

Салат «Летний»

Рекомендуемые диеты: 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель молодой	23,9	20/18,7 ¹⁾	17,7	14,2/13,3 ¹⁾	24,8	20,7/19,3 ¹⁾
Огурцы свежие неочищенные	21	20	24,5	23,3	24,5	23,3
Помидоры свежие	18,8	16	26,9	23,3	26,9	23,3
Лук зеленый	15	12	16,7	13,3	12,5	10
Фасоль стручковая консервированная или Горошек зеленый консервированный	13,3	8	11,1	6,7	-	-
Яйца куриные варенные	12,3	8	10,3	6,7	-	-
Соус салатный для школьного питания	3/10 шт	12	1/6 шт	6,7	4/15 шт	10,7
Соль поваренная йодированная	14	14	14	14	14	14
	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100		100

¹⁾ Масса картофеля вареного очищенного

Примечание. Салат «Летний» готовят в весенне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат «Летний»:				
рецептура № 1	6,6	5,7	7,0	106
рецептура № 2	5,4	5,2	5,7	91
рецептура № 3	6,2	5,3	6,8	100

Технология приготовления: картофель молодой очищают, отваривают в воде в течение от 30 до 40 мин, воду сливают, картофель охлаждают до температуры от 8 до 10⁰С. Горошек зеленый консервированный или фасоль стручковую консервированную проваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают, горошек или фасоль охлаждают до температуры 8-10⁰С. Подготовленные овощи нарезают: картофель и огурцы – ломтиками, помидоры – тонкими дольками, фасоль стручковую – ромбиками. Лук зеленый шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек зеленый консервированные перемешивают с добавлением соли поваренной йодированной. При отпуске салат заправляют соусом салатным, оформляют дольками яиц и посыпают луком зеленым.

Температура подачи: от 10 до 14⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 25

Салат из капусты белокочанной с яблоками и сельдереем

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7*, 8*, 9**, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная свежая	75	60				
Яблоки свежие	20	14				
Сельдерей молодой (корень)	15,9	13				
Лимон (для сока)	9,5	4				
Сахар-песок	2	2				
Масло растительное	7	7				
Выход порции, г		100	1,4	6,9	7,2	97

* Салат готовят без сока лимонного

** Салат готовят без сахара-песка

Примечание. Салат сезонный готовят из овощей урожая прошлого года в период до 1 марта.

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. Яблоки без кожицы с удаленным семенным гнездом и очищенный сельдерей (корень) нарезают тонкой соломкой. Капусту, яблоки, сельдерей соединяют, добавляют сок лимона, сахар-песок, масло растительное, перемешивают и оставляют на 30 мин. После этого салат укладывают горкой и отпускают.

Температура подачи: от 10 до 14⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 38

Салат из помидоров и огурцов свежих

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Помидоры свежие	52,9	45	52,9	45
Огурцы свежие очищенные	26,3	21	30	24
Лук зеленый	12,5	10	12,5	10
или				
Лук репчатый	11,9	10	11,9	10
Масло растительное	15	15	12	12
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

* Салат готовят без соли поваренной

Примечание. Салат готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из помидоров и огурцов свежих:				
рецептура № 1	0,9	15,8	2,6	156
рецептура № 2	1,0	12,7	2,7	129

Технология приготовления: подготовленные помидоры и огурцы (очищенные) режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами (полукольцами) или лук зеленый шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают слоями, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: от 10 до 14⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

5.6.2 Супы <...>

Технологическая карта № 82

Борщ

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	20	16				
Капуста белокочанная свежая	15	12				
Морковь	5	4				
Петрушка (корень)	1,3	1				
Лук репчатый свежий	5	4				
Томат-пюре	3	3				
Масло сливочное	2	2				
Сахар-песок	1	1				
Бульон мясной или вода питьевая	80	80				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8 или № 9, или № 10 ¹⁾	0,01	0,01				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,8	1,7	4,3	36

¹⁾ Допускается борщ готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и

припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят в течение от 10 до 15 мин. Затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

Эмульсию вкусо-ароматическую предварительно разводят в воде в соотношении 1:20÷50 для лучшего ее распределения.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую. Борщ можно заправить слегка подсушенной мукой, разведенной водой или бульоном (10 г муки на 1000 г борща).

Готовый борщ заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 96

Щи из капусты свежей с картофелем

Рекомендуемые диеты: 8*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная	30	24	30	24	25	20
или						
Капуста савойская	31	24	31	24	-	-
Картофель	16	12	16	12	16	12
Репка	4	3	4	3	-	-
Морковь	5	4	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1	1,3	1
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-	-	-
Помидоры свежие	9,4	8	-	-	-	-
Томат-пюре	-	-	2	2	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Бульон или вода	65	65	75	75	80	80
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 7 или № 8 или № 9, или № 10 ¹⁾	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100		100

* Щи готовят без соли поваренной

1) Допускается щи готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щи из капусты свежей с картофелем:				
рецептура № 1	1,2	1,9	5,2	43
рецептура № 2	1,2	1,9	5,2	43
рецептура № 3	1,0	1,8	4,6	39

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашкам, картофель очищенный – брусочками или дольками. Морковь, репу, корень петрушки, лук репчатый, лук-порей шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Эмульсию вкусо-ароматическую предварительно разводят в воде в соотношении 1:20÷50 для лучшего ее распределения.

В кипящий бульон или воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные морковь, репу, корень петрушки, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или томат-пюре, припущенные в воде или бульоне, соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую. Щи варят на медленном огне. Щи по рецептуре № 3 можно готовить с томатом-пюре (1 г на 100 г щей). Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 102

Рассольник

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	32	24	40	30
Петрушка (корень)	8	6	-	-
Сельдерей (корень)	1,5	1	-	-
Морковь	5	4	5	4
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	5,3	4	-	-
Огурцы соленые очищенные	6,7 ¹⁾	6	6,7 ¹⁾	6
Щавель	5,3	4	-	-
или				
Шпинат	5,4	4	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

¹⁾ При наличии у огурцов соленых крупных семян их удаляют, при этом увеличивают вес брутто.

Примечание. Допускается по рецептуре № 1 рассольник готовить без щавеля или шпината, при этом увеличивают норму закладки огурцов и других овощей.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рассольник:				
рецептура № 1	0,8	2,0	4,2	38
рецептура № 2	0,9	2,0	4,4	39

Технология приготовления: корень петрушки, корень сельдерея (рецептура № 1), морковь, лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки, корень сельдерея, а через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы соленые. В конце варки кладут в рассольник нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль поваренную йодированную и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 117

Суп картофельный с фрикадельками рыбными

Рекомендуемые диеты: 2, 4в, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	40	30	53,3	40
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый	2,4	2	4,8	4
Лук порей	2,6	2	-	-
Томат-пюре	1	1	1	1
Масло растительное	1	1	1	1
Бульон или вода	80	80	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции супа, г		100		100
Масса супа и фрикаделек рыбных готовых (технологическая карта № 118) в г на порцию супа с фрикадельками рыбными:				
массой нетто 100 г		83/17 ¹⁾		83/17 ¹⁾
массой нетто 300 г		250/50 ¹⁾		250/50 ¹⁾

¹⁾ В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек рыбных.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный с фрикадельками рыбными: рецептура № 1	3,3	1,2	3,9	40
рецептура № 2	3,2	1,2	7,5	54

Технология приготовления: очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, или дольками. Нарезанные ломтиками или брусочками морковь, лук, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла растительного в течение 15-20 мин. Томат-пюре припускают в небольшом количестве воды (бульона) без добавления масла растительного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, корень петрушки и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томат-пюре, соль поваренную йодированную.

Фрикадельки рыбные варят отдельно в воде или бульоне до готовности в течение 10-15 мин и хранят их до отпуска в бульоне на мармите не более одного часа.

При отпуске фрикадельки рыбные кладут в суп.

Температура подачи: от 60 до 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 133

Суп молочный с изделиями макаронными

Рекомендуемые диеты: 1, 3, 5, 6, 7*, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Молоко 3,2%-ной жирности	80	80	70	70	50	50
Вода	12	12	22	22	42	42
Макаронные изделия, лапша ¹⁾ , вермишель, фигурные изделия	8	8	8	8	8	8
Масло сливочное	1,2	1,2	1	1	0,8	0,8
Сахар-песок	1	1	1	1	0,6	0,6
Экстракт фукуса сухой «Реликт» ²⁾	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

* Суп готовят без соли поваренной.

¹⁾ При приготовлении супа допускается использовать лапшу домашнюю, приготовленную по технологической карте № 152

²⁾ Допускается суп молочный готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт»

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп молочный с изделиями				

макаронными :				
рецептура № 1	3,3	3,5	10,4	86
рецептура № 2	3,0	3,1	10,0	80
рецептура № 3	2,4	2,1	8,6	63

Технология приготовления: изделия макаронные варят в воде до полуготовности (макаронны – 15-20 мин, лапшу – 10-12 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а изделия макаронные закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, масло сливочное, экстракт фукуса сухой «Реликт», предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30⁰С, взятых в соотношении 1:10, и тщательно перемешивают.

Температура подачи: от 60 до 65⁰С.

Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 141

Суп-пюре из кабачков или тыквы

Рекомендуемые диеты: 2, 8*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кабачки или Тыква	38,8	26	38,8	26	38,8	26
Морковь	2,5	2	2,5	2	2,5	2
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-	-	-
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2	4,8	4
Лук-порей	5,3	4	5,3	4	5,3	4
Фасоль овощная (лопатка) свежая	4,4	4	-	-	-	-
Горошек зеленый консервированный	-	-	6,2	4	-	-
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15	15	15
Бульон или вода	75	75	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

* Суп готовят без соли поваренной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из кабачков или тыквы: рецептура № 1	1,5	2,9	5,7	55

рецептура № 2	1,3	2,0	5,2	44
рецептура № 3	1,2	2,0	5,1	43

Технология приготовления: подготовленные очищенные тыкву или кабачки нарезают и припускают в небольшом количестве воды или бульона. За 5-10 мин до окончания припускания тыквы или кабачков к ним добавляют припущенные в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного лук репчатый и морковь, предварительно нашинкованные, горошек зеленый консервированный или фасоль и припускают до готовности, затем овощи протирают. Лук-порей, нарезанный соломкой, припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного до готовности.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде, разводят водой или бульоном, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70⁰С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Горошек зеленый консервированный или фасоль, припущенные до готовности, а также лук-порей припущенный допускается не протирать, а положить в суп-пюре вместе с заправкой, после чего довести его до кипения.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85⁰С.

Температура подачи: от 60 до 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

5.6.3 Горячие вторые блюда (гарниры) из картофеля, овощей и бобовых <...>

Технологическая карта № 162

Капуста отварная с маслом сливочным

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 15 (капуста белокочанная)

1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (капуста цветная)

2, 3, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (капуста брюссельская и савойская)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная или Капуста белокочанная ранняя	136	109				
или Капуста цветная	139	111				
или Капуста брюссельская обрезная	214	111				
или Капуста брюссельская на стебле	181	118				
или Капуста савойская	470	118				
	139	109				

Масса капусты отварной	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,35	0,35				
Выход порции, г:						
капуста белокачанная отварная с маслом	-	100/5	2,0	3,8	5,2	63
капуста цветная отварная с маслом	-	100/5	5,8	4,0	5,1	67
капуста брюссельская отварная с маслом	-	100/5	5,7	3,6	7,0	84
капуста савойская отварная с маслом	-	100/5	5,3	3,6	6,5	80

* Капусту отварную готовят без соли поваренной.

Примечание. Допускается взамен капусты свежей использовать капусту соответствующего вида свежую быстрозамороженную, которую, не размораживая, в том же количестве, что и свежую, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности.

Технология приготовления: подготовленную капусту измельченную погружают на 20-30 мин в холодную подсоленную воду, после чего капусту вновь промывают. Затем капусту закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг. При подаче капусту отварную заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Готовую капусту (при необходимости) хранят до отпуска в горячем отваре, но не более одного часа, так как при длительном хранении изменяется цвет и ухудшаются ее вкусовые качества.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 167

Морковь с горошком зеленым в соусе молочном

Рекомендуемые диеты: 3, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	75	60				
Масло сливочное	5	5				
Масса моркови припущенной	-	55				
Горошек зеленый консервированный или	39	25				
Горошек зеленый свежий быстрозамороженный	27	27				
Масса горошка						

зеленого отварного Соус молочный (технологическая карта № 384)	-	25				
Соль поваренная йодированная	20	20				
Выход порции, г	0,25	0,25	3,1	3,9	11,2	73

* Блюдо готовят без соли поваренной

Технология приготовления: морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности.

Горошек зеленый свежий быстрозамороженный кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 5 мин, горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре при слабом кипении в течение 5 мин, затем горошек зеленый откидывают на дуршлаг.

Припущенную морковь соединяют с готовым горошком зеленым, соусом молочным, добавляют соль поваренную йодированную, перемешивают, доводят до кипения.

К блюду можно подавать гренки (технологические карты № 153, № 154) в количестве 50 г на порцию массой нетто от 150 до 200 г, соответственно, увеличив выход блюда.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 175

Рагу из овощей

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15 (соус красный основной, соус томатный)

3, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (соус сметанный)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	26,8	20	26,8	20	42,8	32
Морковь	23,2/18,4 ¹⁾	12,4	20/16 ¹⁾	10,8	20/16 ¹⁾	10,8
Петрушка (корень)	5,2/4 ¹⁾	2,4	5,2/4 ¹⁾	2,4	-	-
Лук репчатый	24/20 ¹⁾	10	14,4/12 ¹⁾	6	9,6/8 ¹⁾	4
Репи	-	-	21,2/16 ¹⁾	12,4	21,2/16 ¹⁾	12,4
или						
Брюква	-	-	20,4/16 ¹⁾	12,4	20,4/16 ¹⁾	12,4
Капуста белокочанная свежая	-	-	15,2/12 ¹⁾	10,8	15,2/12 ¹⁾	10,8
Капуста цветная	25/10,4 ¹⁾	9,2	-	-	-	-
Масло сливочное	4	4	4	4	4	4
Соус красный основной или соус томатный, или соус сметанный	25	25	25	25	25	25
Тыква	17,2	12	17,2	12	-	-
или						
Кабачки	18	12	18	12	-	-
Горошек зеленый консервированный	12,4	8	-	-	-	-

Чеснок	-	-	0,4	0,3	-	-
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8 ²⁾	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100		100

* Блюдо готовят без соли поваренной.

¹⁾ В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

²⁾ Допускается блюдо готовить без эмульсии вкусо-ароматической.

Примечание. При отсутствии, указанных в рецептурах овощей, можно приготовить блюдо из остальных овощей (кроме картофеля и моркови), соответственно, увеличив их закладку.

Допускается взамен овощей свежих использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные (без предварительного размораживания) в том же количестве.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рагу из овощей: рецептура № 1	2,1	4,6	10,7	103
рецептура № 2	2,1	4,6	10,8	103
рецептура № 3	2,2	4,6	10,9	104

Технология приготовления: нарезанные кубиками или дольками картофель и коренья, лук репчатый нашинкованный припускают отдельно в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают в небольшом количестве воды, капусту цветную разбирают на мелкие соцветия и варят. Затем картофель и овощи соединяют, добавляют соус красный основной или соус томатный, или соус сметанный и тушат в течение 10-15 мин.

После этого добавляют нарезанные дольками сырые кабачки или тыкву, очищенные от кожицы и семян, припущенную капусту белокочанную или капусту цветную отварную и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, эмульсию вкусоароматическую № 8, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20÷50, мелко измельченный чеснок, соль поваренную йодированную и тушат до готовности.

При отпуске рагу допускается посыпать рубленой зеленью в количестве 1-2 г на порцию массой нетто 100 г.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 180

Котлеты свекольные

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла	144	144	117	117	144	144
Масса свеклы вареной очищенной	-	113	-	92	-	113
Масло сливочное	4	4	4	4	2	2
Крупа манная	10	10	10	10	12	12
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	-	-
Творог 9%-ной жирности	-	-	21	20	-	-
Сухари панировочные или мука пшеничная	8	8	8	8	8	8
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса котлет запеченных	-	100	-	100	-	100
Соус молочный или соус сметанный (технологические	30	30	25	25	20	20

карты № 384, № 387)						
Выход порции котлет, г:						
без соуса	-	100	-	100	-	100
с соусом	-	100/30	-	100/25	-	100/20

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Котлеты свекольные: без соуса				
рецептура № 1	4,5	3,8	23,8	148
рецептура № 2	3,9	7,3	23,2	175
рецептура № 3	4,0	1,8	25,3	132
с соусом				
рецептура № 1	5,6	4,8	27,2	174
рецептура № 2	4,9	8,1	26,0	197
рецептура № 3	4,8	2,5	27,6	152

Технология приготовления: сваренную в кожуре свеклу очищают, протирают или пропускают через овощерезку, прогревают с маслом сливочным, затем всыпают тонкой струйкой крупу манную, при постоянном перемешивании, и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до температуры от 40 до 50⁰С, добавляют яйца куриные сырые (рецептуры № 1, 2), творог протертый (рецептура № 2), хорошо перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220⁰С в течение 25-30 мин.

При отпуске котлеты свекольные поливают соусом молочным или соусом сметанным. Допускается соус наливать сбоку от котлет.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 197

Картофель, запеченный в соусе сметанном

Рекомендуемые диеты: 3, 5, 6, 7*, 8*, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	148,4	112	158	119	168	127
или						
Картофель молодой	120	96	128	102	136,3	109
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса картофеля готового	-	77	-	82	-	87
Соус сметанный						

(технологическая карта № 387)	-	35	-	30	-	25
Сыр сычужный твердый	2,7	2,5 ¹⁾	2,2	2,0 ¹⁾	1,7	1,5 ¹⁾
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	114	-	114	-	114
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

* Картофель готовят без соли поваренной.

¹⁾ Норма сыра тертого.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель, запеченный в соусе сметанном:				
рецептура № 1	3,4	4,1	9,7	124,2
рецептура № 2	3,3	3,8	10,0	123,8
рецептура № 3	3,2	3,4	10,4	124,5

Технология приготовления: сырой очищенный картофель варят до готовности в воде подсоленной, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками, картофель молодой используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают слоем толщиной от 4 до 5 см на порционные сковороды или противень, смазанные маслом сливочным, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным растопленным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280⁰С до температуры внутри изделия не ниже 80⁰С и образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче посыпают зеленью петрушки (из расчета 1-1,5 г на порцию массой нетто 100 г).

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

5.6.4 Блюда из круп, бобовых, кукурузы, изделий макаронных

<...>

Технологическая карта № 228

Каша жидкая на молоке

Рекомендуемые диеты: на все диеты (каши манная, рисовая, из хлопьев овсяных

«Геркулес»)

3, 5, 6, 7*, 8*, 9**, 10*, 11, 15 (каши пшеничная, овсяная, пшеничная, кукурузная)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа рисовая, манная, хлопья овсяные «Геркулес»	15,4	15,4				
Крупа пшено, овсяная, пшеничная, кукурузная	20	20				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное: для круп рисовой, манной, хлопьев овсяных «Геркулес»	88	88				
для круп пшено, овсяной, пшеничной, кукурузной	84	84				
Экстракт фукуса сухой «Реликт» ¹⁾	0,06	0,06				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши жидкой готовой	-	100				
Масло сливочное или	3	3				
Сахар-песок	3	3				
Выход порции каши жидкой, г:						
с маслом сливочным	-	100/3	4,0	5,6	14,3	124
с сахаром-песком	-	100/3	4,0	3,45	17,1	116

* Кашу готовят без соли поваренной

** Кашу готовят без сахара-песка

¹⁾ Допускается кашу жидкую на молоке готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт»

Примечания.

1. Кашу жидкую допускается варить на смеси молока с водой (60% молока и 40% воды), взамен молока, указанного в рецептуре.

2. Кашу жидкую на молоке допускается варить из двух-трех наименований круп одновременно, или из любого вида указанных круп.

Технология приготовления: перед варкой крупы просеивают, перебирают и промывают.

Крупы рисовую, пшено, овсяную сначала промывают в теплой, затем горячей водой. Крупы манную, хлопья овсяные «Геркулес» и другие дробленые крупы не промывают, их просеивают и (или) перебирают.

Крупы рисовую, пшено, пшеничную, кукурузную сначала варят в воде кипящей в течение 20-30 мин (крупку пшеничную – не более 10 мин), затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную и варят кашу до готовности в течение 15-25 мин.

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко, добавляют соль поваренную йодированную и варят при периодическом помешивании до готовности.

Крупку манную засыпают в кипящее молоко, добавляют соль поваренную йодированную и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.

Экстракт фукуса сухой «Реликт» предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30⁰С, взятых в соотношении 1:10, и вводят приготовленный раствор в кашу при перемешивании за 5 мин до готовности.

Каши жидкие молочные отпускают с прокипяченным маслом сливочным или с сахаром-песком (допускается сахар-песок и масло сливочное добавлять в кашу при варке).

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 232

Крупеник

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7*, 10*, 11, 15 (крупка пшеничная)

2, 3, 4в, 5, 6, 7*, 8*, 9**, 10*, 11, 15 (крупка гречневая)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупка гречневая	24	24	30	30	32	32
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	25	25	25	25	-	-
Вода	15	15	35	35	65	65
или						
Крупка пшеничная	20	20	31	31	33,5	33,5
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	25	25	25	25	-	-
Вода	20	20	40	40	71,5	71,5
Масса начинки	-	60	-	74	-	80
Творог 9%-ной жирности	41	40	35	34	31	30
Сахар-песок	4	4	3	3	3	3
Сухари пшеничные	2	2	3	3	3	3
Яйца куриные	1/4 шт	10	1/10 шт	4	1/20 шт	2
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2

Сметана 10%-ной жирности	3	3	2	2	2	2
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масса крупеника готового	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3
Выход порции, г	-	100/3	-	100/3	-	100/3

* Крупеник готовят без соли поваренной

** Крупеник готовят без сахара-песка

Примечание. Допускается крупеник готовить из других видов круп или использовать при его приготовлении два-три наименования круп одновременно.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупеник:				
рецептура № 1	11,8	11,0	21,6	234
рецептура № 2	10,9	9,2	24,7	228
рецептура № 3	9,5	7,8	24,6	211

Технология приготовления: крупы просеивают, перебирают, засыпают в горячую воду с молоком или воду и варят до готовности. Готовую рассыпчатую кашу (гречневая – с приваром 150% и пшеничная - с приваром 200%) охлаждают до температуры от 60 до 70⁰С, добавляют к ней протертый творог, соль поваренную йодированную, сахар-песок, яйца куриные сырые и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями, поверхность смазывают смесью яиц куриных сырых (1/10 рецептурной нормы) со сметаной и запекают в течение 15-25 мин в духовом шкафу при температуре 250-280⁰С до температуры внутри крупеника не ниже 80⁰С и образования корочки.

Готовый крупеник нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 241

Бобовые отварные

Рекомендуемые диеты: 8*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут	48,5	48				
Вода	120	120				
Соль поваренная						

йодированная Зелень петрушки или укропа	0,25 2,7	0,25 2				
Выход порции, г	-	100	9,2	0,9	15,9	120

* Бобовые готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: фасоль, горох, чечевицу, чину, нут тщательно перебирают, промывают в холодной воде. Бобовые (кроме гороха луценого) перед варкой замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Температура воды должна быть не выше 15⁰С. Затем воду сливают. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки: чечевицы – 45-60 мин, гороха – 60-90 мин, фасоли – 1-2 часа. Во время варки не следует добавлять к бобовым холодную воду, так как это ухудшает их развариваемость, при этом зерна теряют свою форму.

После того, как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль поваренную йодированную и оставляют их на 15-20 мин в отваре, который затем сливают. При отпуске бобовые отварные посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Кроме того, отварные бобовые могут использоваться для приготовления блюд и гарниров.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 244

Горошек зеленый консервированный

Рекомендуемые диеты: 8, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Горошек зеленый консервированный	154	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции, г	-	100/3	2,8	2,3	4,6	52

Технология приготовления: горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и заправляют маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 246

Изделия макаронные отварные

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 5а, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макаронны или лапша, или вермишель, или изделия фигурные	35	35				
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3				
Масло сливочное ¹⁾	-	3				
Выход порции, г:						
без масла сливочного	-	100	3,5	0,37	16,4	93
с маслом сливочным	-	100/3	3,5	2,5	16,4	111

* Изделия макаронные готовят без соли поваренной.

¹⁾ При использовании изделий макаронных для приготовления различных блюд масло сливочное не добавляют.

Примечание. При изготовлении блюд из изделий макаронных рекомендуется использовать изделия макаронные, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, или с повышенным содержанием белка, вырабатываемые промышленными предприятиями в соответствии с ГОСТ 875-92.

Технология приготовления: перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны и др. ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве воды кипящей подсоленной (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды и 30 г соли поваренной). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (1/2-1/3 часть от рецептурной нормы), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного прокипяченного изделия макаронные заправляют при отпуске.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 252

Изделия макаронные отварные, запеченные с яйцами

Рекомендуемые диеты: 3, 4в, 6, 7*, 8*, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макаронны или лапша, или вермишель	25,6	25,6				
Вода	160	160				
Соль поваренная						

йодированная	0,25	0,25				
Масса изделий мака-						
ронных отварных	-	73				
Масло сливочное	2	2				
Яйца куриные	1/2 шт.	20				
Молоко 3,2%-ной						
жирности	14	14				
витаминизированное						
Масса	-	109				
полуфабриката						
Масса блюда запечен-						
ного	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с маслом						
сливочным, г	-	100/3	5,6	6,7	14,8	150

* Блюдо готовят без соли поваренной.

Примечание. При приготовлении блюда рекомендуется использовать макароны, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, или с повышенным содержанием белка, вырабатываемые промышленными предприятиями в соответствии с ГОСТ 875-92.

Технология приготовления: подготовленные макароны или лапшу, или вермишель загружают в кипящую подсоленную воду, варят в течение: макароны - 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин, откидывают на сито, дают стечь воде, заправляют растопленным маслом сливочным, выкладывают слоем толщиной 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, заливают яично-молочной смесью, приготовленной из яиц куриных сырых и молока, запекают в духовом шкафу в течение 10-20 мин при температуре 250-280⁰С до образования румяной корочки на поверхности блюда.

Готовое блюдо нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

5.6.5 Блюда из яиц куриных <...>

Технологическая карта № 253

Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару

Рекомендуемые диеты: 2, 8*, 9, 10*, 15 (запеченный)

1, 1а, 1б, 3, 4б, 4в, 5, 6, 7*, 8*, 9, 11, 15 (сваренный на пару)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Яйца куриные диетические	1 7/8 шт.	75	1 3/4 шт.	70
Молоко 3,2%-ной жирности	30	30	45	45
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса омлетной смеси	-	105	-	115

Масло сливочное	2	2	2	2
Масса омлета запеченного	-	100	-	-
Масса омлета сваренного на пару	-	-	-	100
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход порции, г		100		100

* Омлет готовят без соли поваренной.

Примечание. Перед употреблением яйца куриные диетические промывают сначала теплой водой с 1%-2%-ным содержанием соды кальцинированной, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего споласкивают холодной проточной водой.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Омлет натуральный:				
запеченный (рецептура № 1)	10,0	12,1	2,0	156
сваренный на пару (рецептура № 2)	10,0	13,0	2,7	163

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают.

Для приготовления омлета запеченного приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200⁰С в течение от 8 до 10 мин.

Для приготовления омлета, сваренного на пару, приготовленную омлетную смесь выливают на противень или форму, смазанные маслом сливочным, и варят в паровой коробке на пару в течение от 20 до 25 мин.

Готовый омлет натуральный нарезают на порции и отпускают с прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 254

Омлет с сыром запеченный

Рекомендуемые диеты: 2, 8*, 9, 10*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диетические	1 5/8 шт.	65				
Молоко 3,2%-ной жирности	25	25				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Экстракт фукуса сухой «Реликт» ¹⁾	0,13	0,13				
смеси	-	90				

Сыр сычужный твердый или полу- твердый	13	12 ²⁾				
Масло сливочное	4	4				
Масса омлета запеченного	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с мас- лом сливочным, г		100 / 3	8,5	7,6	1,6	108

* Омлет готовят без соли поваренной.

1) Допускается омлетную смесь готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт»

1) Масса нетто сыра тертого

Примечание. Перед употреблением яйца куриные диетические промывают сначала теплой водой с 1%-2%-ным содержанием соды кальцинированной, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего споласкивают холодной проточной водой.

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную, экстракт фукуса сухой «Реликт», предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30⁰С, взятых в соотношении 1:10, перемешивают. К приготовленной омлетной смеси добавляют тертый сыр, перемешивают, выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200⁰С в течение от 8 до 10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 261

Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Рекомендуемые диеты: 1, 1а, 1б, 2, 3, 4б, 4в, 6, 7*, 8*, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорий- ность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диети- ческие I	1 шт	40				
Выход порции, г	-	40	12,7	11,5	0,7	157

* Яйцо подают без соли поваренной.

Примечание. Перед употреблением яйца куриные диетические промывают сначала теплой водой с 1%-2%-ным содержанием соды кальцинированной, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего споласкивают холодной проточной водой.

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца куриные диетические используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца куриные диетические в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

Температура подачи: не ниже 15⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

<...>

5.6.6 Блюда из творога <...>

Технологическая карта № 262

Вареники ленивые отварные

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7*, 8*, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Творог 9%-ной жирности	74,5	73				
Мука пшеничная высшего или I сорта	11	11				
Яйца куриные	3/20 шт	6				
Сахар-песок	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	95				
Масса вареников отварных	-	100				
Масло сливочное или Соус сметанный (технологическая карта № 387)	15	15				
или Сахар-песок	5	5				
Выход порции, г:						
с маслом сливочным	-	100/5	13,1	10,4	18,3	222
с соусом сметанным	-	100/15	13,1	7,0	18,2	190
с сахаром-песком	-	100/5	13,1	7,0	18,2	190

* Вареники ленивые готовят без сахара-песка.

Технология приготовления: творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, яйца куриные сырые, сахар-песок, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой.

Отпускают вареники с маслом сливочным прокипяченным или с соусом сметанным, или с сахаром-песком.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 267

<...>

Запеканка из творога

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 4в, 5, 6, 7*, 8**, 9**, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Творог 9%-ной жирности	83	82	87	86
Крупа манная	7	7	7	7
или				
Мука пшеничная	8	8	8	8
Сахар-песок	8	8	5	5
Яйца куриные	1/10 шт	4	1/10 шт	4
Масло сливочное	3	3	2	2
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Экстракт фукуса сухой «Реликт» ¹⁾	0,08	0,08	0,08	0,08
Сухари панировочные	3	3	3	3
Сметана 10%-ной жирности	3	3	3	3
Масса полуфабриката	-	118	-	118
Масса запеканки готовой	-	100	-	100
Соус сметанный (технологическая карта № 387)	20	20	15	15
или				
Соус земляничный, или малиновый, или вишне- вый, или абрикосовый, или клюквенный, или яблочный (технологичес- кие карты № 398, № 399, № 400, № 401)	25	25	20	20
Выход порции, г: с соусом сметанным	-	100/20	-	100/15
соусом ягодным или фруктовым	-	100/25	-	100/20

* Запеканку готовят без соли поваренной.

** Запеканку готовят без сахара-песка.

¹⁾ Допускается запеканку из творога готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт».

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка из творога: с соусом сметанным рецептура № 1	15,1	11,0	16,3	232
рецептура № 2	15,7	10,4	13,3	217
с соусом ягодным или фруктовым рецептура № 1	14,8	10,0	15,2	217
рецептура № 2	15,4	9,7	12,6	205

Технология приготовления: протертый творог смешивают с просеянной мукой пшеничной или предварительно заваренной в воде горячей (10 мл на порцию) и охлажденной крупой манной, яйцами куриными сырыми, сахаром-песком, солью поваренную йодированной, экстрактом фукуса сухим «Реликт», предварительно растворенным в воде с температурой от 20 до 30⁰С, взятых в соотношении 1:10. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280⁰С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске, нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы, запеканку поливают соусом сметанным или соусом ягодным, или соусом фруктовым.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

<...>

5.6.7 Блюда горячие из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, птицы (вторые блюда)

<...>

Технологическая карта № 271

Рыба (филе) отварная

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4б, 4в, 5а, 5п, 5, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Филе трески без костей с кожей ¹⁾ или Филе судака без костей с кожей ¹⁾ или Филе минтая без костей с кожей¹⁾ или Филе окуня морского без костей с кожей ¹⁾	128	122				
Морковь ²⁾	4	3				
Лук репчатый	4	3				
Петрушка (корень)	3	2				

Соль поваренная йодированная	0,5	0,5				
Масса рыбы отварной	-	100				
Выход порции, г:	-	100	16,1	0,9	0,6	74

* Рыбу варят без соли поваренной.

1) Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей с кожей промышленного производства.

2) Допускается рыбу варить без добавления моркови.

Примечание. При приготовлении рыбы отварной не рекомендуется использовать филе рыбное без кожи, так как порции рыбы при варке будут сильно деформироваться.

Для данного блюда можно использовать филе без костей с кожей других видов рыбы, за исключением хека серебристого, наваги, омуля, которые в вареном виде менее вкусны, чем при других способах термообработки.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем порционные куски рыбы укладывают в один ряд в посуду, снабженную решеткой, кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Допускается добавлять лист лавровый в количестве 0,01 г на порцию массой нетто 100 г. Когда жидкость закипит, снимают пену и варят рыбу до готовности (без кипения при температуре 85-90⁰С) в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят рыбу отварную в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Рыбу отварную отпускают с гарниром (картофель отварной или пюре картофельное, или рагу овощное) и соусом (томатным или сметанным, или польским).

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 279

Котлеты или биточки рыбные

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Филе трески ¹⁾ или Филе окуня морского ¹⁾ или Филе судака ¹⁾ или Филе хека ¹⁾ или	69	65				
	69,3	65				
	71	65				
	72,5	65				

Филе минтая ¹⁾	69	65				
Хлеб пшеничный	18	18				
Молоко или вода	25	25				
Сухари панировочные	10	10				
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5				
Эмульсия вкусо-ароматическая для детского питания № 7 или № 8, или № 9 ²⁾	0,01	0,01				
Масса полуфабриката	-	115				
Масло сливочное	8	8				
Масса готовых изделий	-	100				
Выход порции, г	-	100	11,3	4,6	14,0	143

¹⁾ Котлеты или биточки рыбные готовят из филе рыбного без костей и кожи промышленного производства.

²⁾ Допускается котлеты или биточки рыбные готовить без эмульсии вкусо-ароматической.

Примечание: Для приготовления котлет или биточков рыбных допускается использовать филе рыбное без кожи и костей других видов рыбы. Филе должно быть промышленного производства.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом пшеничном черствым, добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1÷20-50, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на сковороде в нагретом масле сливочном в течение 10 мин, затем котлеты или биточки выкладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре от 250 до 280⁰С в течение 5-8 мин.

При отпуске котлеты или биточки рыбные отпускают с соусом томатным или соусом сметанным (технологические карты № 382, № 387).

В качестве гарнира к котлетам или биточкам рыбным рекомендуется подавать картофель отварной или пюре картофельное, или овощи отварные с маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Мясо отварное

Рекомендуемые диеты: 3, 4в, 5, 5р, 5п, 6, 7, 8*, 9, 10*, 11, 15 (говядина)
1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (телятина)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка, боковой и наружный куски таза-зобедренной части и др.) бескостная: или	163,5	161				
Телятина (лопаточная часть и др.) бескостная	158,4	156				
Морковь	5	4				
Лук репчатый	5	4				
Петрушка (корень)	4	3				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Масса мяса отварного	-	100				
Выход порции, г:						
говядина отварная	-	100	24,4	14,5	-	223
телятина отварная	-	100	30,8	3,1	-	152

* Мясо отваривают без соли поваренной

Технология приготовления: подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов в зависимости от вида, сорта мяса и возраста животных. За 20-30 мин до готовности мяса в бульон добавляют очищенные нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность мяса проверяют путем прокола куска мяса поварской вилкой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 мин. Порционное мясо отварное можно до отпуска хранить в бульоне на мармите при температуре не ниже 75⁰С не более одного часа.

Мясо отварное отпускают с маслом сливочным прокипяченным (щадящие диеты) или с соусом красным основным или соусом молочным (для подачи к блюду), или соусом сметанным.

К мясу отварному рекомендуется подавать в качестве гарнира каши рассыпчатые или картофель отварной, или пюре картофельное, или овощи отварные с маслом сливочным, или овощами в соусе молочном, или капусту тушеную и др.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления (без нарезания на порции).

<...>

Технологическая карта № 302

Печень по-строгановски

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Печень говяжья	89	74				
Масло сливочное	3	3				
Масса печени припущенной	-	50				
Соус сметанный (технологическая карта № 387)	-	65				
Томат-пюре	5	5				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Экстракт фукуса сухой «Реликт» ¹⁾	0,14	0,14				
Масса полуфабриката	-	125				
Масса блюда готового с соусом	-	100				
Выход порции, г	-	100	15,7	8,4	5,1	150

¹⁾ Допускается блюдо готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт».

Технология приготовления: печень зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, обдают кипятком и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5 мин при помешивании.

Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют томат-пюре, соль поваренную йодированную, доводят до кипения, тушат до готовности при слабом кипении в течение 10-15 мин.

Экстракт фукуса сухой «Реликт» растворяют в воде с температурой от 20 до 30⁰С, взятых в соотношении 1:10. Приготовленный раствор экстракта фукуса «Реликт» добавляют при перемешивании за 5 мин до готовности печени по-строгановски.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Рекомендуемые гарниры: изделия макаронные отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 306

Полуфабрикаты мясные натуральные рубленые для питания детей дошкольного и школьного возраста

Рекомендуемые диеты: в зависимости от указаний на упаковке и способа термообработки.

Котлеты, ромштексы «Буратино», «Диетические», «Чиполлино» вырабатывают на предприятиях мясной промышленности по действующей нормативной документации:

ТУ 9214-770-00419779-02 «Полуфабрикаты мясные натуральные рубленые для питания детей дошкольного и школьного возраста, диетического (лечебного и профилактического) питания».

В школьном питании могут использоваться полуфабрикаты мясные натуральные рубленые (котлеты, ромштексы, шницели и др.), вырабатываемые по другой действующей нормативной документации.

При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на их применение в питании детей и подростков, а также строгое соответствие требованиям ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши для детского питания».

Полуфабрикаты мясные натуральные промышленного производства поступают к потребителю только в замороженном виде. На упаковке полуфабрикатов обязательно указывается дата выработки, срок годности и реализации, пищевая и энергетическая ценность 100 г полуфабрикатов, их состав, а также назначение (рекомендуемый возраст детей, для какого питания предназначены полуфабрикаты).

Технология приготовления: полуфабрикаты мясные натуральные рубленые термообработывают без проведения предварительного размораживания. Полуфабрикаты без панировки могут быть сварены на пару или в небольшом количестве воды. Продолжительность варки – от 20 до 35 мин в зависимости от массы полуфабрикатов. Данный способ термообработки рекомендуется для полуфабрикатов, предназначенных для диетического питания.

Полуфабрикаты мясные натуральные рубленые, предназначенные для обычного питания детей, могут быть приготовлены следующим образом: полуфабрикаты панированные и без панировки обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом масле сливочном в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном или духовом шкафу при температуре 250-280⁰С в течение 5-10 мин.

Отпускают готовые изделия с маслом сливочным прокипяченным или с соусом красным основным, или с соусом сметанным и др.

Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, бобовые отварные, изделия макаронные отварные, картофель отварной, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 308

Котлеты, биточки мясные паровые

Рекомендуемые диеты: 1б, 1, 3, 4б, 4в, 5, 5р, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Говядина (мясо котлетное) бескостная	82,2	81				
Хлеб пшеничный	14	14				
Вода	19	19				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8 или № 9, или № 10 ¹⁾	0,01	0,01				
Масса полуфабриката	-	114				
Масса котлет, биточков готовых	-	100				
Масло сливочное	-	5				
Выход порции, г:						
без масла сливочного	-	100	16,1	13,1	6,6	209
с маслом сливочным	-	100/5	16,1	16,4	6,6	239

* Котлеты, биточки готовят без соли поваренной.

¹⁾ Допускается котлеты, биточки готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку дважды, смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20÷50 (для лучшего ее распределения), хорошо выбивают. Из приготовленной котлетной массы формируют котлеты или биточки, варят на пару или в воде до готовности в течение 15-20 мин.

Отпускают котлеты, биточки с прокипяченным сливочным маслом.

Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Птица отварная

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4г, 4в, 5, 5а, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (куры);
1, 2, 3, 4в, 5, 5р, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (цыплята);
1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (индейка).

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Куры потрошенные П категории или Цыплята потрошенные П категории или Цыплята-бройлеры потрошенные П категории	162	143				
Индейка потрошенная П категории	140,8	126				
Лук репчатый	4	3				
Петрушка (корень)	4	3				
Сельдерей (корень)	4	3				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Масса птицы отварной порционированной	-	100				
Выход порции, г:						
куры	-	100	17,7	17,9	0,7	234
цыплята	-	100	14,2	8,1	0,4	91
цыплята-бройлеры	-	100	13,8	11,9	0,4	135
индейка	-	100	20,3	22,9	-	287

* Птицу варят без соли поваренной.

Технология приготовления: обработанные тушки птицы перед варкой формируют, т.е. придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы закладывают в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль поваренную йодированную, нарезанные корни, лук репчатый и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, дают им остыть и по мере спроса на рубают на порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, цыплят-бройлеров, индеек) можно вырубать спинную кость. Для этого птицу разрезают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Норма отходов при рубке составляет: 6% - для кур, цыплят-бройлеров, 8% - для индейки. В случае удаления спинной кости увеличивают, соответственно, норму закладки птицы на варку.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при температуре не ниже 75⁰С не более одного часа.

При отпуске к отварной птице подают соус красный основной или соус красный кисло-сладкий, или соус сметанный с томатом (технологические карты № 377, № 380, № 389).

Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, рис припущенный, горошек зеленый отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

5.6.8 Гарниры к горячим вторым блюдам из рыбы, мяса и субпродуктов, птицы <...>

Технологическая карта № 353

Каша рассыпчатая

Рекомендуемые диеты: 3, 4в, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (каши гречневая, рисовая, пшенная)
4в, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15 (каши пшеничная, перловая, ячневая, кукурузная, из саго)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа гречневая (ядрица неподжаренная или ядрица быстрорастворивающаяся)	45,2	45,2	46,2	46,2
Вода на крупу гречневую или	67,5	67,5	68,9	68,9
Крупа гречневая (ядрица поджаренная)	39,6	39,6	40,5	40,5
Вода на крупу гречневую или	75,1	75,1	76,6	76,6
Крупы пшено, пшеничная	38,0	38,0	38,8	38,8
Вода на крупы пшено, пшеничную или	68,4	68,4	69,8	69,8
Крупа рисовая	33,9	33,9	34,6	34,6
Вода на крупу рисовую или	71,3	71,3	72,8	72,8
Крупы перловая, кукурузная, ячневая	31,6	31,6	32,3	32,3
Вода на крупы перловую, кукурузную, ячневую или	76,0	76,0	77,6	77,6
Крупа из саго искусственного	31,6	31,6	32,3	32,3
Вода на крупу из саго	71,3	71,3	72,8	72,8
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса каши рассыпчатой	-	95	-	97
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход порции, г	-	100	-	100

* Каши рассыпчатые готовят без соли поваренной

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Каша рассыпчатая: рецептура № 1	5,6	5,1	27,0	176
рецептура № 2	5,7	3,7	27,6	166

Технология приготовления: подготовку круп производят в соответствии с пунктом 5.6.4.

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных «Геркулес». В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном, сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его в прокипяченном виде, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каш рассыпчатых требуется: гречневой (из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна) – около 4,5 часов; из поджаренной крупы – 1,5-2 часа; из ядрицы быстрорастворивающейся – 1-1,5 часа; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной - 1,5-2 часа; рисовой – около 1 часа.

Каши рассыпчатые из крупы рисовой и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 л воды и 30 г соли на 1 кг крупы) и варят: крупу рисовую – до готовности, пшено – 5-10 мин. Готовый рис откидывают, кладут в посуду, добавляют прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности при очень слабом нагреве в закрытом крышкой котле в течение 40-60 мин.

При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

При отпуске горячую кашу рассыпчатую кладут на тарелку, поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не менее 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 359

Изделия макаронные отварные

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 5а, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Макароны или лапша, или вермишель, или изделия фигурные	33,3	33,3	33,6	33,6	34,0	34,0
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3

Масса изделий макаронных отварных	-	95	-	96	-	97
Масло сливочное	5	5	4	4	3	3
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

* Изделия макаронные готовят без соли поваренной

Примечание. При изготовлении блюда из изделий макаронных рекомендуется использовать изделия макаронные, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, или с повышенным содержанием белка, вырабатываемые промышленными предприятиями в соответствии с ГОСТ 875-92.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Изделия макаронные отварные:				
рецептура № 1	3,4	3,9	15,7	111
рецептура № 2	3,4	3,2	15,8	106
рецептура № 3	3,4	2,5	16,0	100

Технология приготовления: перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны и др. ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды и 30 г соли поваренной йодированной). Макароны варят 20 - 30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (50% от рецептурной нормы), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного прокипяченного (50% от рецептурной нормы) изделия макаронные отварные заправляют при отпуске.

Температура подачи: не менее 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 360

Картофель отварной

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7*, 8*, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель или Картофель молодой	130,5	97,9	132,0	99,0	133,3	100,0
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Масса картофеля отварного	-	95	-	96	-	97
Масло сливочное или Масло растительное	5	5	4	4	3	3
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

* Картофель отварной готовят без соли поваренной

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель отварной:				
с маслом сливочным				
рецептура № 1	4,0	4,3	11,8	102
рецептура № 2	4,0	3,6	11,9	96
рецептура № 3	4,1	2,9	11,0	87
с маслом растительным				
рецептура № 1	4,0	5,6	11,7	113
рецептура № 2	4,0	4,7	11,9	106
рецептура № 3	4,1	3,7	12,0	98

Технология приготовления: подготовленный очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1,0-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 30-40 мин до готовности. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 мин. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается пищевая ценность.

Отпускают картофель целыми клубнями, политым маслом сливочным прокипяченным или маслом растительным.

Допускается картофель отварной при отпуске посыпать рубленой зеленью укропа (из расчета 1-2 г на порцию массой нетто 100 г).

Температура подачи: не менее 65⁰С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 374

Рагу овощное (вариант № 1)

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15 (без чеснока);
15 (с чесноком)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	26,7	20,0				
Морковь	22,8/18,2 ¹⁾	12,4				
Тыква	17,1	12,0				
или						
Кабачки	17,9	12,0				
Петрушка (корень)	5,1/3,8 ¹⁾	2,4				
Капуста цветная	19,6/10,2 ¹⁾	9,2				
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0				
Лук репчатый	23,8/20,0 ¹⁾	10,0				
Соус красный основной (технологичес-						

кая карта № 377)	30	30				
Масло сливочное	4	4				
или						
Масло растительное	4	4				
Чеснок свежий ²⁾	0,4	0,3				
Эмульсия вкусо-аро-матическая для продуктов детского питания № 8 или № 9 ²⁾	0,01	0,01				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции, г	-	100	1,7	3,4	7,2	66

¹⁾ В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

²⁾ Допускается блюдо готовить без эмульсии вкусо-ароматической и (или) чеснока свежего.

Примечание. При отсутствии указанных в рецептуре овощей свежих допускается использовать овощи свежие быстрозамороженные соответствующего вида, которые направляют на термообработку без проведения предварительного размораживания.

Технология приготовления: подготовленные картофель, морковь, корень петрушки очищенные нарезают кубиками или дольками, лук репчатый очищенный шинкуют. Подготовленные овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного или масла растительного.

Капусту цветную зачищают, промывают, разбирают на мелкие соцветия и варят в воде. Затем картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 мин.

После этого к овощам добавляют нарезанные дольками сырые кабачки или тыкву, очищенные от кожицы и семян, капусту цветную отварную и продолжают тушить 15-20 мин при слабом кипении. За 5-10 мин до готовности добавляют горошек зеленый консервированный, предварительно прогретый в собственном отваре в течение 5 мин, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1÷20-50, чеснок свежий, растертый с солью поваренной, соль поваренную йодированную и тушат до готовности.

При отпуске рагу овощное допускается посыпать рубленой зеленью (петрушка, укроп) из расчета 1-2 г на порцию массой нетто 100 г.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

<...>

5.6.9. Соусы <...>

Технологическая карта № 377

Соус красный основной

Рекомендуемые диеты: 2,11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура № 1		рецептура № 2		рецептура № 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Бульон мясной (из мяса						

бескостного неосветленный) (технологическая карта № 79) или вода	100	100	100	100	100	100
Масло сливочное	3,0	3,0	2,5	2,5	2,0	2,0
Мука пшеничная первого сорта	5	5	5	5	5	5
Томат-пюре	20	20	15	15	10	10
Морковь	10	8	10	8	10	8
Лук репчатый	4,8	4,0	3,6	3,0	2,4	2,0
Петрушка (корень)	2,7	2,0	2,0	1,5	-	-
Сахар-песок	2,5	2,5	2,0	2,0	1,5	1,5
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8 или № 9	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
или						
Лист лавровый	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Соус красный основной:				
рецептура №1	2,0	2,2	6,0	52
рецептура №2	1,8	1,9	5,2	45
рецептура №3	1,6	1,5	4,4	38

Технология приготовления: очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона мясного или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем вводят томат-пюре и при слабом кипении припускают еще 10-15 мин.

Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160⁰С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80⁰С и разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатом-пюре овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 мин. В конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1÷20-50, или лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него разварившееся овощи, и доводят до кипения.

Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным (7, 5, 3 г, соответственно, для рецептов №1, №2 и №3), которое добавляют в соус, тщательно промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85⁰С, но не кипятят.

Подают соус красный основной к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

5.6.10 Напитки холодные и горячие <...>

**Вода питьевая, расфасованная в емкости (высшей категории)
промышленного производства**

Рекомендуемые диеты: на все диеты

В питании детей школьного возраста должна в качестве питьевой использоваться вода питьевая, расфасованная в емкости (высшей категории) промышленного производства

Вода питьевая должна вырабатываться промышленными предприятиями по действующей нормативной документации.

При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на ее использование в питании детей школьного возраста в организованных коллективах.

В школьном питании допускается использовать воду минеральную «Солнечногорскую» и др., столовую негазированную, питьевую минеральную столовую негазированную и др.

При этом необходимо учитывать, что в школьном питании категорически запрещено использование воды газированной.

На упаковке воды обязательно указывается состав воды, в том числе микроэлементы и их количество, срок годности и реализации, назначение.

Температура отпуска: не ниже 15⁰С.

Срок реализации: не более 5 часов после нарушения герметичности упаковки.

<...>

**Напиток витаминизированный из концентрата
быстрорастворимого промышленного производства**

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15

В питании детей школьного возраста могут использоваться напитки витаминизированные, приготовленные из быстрорастворимых (инстантных) концентратов промышленного производства.

Концентраты напитков витаминизированных, предназначенных для детей, вырабатываются промышленными предприятиями по следующей действующей нормативной документации:

- ТУ 9197-023-17028327-00 «Сухие смеси для витаминно-минеральных напитков»;
- ТУ 9190-005-17028327-95 «Концентрат витаминного напитка на фруктозе»;
- ТУ 9190-011-17028327-97 «Концентрат витаминного напитка Са + Mg».

В школьном питании могут использоваться концентраты напитков витаминизированные, вырабатываемые по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей и подростков в организованных коллективах.

На упаковке концентратов напитков витаминизированных обязательно указывается их наименование, состав, дата выработки, срок годности и реализации, пищевая и энергетическая ценность 100 г концентрата, условия хранения, назначение, а также способ приготовления.

Технология приготовления: напиток витаминизированный готовят путем растворения концентрата промышленного производства в воде кипяченой охлажденной или воде питьевой, расфасованной в емкости, промышленного производства. Норма расхода концентрата витаминного быстрорастворимого на порцию напитка массой нетто 100 г указывается на упаковке.

Температура подачи: не ниже 15⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Сок плодовый, ягодный или овощной, напиток витаминизированный (промышленного производства)

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15 (абрикосовый, айвовый, виноградный, мандариновый, персиковый, тыквенный, морковный);
2, 3, 4в, 6, 7, 10, 11, 15 (апельсиновый, вишневый, лимонный, черносмородиновый, черноплоднорябиновый);
2, 3, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15 (гранатовый, грейпфрутовый);
1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15 (томатный);
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 15 (сливовый);
1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15 (шиповниковый, яблочный).

В школьном питании используются соки, напитки витаминизированные промышленного производства, изготовленные без сахара и соли поваренной, с содержанием соковых веществ не менее 50%. Соки могут быть изготовлены из одного наименования ягод, плодов, овощей или из двух или нескольких наименований, соки могут быть с мякотью (или без нее). Предпочтение отдается сокам и напиткам витаминизированным в индивидуальной упаковке.

В настоящее время промышленными предприятиями вырабатывается большой ассортимент соков и напитков витаминизированных, предназначенных для использования в питании детей и подростков. Их вырабатывают по следующей действующей нормативной документации:

- ТУ 9163-042-51114834-01 «Соки и нектары»;
- ТУ 9163-043-51114834-01 «Соки и нектары»;
- ТУ 9163-044-51114834-01 «Соки и нектары»;
- ТУ 9185-036-47599748-98 «Напитки безалкогольные сокосодержащие и соковые витаминизированные»;
- ТУ 9163-015-18008485-2000 «Напитки фруктовые витаминизированные»;
- ТУ 9185-003-51032289-99 «Сокосодержащие фруктовые напитки концентрированные витаминизированные»;
- ТУ 9185-015-00480684-99 «Сироп шиповника с витаминами и микроэлементами».

В школьном питании могут использоваться соки плодовые, ягодные или овощные, напитки витаминизированные и др., вырабатываемые по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей и подростков.

На упаковке соков, напитков витаминизированных обязательно указывается их наименование, состав (в т.ч. содержание витаминов, минеральных веществ), дата выработки, срок годности и реализации, пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта, условия хранения.

Кроме того, на упаковке соков, напитков витаминизированных и др. обязательно должно быть указано, что они предназначены для питания детей, а также рекомендуемый возраст детей.

Способ применения: соки, напитки предназначены для непосредственного употребления. Из сиропа шиповника готовят напиток шиповника в соответствии с рекомендациями, данными на упаковке.

Температура подачи: не ниже 15⁰С.

Срок реализации: в течение одного часа после нарушения герметичности упаковки.

Компот из смеси сухофруктов

Рекомендуемые диеты: 3, 5, 6, 7, 8*, 9*, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура № 1		рецептура № 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Сухофрукты (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.)	12,5	31,0 ¹⁾	10,0	25,0 ¹⁾
Сахар-песок	6	6	5	5
Вода	100	100	105	105
Экстракт фукуса сухой «Реликт» ²⁾	0,05	0,05	0,05	0,05
Выход порции, г	-	100	-	100

* Компот готовят без сахара-песка.

¹⁾ Масса нетто сухофруктов вареных.

²⁾ Допускается компот готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт».

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Компот из смеси сухофруктов: рецептура № 1	0,3	0,1	13,3	55
рецептура № 2	0,2	0,1	10,7	45

Технология приготовления: сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки компота к нему при перемешивании добавляют экстракт фукуса сухой «Реликт», предварительно растворенный в воде кипяченой с температурой от 20 до 30⁰С, взятых в соотношении 1:10.

Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 - 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Готовый компот охлаждают (при подаче в охлажденном виде).

Отпускают компот вместе с сухофруктами в горячем или охлажденном виде.

Температура подачи: от 60 до 65⁰С или не ниже 15⁰С.

Срок реализации: не более 12 часов с момента приготовления.

<...>

Технологическая карта № 420

Кисель из концентрата витаминизированный

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15

В питании детей школьного возраста для приготовления киселей используют концентрат киселя витаминизированный промышленного производства.

В настоящее время промышленными предприятиями вырабатываются концентраты киселя по следующей действующей нормативной документации:

- ТУ 9195-010-17028327-97 «Концентрат киселя витаминизированного».

В школьном питании могут использоваться концентраты киселей витаминизированные, вырабатываемые по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей и подростков.

На упаковке концентратов обязательно указывается их наименование, состав, дата выработки, срок годности и реализации, пищевая и энергетическая ценность 100 г концентрата, условия хранения, способ приготовления.

Кроме того, на упаковке обязательно должно быть указано, что концентрат киселя предназначен для использования в питании детей, а также их рекомендуемый возраст.

Способ приготовления: концентрат разводят в кипящей воде в соотношении, указанном на упаковке. После разведения кисель кипячению не подлежит. Готовый кисель охлаждают (при подаче в охлажденном виде).

Температура подачи: от 60 до 65⁰С или не ниже 15⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

<...>

5.6.11 Блюда сладкие и десерты <...>

Технологическая карта № 456

Джем плодовый или ягодный витаминизированный (с витаминно-минеральным премиксом) или пюре фруктовое в индивидуальной упаковке

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 5а, 6, 7, 10, 11, 15

В настоящее время в питании детей школьного возраста используются джемы плодовые и ягодные витаминизированные или пюре фруктовые натуральные, вырабатываемые отечественной промышленностью по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке.

При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей и подростков.

На упаковке джемов, пюре фруктовых обязательно указывается их наименование, состав, дата выработки, срок годности и реализации, условия хранения, а также пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Кроме того, на упаковке обязательно должно быть указано, что джем плодовый или ягодный, или пюре фруктовое предназначены и рекомендованы в питании детей и подростков, а также рекомендуемый возраст детей.

Продукты промышленного производства, относящиеся к десертам и предназначенные для детского питания, содержат пониженное количество сахара в своем составе. Кроме того, они обогащены витаминно-минеральными премиксами, пищевыми волокнами и др.

Способ употребления: джемы или пюре фруктовые подают к блюдам, к чаю и др. Их подают в упаковке индивидуальной. Масса нетто одной упаковки составляет 20 г.

Температура подачи: от 15 до 25⁰С.

Срок реализации: не более одного часа после нарушения герметичности упаковки.

<...>

5.6.12 Продукты кисломолочные промышленного производства <...>

Технологическая карта № 462

Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическим фактором

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 4в, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15

В школьном питании используются продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическим фактором, с содержанием жира не более 4%, углеводов (сахара) – не более 7%-10%.

В настоящее время промышленными предприятиями вырабатываются продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическим фактором, по следующей действующей нормативной документации:

- ТУ 9220-003-12342094-97 «Продукт кисломолочный «Бифифрут»»;
- ТУ 9222-029-05268977-01 «Продукт кисломолочный «Биовит»».

В школьном питании могут использоваться продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическим фактором, которые вырабатывают по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является наличие разрешения органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей.

На упаковке продуктов кисломолочных обязательно указывается их наименование, состав, дата изготовления, срок годности и реализации, условия хранения, масса нетто упаковки, а также пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Кроме того, на упаковке должно быть указано, что продукт предназначен для питания детей, а также их рекомендуемый возраст.

Способ употребления: продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическим фактором, предназначены для непосредственного употребления в пищу. Их подают в индивидуальной упаковке, с массой нетто от 125 до 200 г. Не допускается хранение продуктов кисломолочных после нарушения герметичности упаковки.

Температура подачи: от 10 до 15⁰С.

Срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

<...>

5.6.13. Блюда (изделия) мучные <...>

Технологическая карта № 468

Изделия кулинарные «Блинчики школьные» (мясные с сыром, с курицей, мясные с печенью, с яйцами) замороженные промышленного производства

Рекомендуемые диеты: 15

В настоящее время промышленными предприятиями выпускается большой ассортимент блинчиков с начинками, готовых к употреблению после подогрева и предназначенных для питания детей.

Изделия кулинарные (блинчики с начинками) вырабатывают на промышленных предприятиях по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном

порядке. При этом обязательным условием является наличие разрешения органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей и подростков в организованных коллективах.

На упаковке блинчиков с начинками обязательно указывается наименование блинчиков и вид начинки, их состав, дата выработки, срок годности и реализации, условия хранения, рекомендации по подогреву, а также пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Кроме того, на упаковке должно быть указано, что данный вид изделий кулинарных предназначен для питания детей, а также их рекомендуемый возраст.

Способ употребления: блинчики с начинками промышленного производства поступают на предприятия школьного питания только в замороженном виде. Блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом растительным или сливочным. Подготовленные таким образом блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 мин, затем помещают в духовой или жарочный шкаф, предварительно нагретый до температуры 170⁰С, и запекают в течение от 10 до 15 мин до достижения температуры в толще начинки не ниже 90⁰С.

При использовании микроволновой печи блинчики с начинками замороженные освобождают от упаковки и сразу же помещают в микроволновую печь без проведения предварительного размораживания, где термообработывают до достижения температуры в толще начинки не ниже 90⁰С при минимальной мощности 300 Вт.

Термообработка блинчиков с начинками промышленного производства может проводиться по режимам в соответствии с рекомендациями на упаковке, при этом обязательным условием является достижение температуры в толще начинки не ниже 90⁰С.

В школьном питании могут использоваться блинчики замороженные промышленного производства не только с мясными начинками, но и с начинками овощными, плодовыми, ягодными, творожными и др. при наличии разрешения органов Роспотребнадзора.

Блинчики с начинками отпускают с маслом сливочным прокипяченным и др.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа после термообработки.

<...>

5.6.14. Изделия хлебобулочные <...>

Технологическая карта № 481

Хлеб ржаной, ржано-пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом)

Рекомендуемые диеты: 3, 4в, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 (хлеб ржаной);
2, 3, 4в, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 15 (хлеб ржано-пшеничный)

В школьном питании рекомендуется использовать хлеб ржаной, ржано-пшеничный (с соотношением ржаной и пшеничной муки в рецептуре не менее 60:40) витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом) промышленного производства.

В настоящее время промышленными предприятиями хлеб ржаной, ржано-пшеничный витаминизированный, предназначенный для питания детей, вырабатывается по следующей действующей нормативной документации:

- ТУ 9113-026-00932139-99 «Хлеб «Батюшка»;
- ТУ 9110-002-48363077-99 «Хлеб, обогащенный йодированным белком, «Целебный», «Богатырь».

В школьном питании может использоваться хлеб ржаной, ржано-пшеничный витаминизированный, вырабатываемый по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является наличие разрешения органов Роспотребнадзора на его использование в питании детей и подростков в организованных коллективах.

В соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя» на упаковке хлеба фасованного или упакованного штучного, или на ярлыке (этикетке), наклеиваемой на групповую

потребительскую тару для изделий хлебобулочных неупакованных, должна содержаться следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- состав продукта;
- содержание витаминов (для продуктов витаминизированных), клетчатки, пищевых волокон, минеральных веществ и других компонентов для продуктов, предназначенных для питания детей;
- час и дата изготовления или дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и реализации;
- условия хранения;
- масса нетто;
- пищевая и энергетическая ценность;
- информация о соответствии;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- область применения (для детского питания и др.).

Способ употребления: хлеб ржаной, ржано-пшеничный предназначен для непосредственного употребления в пищу. Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 г. Хлеб формованный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см, изделия мелкоштучные подают в целом виде. Норма отпуска хлеба ржаного составляет 20 г, вместе с пшеничным хлебом (30 г), либо 40 г – только хлеб ржаной. Норма отпуска хлеба ржано-пшеничного – 30 г.

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: от 10 до 20⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

<...>

Технологическая карта № 499

Булочка «Любимая»

Рекомендуемые диеты: 3, 5, 6, 7, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Мука пшеничная высшего или первого сорта витаминизированная	60,0	60,0				
Мука пшеничная высшего или первого сорта на подпыл	3,2	3,2				
Масло сливочное	5,0	5,0				
Сахар-песок	5,0	5,0				
Яйца куриные	1/4 шт	10,0				
Дрожжи прессованные	2,2	2,2				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Молоко пастеризованное						

1,5 %-ной жирности ¹⁾	32,0	32,0				
Меланж (для смазки)	2,0	2,0				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное для смазки листов	2,0	2,0				
Масса булочек готовых	-	100				
Выход порции булочек готовых, г	-	100 (50x2 шт)	8,8	5,0	51,7	287

¹⁾ При приготовлении теста для булочек «Любимых» допускается использовать молоко пастеризованное с жирностью 2,5% или 3,2%.

Технология приготовления: тесто дрожжевое готовят безопарным или опарным способом в соответствии с пунктом 5.6.14, в котором приведена подробная технология приготовления теста.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят ручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формируют шарики массой 59 г, укладывают их швом вниз на смазанные маслом сливочным кондитерские листы, ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яичной смазкой и выпекают в духовом (электропекарском) шкафу при температуре 200-230⁰С в течение 10-12 мин, охлаждают до температуры не выше 6⁰С.

Температура подачи: от 10 до 25⁰С.

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления