Полдник:													
385	Молоко	**200**	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	**100**	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	**17**	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	***437***	**13,20**	**25,46**	**74,33**	**581,90**	**0,27**	**8,16**	**3,66**	**5,62**	**273,26**	**286,20**	**79,03**	**2,16**
	Итого за день:	***1892***	***87,42***	***108,2***	***223,1***	***2206,26***	***0,883***	***57,966***	***153,1***	***6,84***	***1638,2***	***1001***	***390,8***	***15,78***
10 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,40	0,10	1,30	7,00	0,02	10,00	5,00	0,05	11,50	21,00	7,00	0,30
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,42	0,06	1,14	9,60	0,02	4,20	0,00	0,00	20,40	18,00	8,40	0,30
449	Плов из птицы	**200**	16,66	16,50	39,50	392,50	0,00	9,30	0,00	0,00	34,39	0,00	39,32	1,80
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90

ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за завтрак:	***630***	**23,08**	**18,66**	**95,14**	**678,90**	**0,22**	**23,08**	**3,60**	**0,93**	**120,09**	**122,70**	**85,42**	**7,02**
	Обед:													
42	Рассольник Ленинградский с говядиной	**200**	4,02	9,04	25,90	143,62	0,00	12,24	0,00	0,00	21,36	0,00	20,04	0,80
472	Картофельное пюре	**180**	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
14	Голубцы ленивые с соусом	**80/35**	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***765***	**22,82**	**26,12**	**116,04**	**741,51**	**0,33**	**74,92**	**202,30**	**2,61**	**183,78**	**189,89**	**113,88**	**7,29**
	Полдник:													
60	Филе рыбы (минтая) запеченное под омлетом	**200**	22,86	10,27	5,94	206,33	0,09	3,04	0,00	0,00	104,77	0,00	0,00	1,48
628	Чай с сахаром	**200**	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за полдник:	***430***	**26,26**	**11,72**	**32,64**	**344,53**	**0,21**	**6,30**	**0,00**	**0,06**	**149,62**	**42,70**	**17,30**	**3,36**
	Итого за день:	***1825***	***72,16***	***56,5***	***243,82***	***1764,94***	***0,756***	***104,3***	***205,9***	***3,6***	***453,49***	***355,29***	***216,6***	***17,67***
11 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
273	Макаронные изделия отварные с маслом	**150**	5,52	5,29	35,32	153,00	0,07	0,00	0,00	0,00	12,00	41,40	7,50	0,75
185	Минтай запеченный с овощами	**70/60**	18,15	10,04	9,40	200,00	0,00	11,88	0,00	0,00	108,60	0,00	116,10	2,60
294	Чай с лимоном и сахаром	**200/7**	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	**17**	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за	***554***	**29,14**	**21,54**	**90,73**	**620,52**	**0,24**	**14,14**	**0,00**	**0,91**	**181,46**	**139,10**	**168,13**	**6,64**

	завтрак:													
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	**200**	5,70	16,44	35,97	324,80	0,14	42,80	0,00	0,00	95,00	0,00	0,00	3,23
255	Каша гречневая, рассыпчатая	**180**	5,40	6,12	31,20	182,00	0,07	0,00	0,00	0,00	21,60	0,00	90,60	2,88
294,332	Котлета куриная с маслом	**75/5**	12,60	5,60	10,50	144,00	0,06	0,21	28,00	0,00	31,00	75,60	12,83	0,94
348	Компот из кураги	**200**	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Мандарины	**100**	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого за обед:	***890***	**32,74**	**30,83**	**146,50**	**968,82**	**0,60**	**81,90**	**38,00**	**0,86**	**303,98**	**218,20**	**168,13**	**10,96**
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 80	Сыр порциями	**20**	4,64	5,92	0,00	72,72	0,00	0,26	69,36	0,00	332,80	20,00	18,68	0,26
14	Масло сливочное порциями	**10**	0,10	7,20	0,10	57,00	0,00	0,00	40,00	0,00	1,20	3,00	0,04	0,02
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за полдник:	***260***	**12,04**	**18,72**	**29,00**	**328,72**	**0,15**	**1,92**	**109,42**	**0,36**	**564,94**	**241,70**	**59,02**	**2,46**
	Итого за день:	**1704**	**73,924**	**71,092**	**266,228**	**1918,06**	**0,986**	**97,956**	**147,42**	**2,126**	**1050,38**	**599**	**395,28**	**20,051**
12 ДЕНЬ для возрастной категории от 6 до 10 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
482	Капуста тушеная	**150**	3,00	13,80	4,95	113,00	0,05	25,50	15,00	0,00	87,00	0,00	29,26	1,21
423	Тефтели из говядины	**70**	10,29	12,12	18,40	177,70	0,06	6,30	17,50	0,00	21,27	148,43	15,94	1,63
54-6хн-2020	Компот из изюма	**200**	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Апельсин	**200**	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**20**	1,50	0,30	7,50	40,20	0,04	0,00	0,00	0,46	6,60	38,80	11,40	0,90
ГП	Хлеб пшеничный	**30**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за завтрак:	***670***	**20,29**	**28,02**	**87,15**	**609,30**	**0,36**	**154,46**	**48,56**	**1,22**	**460,37**	**451,93**	**122,90**	**5,54**

	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
48	Суп картофельный с мясными фрикадельками	**200**	7,81	5,46	15,20	140,10	0,00	18,76	0,00	0,00	23,13	0,00	37,81	2,42
351	Рыба, запеченная с картофелем по – русски (минтай)	**230**	16,37	8,98	25,45	247,25	0,20	11,42	0,00	0,00	31,23	0,00	0,00	1,15
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**45**	4,80	2,00	19,60	123,30	0,19	0,09	0,00	0,09	56,25	58,10	18,45	1,62
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за обед:	***760***	**32,38**	**17,11**	**91,22**	**664,37**	**0,45**	**34,27**	**0,00**	**0,86**	**157,34**	**120,60**	**78,51**	**9,48**
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Домашняя	**100**	6,10	18,80	68,10	467,00	0,12	0,00	0,00	4,70	13,40	70,00	27,40	1,30
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	***420***	**12,00**	**25,38**	**89,98**	**641,64**	**0,22**	**6,92**	**43,60**	**4,92**	**260,60**	**263,20**	**61,40**	**1,64**
	Итого за день:	***1850***	***64,67***	***70,51***	***268,35***	***1915,31***	***1,031***	***195,65***	***92,16***	***6,99***	***878,31***	***835,73***	***262,8***	***16,66***

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

1 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование блюд		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец		**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
132	Омлет натуральный	**250**	22,38	34,69	5,85	425,15	0,00	1,15	0,00	0,00	330,77	0,00	28,27	9,62
ГП, 80	Сыр порциями	**30**	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13

	Итого за завтрак:	***745***	**45,18**	**56,35**	**56,63**	**923,09**	**0,32**	**4,61**	**144,06**	**0,95**	**1321,46**	**490,10**	**142,94**	**13,87**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	**250**	7,11	20,55	44,97	406,27	0,18	53,55	0,00	0,00	119,09	0,00	0,00	4,04
465	Рис отварной	**200**	7,91	0,80	41,60	204,13	0,00	0,00	0,00	0,00	13,87	0,00	12,49	1,24
413	Печень говяжья по-строгановски	**120**	2,99	11,54	5,07	127,00	0,00	3,50	0,00	0,00	19,98	0,00	5,34	1,10
591	Кисель из концентрата	**200**	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Апельсин	**200**	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	***1120***	**29,01**	**36,46**	**180,54**	**1188,62**	**0,57**	**177,17**	**16,00**	**1,20**	**331,00**	**181,60**	**85,53**	**10,95**
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
54-3г-2020	Макароны запеченные с сыром	**200**	10,30	9,30	40,80	288,40	0,03	0,13	22,60	0,16	278,60	161,00	20,00	0,93
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за полдник:	***440***	**15,16**	**11,10**	**86,09**	**511,79**	**0,22**	**5,61**	**22,60**	**0,24**	**340,60**	**230,79**	**40,40**	**3,17**
	Итого за день:	***2305***	***89,35***	***103,91***	***323,26***	***2623,50***	***1,11***	***187,39***	***182,66***	***2,39***	***1993,06***	***902,49***	***268,87***	***27,99***
2 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование блюд		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец		**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
173, 280, 54-20к-2020	Каша рисовая/кукурузная/гречневая молочная с маслом	**250/10**	10,00	19,00	55,00	390,00	0,00	0,00	0,00	0,00	302,20	0,00	56,35	0,64
14	Масло сливочное порциями	**15**	0,15	10,80	0,15	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	0,06	0,03
642	Какао с молоком	**200**	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13

ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за завтрак:	***740***	**23,85**	**39,70**	**140,25**	**969,80**	**0,31**	**21,58**	**40,03**	**1,03**	**563,75**	**281,74**	**195,36**	**4,95**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
43	Свекольник с говядиной	**250**	2,20	1,60	12,09	116,70	0,00	8,74	0,00	0,00	37,70	54,00	18,00	1,53
235	Шницель рыбный (из горбуши) с маслом сливочным	**155**	18,50	13,50	2,30	204,40	0,00	2,20	0,00	0,00	46,02	0,00	34,65	0,94
472	Картофельное пюре	**200**	4,39	6,79	29,40	196,00	0,00	34,27	0,00	0,00	56,75	0,00	43,77	1,56
348	Компот из кураги	**200**	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	***955***	**35,33**	**25,06**	**113,52**	**848,32**	**0,34**	**46,13**	**0,00**	**0,80**	**282,25**	**208,60**	**159,12**	**8,60**
	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
78	Ватрушка королевская со сгущенным молоком	**200/20**	37	44	73,3	845	0,13	0,8	64,8	7,52	285	219	27,4	1,73
	Итого за полдник:	**420**	**41,10**	**48,20**	**89,10**	**961,80**	**0,16**	**2,40**	**64,86**	**7,82**	**478,44**	**399,00**	**55,40**	**2,83**
	Итого за день:	***2115***	***100,3***	***113***	***342,9***	***2779,92***	***0,811***	***70,11***	***104,9***	***9,7***	***1324,4***	***889,34***	***409,9***	***16,4***
3 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
297	Запеканка творожная со сгущенным молоком	**230/30**	33,44	24,15	42,78	516,12	0,12	1,15	0,00	0,00	378,44	0,00	0,00	1,30
ГП, 80	Сыр порциями	**30**	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
388	Напиток из плодов шиповника	**200**	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за	***730***	**50,64**	**41,41**	**92,16**	**947,06**	**0,36**	**113,01**	**144,00**	**0,08**	**1181,44**	**263,60**	**76,42**	**3,92**

	завтрак:													
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
99	Суп овощной с курицей	**250**	7,56	9,72	13,81	169,78	0,13	22,80	0,00	0,00	31,80	0,00	0,00	1,83
255	Каша перловая	**200**	5,80	7,00	45,80	260,00	0,05	0,00	0,00	0,00	38,00	0,00	28,00	1,20
260	Гуляш мясной (из говядины)	**120**	16,80	13,42	5,50	185,40	0,00	3,48	0,00	0,00	15,94	0,00	5,64	0,36
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Мармелад	**30**	0,00	0,00	23,80	96,30	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	0,30	0,60	0,12
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	***950***	**40,36**	**33,51**	**147,88**	**1039,70**	**0,51**	**30,40**	**0,00**	**1,00**	**210,32**	**149,90**	**83,94**	**10,18**
	Полдник:													
385	Молоко	**200**	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	**100**	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	***500***	**15,20**	**21,76**	**92,53**	**628,00**	**0,32**	**22,64**	**40,06**	**5,09**	**277,30**	**312,80**	**140,20**	**2,71**
	Итого за день:	***2180***	***106,2***	***96,68***	***332,6***	***2614,76***	***1,191***	***166,1***	***184,1***	***6,2***	***1669,1***	***726,3***	***300,6***	***16,8***
4 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
57	Капуста, тушеная с мясом	**250**	10,30	10,30	20,01	194,00	0,13	109,40	0,00	0,00	114,20	0,00	0,00	3,20
628	Чай с сахаром	**200**	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Кондитерское изделие - печенье	**20**	1,50	2,00	14,90	83,40	0,02	0,00	2,20	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	***510***	**18,20**	**14,55**	**75,31**	**493,20**	**0,36**	**112,68**	**2,20**	**1,35**	**185,60**	**122,10**	**39,65**	**6,99**
	Обед:													
139	Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей	**250**	3,45	7,89	22,40	181,00	0,00	0,81	0,00	0,00	23,80	0,00	17,60	1,77
255	Каша пшеничная	**200**	7,91	0,80	41,60	204,13	0,00	0,00	0,00	0,00	13,87	0,00	12,49	1,24

14	Голубцы ленивые с соусом	**80/35**	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за обед:	***975***	**28,95**	**20,76**	**142,09**	**898,43**	**0,41**	**36,80**	**205,90**	**3,17**	**178,62**	**227,90**	**103,53**	**11,00**
	Полдник:													
54-6хн-2020	Компот из изюма	**200**	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Сочень с творогом	**100**	9,60	7,90	35,80	244,10	0,05	0,07	90,00	1,00	60,90	101,90	11,60	0,80
ГП	Кондитерское изделие - зефир	**60**	0,50	0,10	47,90	195,60	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00	7,20	3,60	0,84
	Итого за полдник:	***360***	**10,60**	**8,00**	**110,70**	**549,90**	**0,06**	**2,67**	**90,06**	**1,30**	**315,90**	**289,10**	**43,20**	**1,76**
	Итого за день:	***1845***	***57,75***	***43,31***	***328,1***	***1941,53***	***0,827***	***152,2***	***298,2***	***5,8***	***680,12***	***639,1***	***186,4***	***19,7***
5 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
229	Кукуруза консервированная	**50**	2,50	0,10	6,60	36,00	0,20	12,50	0,00	0,00	13,00	29,50	9,00	0,35
353, 330	Рыба запеченная в сметанном соусе (минтай)	**90/60**	15,58	9,10	5,10	165,30	0,00	2,50	0,00	0,00	49,70	0,00	74,30	0,81
472	Картофельное пюре	**180**	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за завтрак:	***645***	**28,79**	**17,51**	**92,85**	**651,29**	**0,44**	**51,32**	**0,00**	**0,65**	**184,02**	**147,79**	**157,35**	**5,93**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	**250**	4,67	8,01	13,27	133,20	0,00	27,33	0,00	0,00	38,38	0,00	0,00	0,87
255	Каша гречневая, рассыпчатая	**200**	6,00	6,80	34,70	202,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00	0,00	100,67	3,20

204	Фрикадельки, тушеные в соусе	**100/30**	18,00	19,34	13,09	298,00	0,08	0,00	0,00	0,00	29,70	0,00	35,90	3,10
591	Кисель из концентрата	**200**	0,00	0,00	33,93	129,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Апельсин	**200**	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого за обед:	***1045***	**37,87**	**37,32**	**133,76**	**998,42**	**0,39**	**27,45**	**0,00**	**0,80**	**202,14**	**135,60**	**178,27**	**11,14**
	Полдник:													
54-4о-2020	Омлет с сыром	**250**	31,60	44,50	4,80	547,30	0,13	2,50	751,00	0,00	747,00	650,00	117,00	3,75
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
	Итого за полдник:	***490***	**40,00**	**50,50**	**38,00**	**773,70**	**0,32**	**4,18**	**751,06**	**0,38**	**990,44**	**881,60**	**161,40**	**6,29**
	Итого за день:	***2180***	***106,7***	***105,3***	***264,6***	***2423,41***	***1,15***	***82,95***	***751,1***	***1,8***	***1376,6***	***1165***	***497***	***23,4***
6 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,60	0,10	2,60	12,00	0,03	12,50	21,00	0,27	5,00	12,00	5,50	0,45
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,42	0,06	1,14	9,60	0,00	0,00	0,00	0,00	20,40	0,00	0,00	0,30
273	Макаронные изделия запеченные с мясом	**250**	45,39	22,84	126,82	894,32	0,00	0,00	0,00	0,00	81,77	0,00	0,00	5,86
294	Чай с лимоном и сахаром	**200/7**	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
ГП	Мандарины	**100**	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	***682***	**52,88**	**25,31**	**177,57**	**1163,34**	**0,27**	**40,28**	**10,00**	**0,85**	**207,42**	**121,10**	**45,65**	**9,63**
	Обед:													
97, 226	Суп картофельный с рыбными консервами	**250**	9,08	7,56	33,64	245,00	0,00	35,70	0,00	0,00	41,30	0,00	61,34	2,17
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный	**100/50**	17,20	26,00	7,17	367,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,25	0,00	125,60	3,00

	основной													
54-9г-2020	Рагу из овощей	**200**	3,87	9,87	20,53	186,67	0,00	42,67	0,00	0,00	90,67	0,00	44,00	1,07
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	***890***	**39,85**	**46,73**	**118,94**	**1115,37**	**0,33**	**82,49**	**0,00**	**1,00**	**277,12**	**149,60**	**280,64**	**12,55**
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка Российская	**100**	7,40	8,62	57,93	351,93	0,10	0,12	0,00	0,00	25,77	0,00	0,00	0,95
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за полдник:	***500***	**16,00**	**16,00**	**108,11**	**656,17**	**0,26**	**21,52**	**80,00**	**0,08**	**281,77**	**236,00**	**112,00**	**2,35**
	Итого за день:	***2072***	***108,7***	***88,04***	***404,6***	***2934,88***	***0,861***	***144,3***	***90***	***1,9***	***766,31***	***506,7***	***438,3***	***24,5***
7 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
265, 108, 115, 275	Каша молочная манная/ пшенная/ ячневая/ дружба с маслом	**250/10**	8,20	12,75	57,75	406,25	0,00	9,95	0,00	0,00	110,74	0,00	36,58	1,39
209	Яйцо отварное	**40**	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	100,00	0,00	22,00	77,00	4,80	1,00
379	Кофейный напиток с молоком	**200**	5,10	4,90	13,35	117,30	0,01	1,50	0,02	0,00	193,44	47,40	43,50	1,27
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	***565***	**24,60**	**24,45**	**98,20**	**746,35**	**0,25**	**11,53**	**100,02**	**0,65**	**384,43**	**224,50**	**115,53**	**6,23**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
102	Суп картофельный гороховый с говядиной	**250**	10,51	7,48	23,49	197,73	0,27	11,88	0,00	0,00	37,00	0,00	0,00	3,10
394	Жаркое из курицы по - домашнему	**300**	25,00	19,00	24,13	364,44	0,00	11,00	0,00	0,00	38,40	0,00	53,00	3,35
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16

	пшеничный													
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Банан	**200**	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	20,00	40,00	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого за обед:	**1100**	**48,71**	**30,85**	**148,59**	**1082,39**	**0,68**	**47,00**	**40,00**	**1,08**	**214,78**	**205,60**	**186,70**	**14,32**
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Расстегай с яблоком	**100**	7,70	5,60	38,70	245,70	0,41	4,28	45,30	0,48	37,17	188,70	63,92	2,70
	Итого за полдник:	***300***	**13,30**	**11,98**	**46,88**	**357,94**	**0,49**	**5,68**	**85,30**	**0,48**	**277,17**	**368,70**	**91,92**	**2,90**
	Итого за день:	**1965**	***86,61***	***67,28***	***293,67***	***2186,68***	***1,43***	***64,21***	***225,32***	***2,21***	***876,38***	***798,80***	***394,15***	***23,45***
8 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
7	Зеленый горошек консервированный	**50**	1,60	0,10	3,30	20,00	0,06	5,00	0,00	0,00	10,00	31,00	10,00	0,40
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	**100/50**	17,20	26,00	7,17	367,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,25	0,00	125,60	3,00
472	Картофельное пюре	**180**	3,95	6,11	26,46	176,40	0,00	30,84	0,00	0,00	51,07	0,00	39,40	1,40
375, 376	Чай без сахара	**200**	0,20	0,00	0,10	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,30	4,40	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
	Итого за завтрак:	***675***	**29,15**	**34,41**	**63,83**	**724,20**	**0,27**	**35,92**	**0,00**	**0,65**	**170,57**	**139,40**	**210,05**	**8,17**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
156	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	**250**	4,67	8,01	13,27	133,20	0,00	27,33	0,00	0,00	38,38	0,00	0,00	0,87
273	Макаронные изделия отварные с маслом	**200**	7,36	7,05	47,09	204,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,00	0,00	10,00	1,00
353,	Рыба,	**90/60**	15,58	9,10	5,10	165,30	0,00	2,50	0,00	0,00	49,70	0,00	74,30	0,81

330	запеченная в сметанном соусе (минтай)													
388	Напиток из плодов шиповника	**200**	0,40	0,20	23,80	100,00	0,00	110,00	0,00	0,00	14,00	2,00	4,00	0,60
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	***1065***	**37,21**	**27,53**	**128,03**	**838,72**	**0,31**	**139,95**	**0,00**	**0,80**	**227,46**	**137,60**	**130,00**	**7,15**
	Полдник:													
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
54-6т-2020	Сырники из творога со сгущенным молоком	**200/30**	32,20	18,00	42,13	458,40	0,20	0,00	133,80	0,00	312,00	436,00	52,00	0,00
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	***420***	**33,06**	**18,20**	**83,72**	**634,59**	**0,25**	**10,92**	**137,40**	**0,22**	**331,20**	**467,39**	**62,00**	**0,94**
	Итого за день:	***2160***	***99,42***	***80,14***	***275,6***	***2197,51***	***0,831***	***186,8***	***137,4***	***1,7***	***729,23***	***744,39***	***402,1***	***16,3***
9 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
265	Запеканка рисово-творожная с повидлом	**230/30**	21,41	11,70	92,64	605,59	0,00	0,63	0,00	0,00	268,48	0,00	75,83	4,43
ГП, 80	Сыр порциями	**30**	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
642	Какао с молоком	**200**	4,50	6,70	16,30	142,50	0,02	1,50	0,03	0,30	185,50	125,64	24,30	0,51
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за завтрак:	***730***	**42,71**	**35,46**	**134,52**	**1079,03**	**0,26**	**3,99**	**144,03**	**0,38**	**1242,98**	**387,24**	**172,55**	**6,96**
	Обед:													
46	Суп картофельный с клецками с курицей	**250**	3,75	3,29	16,84	111,94	0,42	13,63	19,80	0,00	28,09	117,31	14,75	1,52
413	Котлета, биточек, шницель/ соус томатный основной	**100/50**	17,20	26,00	7,17	367,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,25	0,00	125,60	3,00
482	Капуста тушеная	**200**	4,00	18,40	6,60	150,67	0,00	34,00	0,00	0,00	116,00	0,00	39,01	1,95
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35

	пшеничный													
	Итого за обед:	***890***	**34,65**	**50,99**	**88,21**	**946,31**	**0,75**	**51,75**	**19,80**	**1,00**	**289,24**	**266,91**	**229,06**	**12,78**
	Полдник:													
385	Молоко	**200**	5,6	6,4	9,4	116	0,08	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Булочка с повидлом	**100**	6,60	14,36	41,13	320,00	0,16	0,04	0,00	4,71	21,30	76,80	28,20	1,39
ГП	Конфета шоколадная	**17**	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	***437***	**13,20**	**25,46**	**74,33**	**581,90**	**0,27**	**8,16**	**3,66**	**5,62**	**273,26**	**286,20**	**79,03**	**2,16**
	Итого за день:	***2057***	***90,56***	***111,9***	***297,1***	***2607,24***	***1,276***	***63,9***	***167,5***	***7***	***1805,5***	***940,35***	***480,6***	***21,9***
10 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,40	0,10	1,30	7,00	0,02	10,00	5,00	0,05	11,50	21,00	7,00	0,30
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,42	0,06	1,14	9,60	0,02	4,20	0,00	0,00	20,40	18,00	8,40	0,30
449	Плов из птицы	**250**	21,00	20,62	49,39	491,00	0,00	11,67	0,00	0,00	42,99	0,00	49,16	2,26
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за завтрак:	***695***	**28,92**	**23,28**	**111,23**	**814,80**	**0,27**	**25,47**	**3,60**	**1,07**	**142,84**	**145,30**	**102,21**	**8,07**
	Обед:													
42	Рассольник Ленинградский с говядиной	**250**	5,03	11,30	32,38	179,52	0,05	15,30	0,00	0,00	26,70	18,00	25,50	1,10
472	Картофельное пюре	**200**	4,39	6,79	29,40	196,00	0,00	34,27	0,00	0,00	56,75	0,00	43,77	1,56
14	Голубцы ленивые с соусом	**80/35**	7,59	8,57	6,79	134,20	0,06	26,35	202,30	1,95	34,85	65,10	17,74	1,54
588	Компот из сухофруктов	**200**	0,56	0,00	27,89	113,79	0,03	5,40	0,00	0,00	12,00	18,19	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	***855***	**26,27**	**29,76**	**133,86**	**848,21**	**0,45**	**81,44**	**202,30**	**2,75**	**215,20**	**236,89**	**132,71**	**8,51**
	Полдник:													
60	Филе рыбы (минтая) запеченное под омлетом	**250**	28,57	12,84	10,61	257,91	0,11	3,80	0,00	0,00	130,96	0,00	0,00	1,85

628	Чай с сахаром	**200**	0,20	0,05	13,60	56,00	0,00	3,20	0,00	0,00	7,35	4,00	5,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	3,20	1,40	13,10	82,20	0,12	0,06	0,00	0,06	37,50	38,70	12,30	1,08
	Итого за полдник:	***490***	**31,97**	**14,29**	**37,31**	**396,11**	**0,23**	**7,06**	**0,00**	**0,06**	**175,81**	**42,70**	**17,30**	**3,73**
	Итого за день:	***2040***	***87,16***	***67,33***	***282,4***	***2059,12***	***0,951***	***114***	***205,9***	***3,9***	***533,85***	***424,89***	***252,2***	***20,3***
11 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
273	Макаронные изделия отварные с маслом	**180**	6,62	6,35	42,38	184,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,40	0,00	9,00	0,90
185	Минтай запеченный с овощами	**90/60**	18,15	10,04	9,40	200,00	0,00	11,88	0,00	0,00	108,60	0,00	116,10	2,60
294	Чай с лимоном и сахаром	**200/7**	0,07	0,01	15,31	61,62	0,00	2,20	0,00	0,00	12,00	4,00	4,00	0,80
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Кондитерское изделие - конфета шоколадная	**17**	0,70	4,50	10,10	83,50	0,01	0,00	0,00	0,39	4,76	16,20	16,83	0,51
	Итого за завтрак:	***619***	**31,74**	**23,10**	**103,99**	**688,92**	**0,22**	**14,16**	**0,00**	**1,04**	**198,01**	**120,30**	**176,58**	**7,38**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих томатов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,70	0,10	3,10	14,40	0,04	15,00	25,20	0,32	6,00	14,40	6,60	0,54
70	Помидор соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
142	Борщ со свежей капустой, картофелем и говядиной	**250**	7,11	20,55	44,97	406,27	0,18	53,55	0,00	0,00	119,09	0,00	0,00	4,04
255	Каша гречневая, рассыпчатая	**200**	6,00	6,80	34,70	202,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00	0,00	100,67	3,20
294,332	Котлета куриная с маслом	**100/5**	18,00	8,00	15,00	206,00	0,00	0,30	0,00	0,00	44,30	0,00	18,30	1,35
348	Компот из кураги	**200**	1,04	0,00	30,96	95,00	0,03	0,80	0,00	0,00	32,40	19,00	21,00	0,70
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
ГП	Мандарины	**100**	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого за обед:	***1005***	**42,15**	**38,72**	**171,90**	**1183,49**	**0,58**	**92,77**	**10,00**	**1,00**	**364,17**	**171,60**	**192,67**	**13,26**

	Полдник:													
3	Чай с молоком сладкий	**200**	4,1	4,2	15,8	116,8	0,03	1,6	0,06	0,3	193,44	180	28	1,1
ГП, 80	Сыр порциями	**30**	6,90	8,88	0,00	109,10	0,00	0,38	104,00	0,00	499,00	30,00	28,02	0,38
14	Масло сливочное порциями	**15**	0,15	10,80	0,15	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	0,06	0,03
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за полдник:	***285***	**15,45**	**25,68**	**33,35**	**421,00**	**0,19**	**2,06**	**104,06**	**0,38**	**744,24**	**261,60**	**72,48**	**2,95**
	Итого за день:	**1909**	**89,344**	**87,502**	**309,24**	**2293,41**	**0,99**	**108,99**	**114,06**	**2,42**	**1306,42**	**553,5**	**441,73**	**23,59**
12 ДЕНЬ для возрастной категории от 11 до 18 лет														
	Наименование		химический состав			Эн.цен.		витамины и минеральные вещества						
№ рец	блюд	**выход**	Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак:													
482	Капуста тушеная	**180**	3,60	16,56	5,94	135,60	0,06	30,60	18,00	0,00	104,40	0,00	32,11	1,45
423	Тефтели из говядины	**70**	10,29	12,12	18,40	177,70	0,06	6,30	17,50	0,00	21,27	148,43	15,94	1,63
54-6хн-2020	Компот из изюма	**200**	0,5	0	27	110,2	0,01	2,6	0,06	0,3	240	180	28	0,12
ГП	Апельсин	**200**	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	120,00	16,00	0,40	68,00	46,00	26,00	0,60
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**25**	1,90	0,40	9,40	50,20	0,05	0,00	0,00	0,58	8,25	48,50	14,25	1,13
ГП	Хлеб пшеничный	**40**	4,30	1,80	17,40	109,60	0,16	0,08	0,00	0,08	50,00	51,60	16,40	1,44
	Итого за завтрак:	***715***	**22,39**	**31,28**	**94,34**	**669,30**	**0,42**	**159,58**	**51,56**	**1,35**	**491,92**	**474,53**	**132,70**	**6,37**
	Обед:													
71	Нарезка из свежих огурцов (сентябрь-октябрь, май)	**60**	0,50	0,10	1,50	8,40	0,02	6,00	6,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36
70	Огурец соленый (ноябрь-апрель)	**60**	0,50	0,07	1,37	11,52	0,00	0,00	0,00	0,00	24,48	0,00	0,00	0,36
48	Суп картофельный с мясными фрикадельками	**250**	9,76	6,82	19,01	175,10	0,00	23,45	0,00	0,00	28,91	0,00	47,26	3,02
351	Рыба, запеченная с картофелем по - русски (минтай)	**255**	18,22	9,92	28,11	273,97	0,23	12,61	0,00	0,00	34,50	0,00	0,00	1,26
ГП	Сок фруктовый	**200**	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ГП	Хлеб пшеничный	**60**	6,40	2,70	26,10	164,40	0,25	0,12	0,00	0,11	75,00	77,40	24,60	2,16
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	**30**	2,30	0,40	11,30	60,30	0,06	0,00	0,00	0,69	9,90	58,20	17,10	1,35
	Итого за обед:	***855***	**38,18**	**20,11**	**106,09**	**777,29**	**0,56**	**40,18**	**0,00**	**1,00**	**186,79**	**149,60**	**96,96**	**10,95**
	Полдник:													
ГП, 386	Напиток кисломолочный	**200**	5,60	6,38	8,18	112,24	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Булочка	**100**	6,10	18,80	68,10	467,00	0,12	0,00	0,00	4,70	13,40	70,00	27,40	1,30

	Домашняя													
ГП	Яблоко	**120**	0,30	0,20	13,70	62,40	0,02	5,52	3,60	0,22	7,20	13,20	6,00	0,14
	Итого за полдник:	***420***	**12,00**	**25,38**	**89,98**	**641,64**	**0,22**	**6,92**	**43,60**	**4,92**	**260,60**	**263,20**	**61,40**	**1,64**
	Итого за день:	***1990***	***72,57***	***76,77***	***290,4***	***2088,23***	***1,201***	***206,7***	***95,16***	***7,3***	***939,31***	***887,33***	***291,1***	***19***

Заказчик»

_____ (О.В.Люляева)

«Исполнитель»

_____(Ю.А.Печёрский)

Приложение №4
К контракту № 0119300006221000207_185671 от «19» августа 2021года

Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;

- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,

- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,

- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,

- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

«Заказчик»

_____ (О.В.Люляева)

«Исполнитель»

_____(Ю.А.Печёрский)

Приложение № 5
К контракту № 0119300006221000207_185671 от «19» августа 2021 года

Требования к сотрудникам при оказании услуг
по организации горячего питания

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;

2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;

3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

«Заказчик» **«Исполнитель»**

_____ (О.В.Люляева) _____(Ю.А.Печёрский)

Приложение № 6
К контракту № 0119300006221000207_185671 от «19» августа 2021года

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;

2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;

3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,

4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

«Заказчик» **«Исполнитель»**

_____ (О.В.Люляева) _____(Ю.А.Печёрский)