Приложение 9.2
к Контракту №
от «15» декабря 2020 г.

в редакции от 29.03.2021г.

Технологические карты к десятидневному меню завтраков для учеников начальной школы (1-4 классы) общеобразовательного учреждения, разработанные в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации[2]

(Прилагается победителем конкурса с ограниченным участием при заключении контракта)

Заказчик:

_____ (С.А. Жаленкова)
М.П.

Исполнитель:

_____ (Р.И. Бабаков)
М.П.

[2] ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122366

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Макароны, запеченные с сыром 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Макароны, запеченные с сыром, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Макароны	69,4	69,4
Масло сливочное	4	4
Соль	4	4
Сыр	15	14
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Отварные макароны, заправленные маслом сливочным, выкладывают в порционную сковороду, посыпают тертым сыром и запекают.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,1496	8,0834	48,7338	312,2842

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
184,386	3,0344	0,0739	0,08876	0,42

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000732

№ 418 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Напиток кофейный с молоком 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Напиток кофейный	8	8
Сахар-песок	10	10
Молоко 3,2%	100	100
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь, отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,80	3,40	19,50	123,70

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
141,30	1,70	2,40	0,10	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000670

№ 399 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Фрукты свежие 100 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на	
	на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Фрукты свежие по сезонности	100	100
Выход блюда (в граммах):	--	100

Технология приготовления

Подготовленные фрукты, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи

+15...+25 градусов

Срок реализации

Не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	0,50	21,00	94,50

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
8	0,6	0,100	0,03	10,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000679

№ 18 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 20 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	20	20
Выход блюда (в граммах):	--	20

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	0,6	10,30	52,30

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
4,7	0,2	0,000	0,00	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122890

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Каша пшенная 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Каша пшенная, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Крупа пшенная	30	30
Молоко	76	76
Сахар-песок	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло сливочное	4	4
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в смесь молока и воды (вода 140 мл на порцию), добавляют соль и сахар и варят до готовности. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,61	6,722	28,544	197,114

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
102,898	0,9264	0,0512	0,1148	0,456

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122886

Печенье 20 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Печенье, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Печенье	20	20
Выход блюда (в граммах):	--	20

Технология приготовления

Печенье порционируют непосредственно перед раздачей

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3	6,76	25,24	173,8

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
14,8	1,04	0,12	0,08	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000687

№ 10 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Масло сливочное 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,10	8,30	0,10	74,90

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
1,2	0,00	0	0,00	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000685

№ 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Сыр 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Сыр полутвердый	10,7	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,30	3,00	0,00	35,80

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
22,00	0,100	0,00000	0,00000	0,10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000871

№ 378 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Могильный М. П, Тутульян В. А.

Чай с молоком 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Сахар-песок	16,0	16,0
Чай черный листовой	0,7	0,7
Молоко 3,2%	40	40
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110 градусов на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. На 1 порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110 градусов. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают 5-10 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование. Сахар можно подавать отдельно порционно

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Чая-заварки не более 30 минут с момента заварки, напитка - не более 2 часов с момента приготовления

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,20	1,30	17,90	87,90

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
52,30	0,1000	0,00000	0,100	0,20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122887

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 60 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	60	60
Выход блюда (в граммах):	--	60

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,74	1,8	29,88	154,68

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
13,2	1,2	0,096	0,06	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122893

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Пудинг из творога запеченный 150 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Пудинг из творога запеченный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Творог	126,9	124,5
Крупа манная	12	12
Сахар-песок	7,5	7,5
Яйцо куриное	7,5	7,5
Соль йодированная	0,4	0,4
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3,7	3,7
Сметана	3,7	3,7
Выход блюда (в граммах):	--	150

Технология приготовления

Белок отделяют от желтка, желтки растирают с сахаром. Масло сливочное доводят до кипения. В горячую воду вводят тонкой струйкой крупу манную, заваривают и охлаждают до температуры 40-60 градусов. В подготовленный творог добавляют смесь из яйца и сахара, соль, подготовленную манную крупу, половину масла сливочного и перемешивают. Белок взбивают в густую пену, вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Емкость смазывают маслом, посыпают сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см, смазывают сметаной, запекают до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
22,9124	15,5445	21,5163	317,6153

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
220,768	0,9366	0,07459	0,39083	0,6493

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122896

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Могильный М. П, Тутельян В. А.

Соус ягодный (вишневый) 50 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Соус ягодный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Вишня с/м	20	20
Сахар-песок	27,5	27,5
Выход блюда (в граммах):	--	50

Технология приготовления

Ягоды, не размораживая, заливают горячей водой (10 мл на порцию), варят при слабом кипении готовности., протирают, добавляют сахар и проваривают до загустения.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,16	0,1	29,505	119,56

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
8,225	0,1825	0,006	0,006	3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000716

№ 420 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р.

Чай 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Чай черный листовой	0,7	0,7
Сахар-песок	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Чая-заварки не более 30 минут с момента заварки, напитка не более 2-х часов с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,00	0,00	10,00	40,00

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
3,8	0,000	0,0000	0,00	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000670

№ 399 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Фрукты свежие 100 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на	
	на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Фрукты свежие по сезонности	100	100
Выход блюда (в граммах):	--	100

Технология приготовления

Подготовленные фрукты, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи

+15...+25 градусов

Срок реализации

Не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	0,50	21,00	94,50

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
8	0,6	0,100	0,03	10,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000687

№ 10 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Масло сливочное 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,10	8,30	0,10	74,90

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
1,2	0,00	0	0,00	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000679

№ 18 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 20 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	20	20
Выход блюда (в граммах):	--	20

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	0,6	10,30	52,30

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
4,7	0,2	0,000	0,00	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122892

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Каша молочная рисовая 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Каша молочная рисовая, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	44,4	44,4
Молоко	100	100
Соль	0,6	0,6
Сахар-песок	6	6
Масло сливочное	4	4
Выход блюда (в граммах):	--	200

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую смесь молока и воды всыпают подготовленную крупу, кладут соль, сахар и варят до готовности на медленном огне. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,94	6,944	42,4216	255,9424

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
127,42	0,5874	0,05552	0,15176	0,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000732

№ 418 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Напиток кофейный с молоком 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Напиток кофейный	8	8
Сахар-песок	10	10
Молоко 3,2%	100	100
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь, отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,80	3,40	19,50	123,70

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
141,30	1,70	2,40	0,10	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000685

№ 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Сыр 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Сыр полутвердый	10,7	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,30	3,00	0,00	35,80

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
22,00	0,100	0,00000	0,00000	0,10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122897

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Булочка с изюмом 50 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Булочка с изюмом, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	31,5	31,5
Сахар-песок	2,7	2,7
Масло сливочное	2,7	2,7
Яйцо куриное	4,7	4,7
Молоко	13,2	13,2
Дрожжи сухие	0,3	0,3
Соль	0,1	0,1
Сухофрукты изюм	2,5	2,5
Масло подсолнечное	0,2	0,2
Выход блюда (в граммах):	--	50

Технология приготовления

В подготовленную емкость вливают теплую воду (25 мл на 1 порцию), добавляют дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, изюм, муку и все перемешивают 7-8 минут. После этого вводят растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости.Емкость накрывают крышкой, оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку и оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формуют булочки, укладывают на кондитерские листы для расстойки на 35-45 мин. За 5-10 минут перед выпечкой булочки смазывают яйцом, посыпают сахаром. Выпекают при температуре 220-240 градусов в течение 15-20 минут.

Срок реализации

Не более 24 часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,4491	3,7697	27,1205	160,2057

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
27	0,6001	0,05994	0,18114	0,1592

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000002706

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб из муки пшеничной 40 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	40	40
Выход блюда	--	40

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,16	0,4	0,84	93,52

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
9,2	0,4	0,040	0,04	0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122902

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

Омлет с сыром запеченный 200 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Омлет с сыром запеченный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Яйцо куриное	130	130
Молоко	50	50
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло сливочное	8	8
Сыр	26	24
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409 - 08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают, не взбивая. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 градусов или в режиме "пар" при температуре 90-100 градусов в течение 8-10 минут. Для буфет-раздаточных :Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет- раздаточной, осуществляют только поддержание температуры, без повторного разогрева.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
24,702	26,818	3,864	355,626

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
404,72	6,4425	0,0178	0,7398	1,028

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000716

№ 420 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р.

Чай 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Чай черный листовой	0,7	0,7
Сахар-песок	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Чая-заварки не более 30 минут с момента заварки, напитка не более 2-х часов с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,00	0,00	10,00	40,00

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
3,8	0,000	0,0000	0,00	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122886

Печенье 40 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Печенье, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Печенье	40	40
Выход блюда (в граммах):	--	40

Технология приготовления

Печенье порционируют непосредственно перед раздачей

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3	6,76	25,24	173,8

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
14,8	1,04	0,12	0,08	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122887

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 60 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	60	60
Выход блюда (в граммах):	--	60

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,74	1,8	29,88	154,68

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
13,2	1,2	0,096	0,06	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122890

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Каша пшенная 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Каша пшенная, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Крупа пшенная	30	30
Молоко	76	76
Сахар-песок	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло сливочное	4	4
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в смесь молока и воды (вода 140 мл на порцию), добавляют соль и сахар и варят до готовности. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,61	6,722	28,544	197,114

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
102,898	0,9264	0,0512	0,1148	0,456

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122898

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Ватрушка с творогом 50 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Ватрушка с творогом, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	46,6	46,6
Сахар-песок	6,8	6,8
Яйцо куриное	7,5	7,5
Молоко	20	20
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Соль йодированная	0,3	0,3
Масло подсолнечное	2,2	2,2
Творог	15,1	15
Выход блюда (в граммах):	--	50

Технология приготовления

Из готового теста формуют шарики, оставляют для расстойки на 20-25 минут. Затем делают углубление, которое заполняют творожным фаршем, и оставляют для окончательной расстойки. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом, выпекают при температуре 200-240 градусов в течение 15-20 минут.

Температура подачи

Срок реализации

Не более 24 часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,9683	5,6019	40,9487	250,0851

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
62,785	0,8562	0,08926	0,30481	0,1955

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000685

№ 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Сыр 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Сыр полутвердый	10,7	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,30	3,00	0,00	35,80

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
22,00	0,100	0,00000	0,00000	0,10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122885

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р.

Кофейный напиток из цикория с молоком 200 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Кофейный напиток из цикория с молоком , должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Молоко	120	120
Напиток из цикория	3,2	3,2
Сахар-песок	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют напиток из цикория. Полученную смесь перемешивают, доводят до кипения. Для буфет-раздаточных :Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры, без повторного разогрева.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,7888	3,92	17,6712	121,12

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
145,596	0,246	0,024	0,156	0,72

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000002706

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб из муки пшеничной 40 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	40	40
Выход блюда	--	40

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,16	0,4	0,84	93,52

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
9,2	0,4	0,040	0,04	0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122889

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Каша овсяная 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Каша овсяная, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Геркулес	26	26
Молоко	76	76
Соль йодированная	0,6	0,6
Сахар-песок	6	6
Масло сливочное	6	6
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

В кипящую воду (100 мл на порцию) всыпают подготовленную крупу, варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, кладут соль, сахар и при помешивании варят до готовности на медленном огне. Сливочное масло растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,374	8,994	25,676	205,146

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
108,588	1,0594	0,1322	0,1308	0,456

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000732

№ 418 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Напиток кофейный с молоком 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Напиток кофейный	8	8
Сахар-песок	10	10
Молоко 3,2%	100	100
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь, отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,80	3,40	19,50	123,70

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
141,30	1,70	2,40	0,10	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000786

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Творог 50 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Творог 5%	50	50
Выход блюда (в граммах):	--	50

Технология приготовления

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,00	9,00	3,00	169,00

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
164,0	0,4	0,00	0,30	0,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122887

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 60 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	60	60
Выход блюда (в граммах):	--	60

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,74	1,8	29,88	154,68

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
13,2	1,2	0,096	0,06	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122892

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Каша молочная рисовая 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Каша молочная рисовая, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	44,4	44,4
Молоко	100	100
Соль	0,6	0,6
Сахар-песок	6	6
Масло сливочное	4	4
Выход блюда (в граммах):	--	200

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую смесь молока и воды всыпают подготовленную крупу, кладут соль, сахар и варят до готовности на медленном огне. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,94	6,944	42,4216	255,9424

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
127,42	0,5874	0,05552	0,15176	0,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122885

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р.

Кофейный напиток из цикория с молоком 200 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Кофейный напиток из цикория с молоком , должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Молоко	120	120
Напиток из цикория	3,2	3,2
Сахар-песок	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют напиток из цикория. Полученную смесь перемешивают, доводят до кипения. Для буфет-раздаточных :Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры, без повторного разогрева.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,7888	3,92	17,6712	121,12

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
145,596	0,246	0,024	0,156	0,72

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122888

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

Сыр (порциями) 30 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Сыр (порциями), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Сыр	32,2	30
Выход блюда (в граммах):	--	30

Технология приготовления

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа с момента приготовления.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,372	8,6296	0,7084	113,988

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
334,88	3,864	0,00966	0,12236	0,9016

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000687

№ 10 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Масло сливочное 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,10	8,30	0,10	74,90

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
1,2	0,00	0	0,00	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122887

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 60 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	60	60
Выход блюда (в граммах):	--	60

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,74	1,8	29,88	154,68

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
13,2	1,2	0,096	0,06	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122901

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

Омлет 200 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Омлет, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Яйцо куриное	150	150
Молоко	60	60
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают, не взбивая. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 градусов или в режиме "пар" при температуре 90-100 градусов в течение 8-10 минут. Для буфет-раздаточных :Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет- раздаточной, осуществляют только поддержание температуры, без повторного разогрева.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,762	22,47	3,902	300,886

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
157,42	3,8325	0,012	0,742	0,36

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000716

№ 420 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р.

Чай 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Чай черный листовой	0,7	0,7
Сахар-песок	10	10
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар, вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Чая-заварки не более 30 минут с момента заварки, напитка не более 2-х часов с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,00	0,00	10,00	40,00

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
3,8	0,000	0,0000	0,00	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122897

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Булочка с изюмом 50 г

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Булочка с изюмом, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	31,5	31,5
Сахар-песок	2,7	2,7
Масло сливочное	2,7	2,7
Яйцо куриное	4,7	4,7
Молоко	13,2	13,2
Дрожжи сухие	0,3	0,3
Соль	0,1	0,1
Сухофрукты изюм	2,5	2,5
Масло подсолнечное	0,2	0,2
Выход блюда (в граммах):	--	50

Технология приготовления

В подготовленную емкость вливают теплую воду (25 мл на 1 порцию), добавляют дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, изюм, муку и все перемешивают 7-8 минут. После этого вводят растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости.Емкость накрывают крышкой, оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку и оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формуют булочки, укладывают на кондитерские листы для расстойки на 35-45 мин. За 5-10 минут перед выпечкой булочки смазывают яйцом, посыпают сахаром. Выпекают при температуре 220-240 градусов в течение 15-20 минут.

Срок реализации

Не более 24 часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,4491	3,7697	27,1205	160,2057

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
27	0,6001	0,05994	0,18114	0,1592

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122887

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 60 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	60	60
Выход блюда (в граммах):	--	60

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,74	1,8	29,88	154,68

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
13,2	1,2	0,096	0,06	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122891

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Каша гречневая молочная 200 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Каша гречневая молочная, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	22	22
Молоко	144	144
Сахар-песок	6	6
Масло сливочное	5	5
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную крупу всыпать в кипящую смесь молока и воды (вода 60 г на порцию). Кашу варить до загустения, помешивая.В конце варки добавить сахар, соль. Масло растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Температура подачи

Не ниже 65 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,844	9,459	26,458	218,339

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
179,42	1,646	0,1234	0,2362	0,864

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000685

№ 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Сыр 10 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Сыр полутвердый	10,7	10
Выход блюда (в граммах):	--	10

Технология приготовления

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи

Не выше 14 градусов

Срок реализации

Не более 1 часа с момента приготовления.

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,30	3,00	0,00	35,80

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
22,00	0,100	0,00000	0,00000	0,10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000670

№ 399 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Фрукты свежие 100 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на	
	на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Фрукты свежие по сезонности	100	100
Выход блюда (в граммах):	--	100

Технология приготовления

Подготовленные фрукты, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи

+15...+25 градусов

Срок реализации

Не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	0,50	21,00	94,50

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
8	0,6	0,100	0,03	10,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 000000672

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Какао с молоком 200 г

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4	4
Молоко	86	86
Сахар-песок	8	8
Выход блюда (в граммах):	--	200

Технология приготовления

Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок. Полученный напиток доводят до кипения.

Температура подачи

Не ниже 75 градусов

Срок реализации

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,600	3,4	12,400	94,100

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
109,40	1,00	0,000	0,100	0,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01122887

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Хлеб пшеничный 60 г

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на на 1 пор	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	60	60
Выход блюда (в граммах):	--	60

Технология приготовления

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи

+15…+25 градусов

Срок реализации

В соответствии с маркировкой производителя

Химический состав

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,74	1,8	29,88	154,68

Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Ca	Fe	B1	B2	C
13,2	1,2	0,096	0,06	

ЗАКАЗЧИК:

Начальник Управления (ГОРУНО)

С.А. Жаленкова _____

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО "ВЕКТОР"

Р.И. Бабаков _____