

Сборники рецептов, которые были использованы в меню:

Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.

Сборник типовых меню и рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г.

Список блюд(всего 62):

Салат из белокочанной капусты с морковью

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-83

Наименование изделия:Салат из белокочанной капусты с морковью

Номер рецептуры:54-83

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Морковь01.09-31.12	7.50	6.00	0.08	0.01	0.41	2.0
1	Морковь01.01-31.08	8.16	6.00				
2	Капуста белокочанная	63.0	50.4	0.91	0.05	2.37	13.6
3	Масло подсолнечное	6.0	6.0	0.00	5.99	0.00	53.9
4	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.99	12.0
5	Соль пищевая йодированная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	3.0	3.0	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Кислота лимонная	0.10	0.10	0.00	0.00	0.01	0.0
Выход:			60	0.99	6.05	5.78	81.5

Витамины и минеральные вещества

[illegible]

5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	1	0	0	0	0.0	0.0
7	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.01	0.02	72.91	0.33	9	65	135	24	9	17	0	9.8	6.7

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм). Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. В капусту и морковь добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Перец болгарский в нарезке

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4з

Наименование изделия:Перец болгарский в нарезке

Номер рецептуры:54-4з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Перец сладкий	67.8	60.0	0.78	0.06	2.94	15.4
Выход:			60	0.78	0.06	2.94	15.4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Перец сладкий	0.03	0.04	90.00	0.48	48	1	81	4	4	8	0	1.8	5.4

Итого	0.03	0.04	90	0.48	48	1	81	4	4	8	0	1.8	5.4
--------------	-------------	-------------	-----------	-------------	-----------	----------	-----------	----------	----------	----------	----------	------------	------------

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Перец перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток под проточной водой не менее 5 минут. У перцев отрезают плодоножку, разрезают, очищают от семян, нарезают брусочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Цвет соответствует ингредиентам нарезки; вкус и запах - сладкого перца.

Сыр твердых сортов в нарезке

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1з

Наименование изделия:Сыр твердых сортов в нарезке

Номер рецептуры:54-1з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сыр российский	20.8	20.0	4.64	5.90	0.00	71.7
Выход:			20	4.64	5.9	0	71.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сыр российский	0.01	0.05	31.20	0.05	0	123	15	155	6	87	0	0.0	2.2
Итого		0.01	0.05	31.2	0.05	0	123	15	155	6	87	0	0	2.2

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Помидор в нарезке

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-3з

Наименование изделия: Помидор в нарезке

Номер рецептуры: 54-3з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Томат	67.8	60.0	0.66	0.12	2.28	12.8
Выход:			60	0.66	0.12	2.28	12.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Томат	0.03	0.02	47.88	0.34	6	1	144	7	10	14	0	1.2	0.2
Итого		0.03	0.02	47.88	0.34	6	1	144	7	10	14	0	1.2	0.2

Способ обработки: Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - помидоры нарезаны дольками или кружочками; цвет - красный; вкус и запах - свойственные помидорам.

Горошек зеленый

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-20з

Наименование изделия: Горошек зеленый

Номер рецептуры: 54-20з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горошек зеленый консерв.	46.5	30.0	0.87	0.05	1.77	11.1
Выход:			30	0.87	0.05	1.77	11.1

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горошек зеленый консерв.	0.02	0.01	9.00	0.17	1	82	25	5	5	16	0	0.0	0.3
Итого		0.02	0.01	9	0.17	1	82	25	5	5	16	0	0	0.3

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна сохранили форму; консистенция - зерна мягкие; цвет - характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах - характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Свекла отварная дольками**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** 54-283**Наименование изделия:**Свекла отварная дольками**Номер рецептуры:**54-283

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Свекла01.09-31.12	81.75	65.40	0.92	0.06	5.24	25.2
1	Свекла01.01-31.08	88.94	65.40				
2	Вода	200.0	200.0	0.00	0.00	0.00	0.0
3	Кислота лимонная	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			60	0.92	0.06	5.24	25.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Свекла	0.01	0.02	0.78	0.10	3	23	156	21	13	24	1	4.6	1.5
2	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
3	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.01	0.02	0.78	0.1	3	23	156	83	13	24	1	4.6	1.5

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Свеклу перебирают, промывают проточной водой. Заливают небольшим количеством горячей воды, добавляют лимонную кислоту для сохранения окраски, варят до готовности при закрытой крышке. Нарезают дольками. Свеклу допускается отваривать в кожуре и очищать после готовности, после чего нарезать на дольки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - дольки овощей одинаковые, не разварившиеся, сохранили форму; цвет - темно-вишневый; вкус и запах - свойственные свекле.

Огурец в нарезке**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** 54-2з**Наименование изделия:**Огурец в нарезке**Номер рецептуры:**54-2з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Огурец	37.5	30.0	0.24	0.03	0.75	4.2
Выход:			30	0.24	0.03	0.75	4.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Огурец	0.01	0.01	1.80	0.05	1	2	35	6	4	11	0	0.9	0.1
Итого		0.01	0.01	1.8	0.05	1	2	35	6	4	11	0	0.9	0.1

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственные огурцам.

Салат из моркови и яблок

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-11з

Наименование изделия:Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры:54-11з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Морковь01.09-31.12	45.75	36.60	0.48	0.04	2.53	12.3
1	Морковь01.01-31.08	49.78	36.60				
2	Яблоко	20.3	18.0	0.07	0.07	1.76	8.0
3	Масло подсолнечное	6.0	6.0	0.00	5.99	0.00	53.9
4	Соль пищевая йодированная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			60	0.55	6.1	4.29	74.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Морковь	0.02	0.02	439.20	0.29	1	6	61	9	12	18	0	1.8	0.0
2	Яблоко	0.00	0.00	0.54	0.04	1	4	42	3	1	2	0	0.4	0.0
3	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
Итого		0.02	0.02	439.74	0.33	2	69	103	13	13	20	0	10.2	0

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают.

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь – хрустящая, яблоки - мягкие; цвет - свойственный моркови и яблокам; вкус и запах - свойственные моркови и яблокам.

Морковь отварная дольками

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-27з

Наименование изделия:Морковь отварная дольками

Номер рецептуры:54-27з

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Морковь01.09-31.12	81.75	65.40	0.80	0.06	4.11	20.1
1	Морковь01.01-31.08	88.94	65.40				
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	3.0	3.0	0.02	1.91	0.04	17.5
3	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			60	0.82	1.97	4.15	37.6

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Морковь	0.03	0.04	784.80	0.52	1	10	109	16	22	31	0	3.3	0.1
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	8.10	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.03	0.04	792.9	0.52	1	10	110	54	22	32	0	3.3	0.1

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают на дольки. Морковь заливают небольшим количеством воды и варят при слабом кипении с закрытой крышкой. После готовности отвар сливают, морковь обсушивают и раскладывают на порции. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - дольки овощей одинаковые, не разварившиеся, сохранили форму; цвет - оранжевый; вкус и запах - свойственные моркови.

Щи из свежей капусты со сметаной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1с

Наименование изделия:Щи из свежей капусты со сметаной

Номер рецептуры:54-1с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	2.0	2.0	0.20	0.02	1.27	6.1
2	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
3	Морковь01.09-31.12	10.00	8.00	0.10	0.01	0.50	2.5
3	Морковь01.01-31.08	10.88	8.00				
4	Петрушка (корень)	0.5	0.4	0.01	0.00	0.04	0.2
5	Томатное пюре	1.2	1.2	0.04	0.00	0.13	0.7
6	Капуста белокочанная	70.0	56.0	0.95	0.05	2.40	13.8
7	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
8	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
9	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
11	Бульон мясной	160.0	160.0	1.20	0.42	0.00	8.6
Выход:			200	2.85	5.35	5.29	80.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.02	0	0	2	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
3	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
4	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Томатное пюре	0.00	0.00	1.44	0.01	0	0	7	0	0	1	0	0.0	0.0
6	Капуста белокочанная	0.01	0.02	1.01	0.31	10	6	139	24	8	15	0	1.7	7.4
7	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0

8	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
9	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
10	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
11	Бульон мясной	0.01	0.26	0.00	4.00	0	26	129	7	3	11	0	4.5	0.0
Итого		0.02	0.29	104.94	4.48	10	124	313	44	16	41	0	19.7	8.4

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством бульона до полуготовности. Нашинкованный лук слегка бланшируют и пассеруют на масле. В кипящий бульон (или воду) кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные коренья, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, и варят до готовности. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Каша вязкая молочная овсяная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-9к

Наименование изделия: Каша вязкая молочная овсяная

Номер рецептуры: 54-9к

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа овсяная	50.0	50.0	5.78	2.68	27.07	155.6
2	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.0	2.73	2.20	4.37	48.2
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	10.0	10.0	0.08	6.38	0.12	58.2
4	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
5	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0

6	Вода	60.0	60.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	8.59	11.26	34.28	272.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа овсяная	0.18	0.04	0.00	1.72	0	13	150	28	50	152	2	2.2	12.7
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.05	0.12	13.20	0.64	1	38	121	106	12	78	0	9.0	1.8
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	27.00	0.02	0	1	2	2	0	3	0	0.0	0.1
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	18	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.23	0.17	40.2	2.38	1	199	273	156	62	233	2	31.2	14.6

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет, добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, зерна - мягкие; цвет - серовато-белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Борщ с капустой и картофелем со сметаной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2с

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 54-2с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель 01.09-31.10	21.76	16.00	0.30	0.06	2.37	11.2
1	Картофель 31.10-31.12	23.20	16.00				

1	Картофель31.12-28.02	24.80	16.00				
1	Картофель29.02-01.09	26.88	16.00				
2	Капуста белокочанная	20.0	16.0	0.27	0.01	0.68	3.9
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь01.09-31.12	12.50	10.00	0.12	0.01	0.63	3.1
4	Морковь01.01-31.08	13.60	10.00				
5	Петрушка (корень)	0.5	0.4	0.01	0.00	0.04	0.2
6	Свекла01.09-31.12	40.00	32.00	0.45	0.03	2.56	12.3
6	Свекла01.01-31.08	43.52	32.00				
7	Томатное пюре	6.0	6.0	0.20	0.00	0.64	3.4
8	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
9	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
10	Сахар-песок	2.0	2.0	0.00	0.00	1.82	7.3
11	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
12	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
13	Бульон мясной	160.0	160.0	1.20	0.42	0.00	8.6
14	Кислота лимонная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.01	0.1
Выход:			200	2.9	5.38	9.7	98.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0.01	0.01	0.29	0.23	1	1	75	1	3	8	0	0.8	0.0
2	Капуста белокочанная	0.00	0.01	0.29	0.09	3	2	40	7	2	4	0	0.5	2.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
4	Морковь	0.00	0.01	120.00	0.08	0	2	17	2	3	5	0	0.5	0.0
5	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Свекла	0.00	0.01	0.38	0.05	1	11	76	10	6	12	0	2.2	0.7
7	Томатное пюре	0.00	0.00	7.20	0.05	1	0	33	1	2	4	0	0.0	0.0
8	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
9	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
11	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
12	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
13	Бульон мясной	0.01	0.26	0.00	4.00	0	26	129	7	3	11	0	4.5	0.0
14	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.02	0.31	134.65	4.58	6	133	393	39	21	53	0	21.6	3.7

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают,

нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящий бульон (или воду) закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, лимонной кислотой. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности блески жира светло-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась; вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

Суп картофельный с клецками

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-6с

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 54-6с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Сборник типовых меню и рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	7.1	7.1	0.72	0.08	4.51	21.6
2	Картофель 01.09-31.10	62.56	46.00	0.86	0.16	6.82	32.2
2	Картофель 31.10-31.12	66.70	46.00				
2	Картофель 31.12-28.02	71.30	46.00				
2	Картофель 29.02-01.09	77.28	46.00				
3	Лук репчатый	11.5	9.2	0.12	0.02	0.69	3.4
4	Морковь 01.09-31.12	11.50	9.20	0.11	0.01	0.58	2.8
4	Морковь 01.01-31.08	12.51	9.20				
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.8	0.8	0.01	0.51	0.01	4.7
6	Масло подсолнечное	2.3	2.3	0.00	2.02	0.00	18.2
7	Яйцо куриное	2.2	2.0	0.24	0.20	0.01	2.9
8	Соль пищевая йодированная	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.0

9	Лавровый лист	0.05	0.05	0.00	0.00	0.02	0.1
10	Вода	10.5	10.5	0.00	0.00	0.00	0.0
11	Бульон мясной	172.5	172.5	1.30	0.46	0.00	9.3
Выход:		230	3.36	3.46	12.64	95.2	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.01	0.00	0.00	0.07	0	0	7	1	1	5	0	0.1	0.4
2	Картофель	0.04	0.03	0.83	0.66	4	2	217	4	9	23	0	2.3	0.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.04	0	0	13	3	1	5	0	0.3	1.0
4	Морковь	0.00	0.01	110.40	0.07	0	1	15	2	3	4	0	0.5	0.0
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	2.17	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Яйцо куриное	0.00	0.01	3.16	0.06	0	2	2	1	0	3	0	0.4	0.5
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	101	0	1	0	0	0	13.8	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.09	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
11	Бульон мясной	0.01	0.28	0.00	4.32	0	28	139	7	3	12	0	4.8	0.0
Итого		0.06	0.33	116.65	5.22	4	134	393	22	17	52	0	22.2	2

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. В кипящий бульон (или воду) кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист. Тесто для клецок – яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5- 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно. В тарелки с разложенными клецками наливают суп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, клецки одинакового размера; консистенция - картофель и овощи – мягкие, клецки - упругие; цвет бульона - прозрачный; вкус - свойственный картофельному супу; запах – овощей и картофеля.

Каша вязкая молочная пшенная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-6к**Наименование изделия:**Каша вязкая молочная пшенная**Номер рецептуры:**54-6к**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа пшенная	50.0	50.0	5.40	1.45	30.26	155.7
2	Молоко 2.5% м.д.ж	104.0	104.0	2.84	2.29	4.54	50.1
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	10.0	10.0	0.08	6.38	0.12	58.2
4	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
5	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	52.0	52.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	8.32	10.12	37.64	274.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа пшенная	0.15	0.02	0.90	1.84	0	4	88	12	36	101	1	2.2	5.8
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.05	0.12	13.73	0.67	1	40	126	110	13	81	0	9.4	1.8
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	27.00	0.02	0	1	2	2	0	3	0	0.0	0.1
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	16	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.2	0.15	41.63	2.53	1	192	216	142	49	185	1	31.6	7.7

Способ обработки:Варка**Технология приготовления:** Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50о С), затем горячей водой (60о-70о С), пшено после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет -

желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Каша вязкая молочная ячневая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-21к

Наименование изделия:Каша вязкая молочная ячневая

Номер рецептуры:54-21к

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа ячневая	22.2	22.2	2.09	0.25	13.21	63.5
2	Молоко 2.5% м.д.ж	55.0	55.0	1.50	1.21	2.40	26.5
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.0	5.0	0.04	3.19	0.06	29.1
4	Сахар-песок	1.5	1.5	0.00	0.00	1.36	5.4
5	Соль пищевая йодированная	0.25	0.25	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	27.0	27.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			100	3.63	4.65	17.03	124.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа ячневая	0.04	0.01	0.00	0.83	0	3	38	16	10	66	0	0.0	7.4
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.07	7.26	0.35	0	21	67	58	7	43	0	5.0	1.0
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	74	0	1	0	0	0	10.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	8	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.07	0.08	20.76	1.19	0	99	106	84	17	110	0	15	8.4

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50о С), затем горячей водой (60о-70о С). Крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до загустения. Затем вливают кипящее молоко и варят до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. За 2-3 мин до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, держится на тарелке горкой; консистенция - вязкая, однородная; цвет - белый, с сероватым оттенком; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Каша вязкая молочная пшеничная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-13к

Наименование изделия:Каша вязкая молочная пшеничная

Номер рецептуры:54-13к

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа пшеничная Артек	25.0	25.0	2.58	0.26	15.58	75.1
2	Молоко 2.5% м.д.ж	53.0	53.0	1.44	1.17	2.32	25.5
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.0	5.0	0.04	3.19	0.06	29.1
4	Сахар-песок	1.5	1.5	0.00	0.00	1.36	5.4
5	Соль пищевая йодированная	0.25	0.25	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	27.0	27.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			100	4.06	4.62	19.32	135.1

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа пшеничная Артек	0.05	0.02	0.00	0.54	0	3	48	9	13	60	1	0.0	15.6
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.06	7.00	0.34	0	20	64	56	6	41	0	4.8	0.9
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	74	0	1	0	0	0	10.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	8	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.08	0.08	20.5	0.89	0	98	113	75	19	102	1	14.8	16.5

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40о-50оС), затем горячей водой (60о-70оС), после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна полностью набухшие, мягкие консистенция: мягкая, однородная; цвет: от кремового до желтоватого; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Суп гороховый

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-8с

Наименование изделия:Суп гороховый

Номер рецептуры:54-8с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горох	16.0	16.0	3.08	0.28	7.21	43.7
2	Картофель01.09-31.10	68.00	50.00	0.94	0.18	7.42	35.0
2	Картофель31.10-31.12	72.50	50.00				
2	Картофель31.12-28.02	77.50	50.00				
2	Картофель29.02-01.09	84.00	50.00				
3	Морковь01.09-31.12	10.00	8.00	0.10	0.01	0.50	2.5
3	Морковь01.01-31.08	10.88	8.00				
4	Петрушка (корень)	2.5	2.0	0.03	0.01	0.18	0.9
5	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
6	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
7	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
8	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
9	Бульон мясной	130.0	130.0	0.98	0.34	0.00	7.0
Выход:			200	5.24	4.35	15.93	123.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горох	0.09	0.02	0.19	0.83	0	4	116	16	15	46	1	0.8	2.4
2	Картофель	0.04	0.03	0.90	0.72	4	2	236	4	10	25	0	2.5	0.1

3	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
4	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.02	0.02	0	0	6	1	0	1	0	0.0	0.1
5	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
6	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
8	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
9	Бульон мясной	0.01	0.21	0.00	3.25	0	21	105	6	2	9	0	3.6	0.0
Итого		0.14	0.26	97.18	4.91	4	116	488	32	31	89	1	19.5	3.5

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой на масле. Подготовленный горох кладут в бульон (или воду) доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные с маслом морковь и петрушку, лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция – картофель, горох и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус и запах – свойственные гороху.

Каша жидкая молочная пшеничная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-23к

Наименование изделия: Каша жидкая молочная пшеничная

Номер рецептуры: 54-23к

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа пшеничная Артек	40.0	40.0	4.14	0.42	24.93	120.1
2	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.0	2.73	2.20	4.37	48.2

3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.0	5.0	0.04	3.19	0.06	29.1
4	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
5	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	68.0	68.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:		200	6.91	5.81	32.08	208.3	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа пшеничная Артек	0.09	0.03	0.00	0.86	0	5	76	14	21	96	2	0.0	24.9
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.05	0.12	13.20	0.64	1	38	121	106	12	78	0	9.0	1.8
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	21	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.14	0.15	26.7	1.51	1	191	198	144	33	175	2	29	26.7

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после этого лишнюю воду сливают, добавляют молоко (предварительно доведенное до температуры кипения), соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при плотно закрытой крышке. За 2-3 мин. до готовности в кашу вливают растопленное сливочное масло и тщательно перемешивают. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная, текучая; цвет - от кремового до желтоватого; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Каша жидкая молочная кукурузная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1к

Наименование изделия: Каша жидкая молочная кукурузная

Номер рецептуры: 54-1к

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа кукурузная	40.0	40.0	3.12	0.42	25.84	119.7
2	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.0	2.73	2.20	4.37	48.2
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.0	5.0	0.04	3.19	0.06	29.1
4	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
5	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Вода	68.0	68.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	5.89	5.81	32.99	207.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа кукурузная	0.04	0.02	7.92	0.67	0	2	49	7	10	38	1	0.0	6.0
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.05	0.12	13.20	0.64	1	38	121	106	12	78	0	9.0	1.8
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
6	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	21	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.09	0.14	34.62	1.32	1	188	171	137	22	117	1	29	7.8

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар. За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Суп картофельный с макаронными изделиями**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** 54-7с**Наименование изделия:**Суп картофельный с макаронными изделиями**Номер рецептуры:**54-7с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Макаронные изделия высшего сорта	8.0	8.0	0.83	0.09	5.13	24.7
2	Картофель01.09-31.10	108.80	80.00	1.50	0.28	11.87	56.0
2	Картофель31.10-31.12	116.00	80.00				
2	Картофель31.12-28.02	124.00	80.00				
2	Картофель29.02-01.09	134.40	80.00				
3	Морковь01.09-31.12	10.00	8.00	0.10	0.01	0.50	2.5
3	Морковь01.01-31.08	10.88	8.00				
4	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
5	Масло подсолнечное	2.0	2.0	0.00	1.76	0.00	15.8
6	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
8	Бульон мясной	140.0	140.0	1.05	0.37	0.00	7.5
Выход:			200	3.59	2.52	18.12	109.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Макаронные изделия высшего сорта	0.01	0.00	0.00	0.19	0	0	8	1	1	6	0	0.1	0.0
2	Картофель	0.07	0.04	1.44	1.15	6	3	377	7	16	40	1	4.0	0.2
3	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
4	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
7	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Бульон мясной	0.01	0.22	0.00	3.50	0	23	113	6	2	10	0	3.9	0.0
Итого		0.09	0.26	97.51	4.93	6	115	523	19	23	64	1	20.6	1.1

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё

10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированные морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки; консистенция – картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.

Суп фасолевый

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-9с

Наименование изделия: Суп фасолевый

Номер рецептуры: 54-9с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Фасоль	16.0	16.0	3.16	0.28	6.84	42.5
2	Картофель 01.09-31.10	54.40	40.00	0.75	0.14	5.93	28.0
2	Картофель 31.10-31.12	58.00	40.00				
2	Картофель 31.12-28.02	62.00	40.00				
2	Картофель 29.02-01.09	67.20	40.00				
3	Морковь 01.09-31.12	12.50	10.00	0.12	0.01	0.63	3.1
3	Морковь 01.01-31.08	13.60	10.00				
4	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
5	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
6	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
8	Бульон мясной	140.0	140.0	1.05	0.37	0.00	7.5
Выход:			200	5.19	4.33	14.02	115.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Фасоль	0.06	0.02	0.00	0.82	0	5	146	21	14	67	1	1.9	3.5
2	Картофель	0.03	0.02	0.72	0.58	3	2	189	4	8	20	0	2.0	0.1
3	Морковь	0.00	0.01	120.00	0.08	0	2	17	2	3	5	0	0.5	0.0
4	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9

5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
7	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Бульон мясной	0.01	0.22	0.00	3.50	0	23	113	6	2	10	0	3.9	0.0
Итого		0.1	0.27	120.79	5.01	3	120	477	36	28	106	1	20.5	4.5

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Фасоль перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. Подготовленную фасоль кладут в бульон (или воду) доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, фасоль – в виде цельных, не разваренных зерен; консистенция – картофель, фасоль и овощи – мягкие; цвет бульона – соответствует цвету фасоли; вкус и запах – свойственные фасоли.

Суп крестьянский с крупой (крупка перловая)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-10с

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой (крупка перловая)

Номер рецептуры: 54-10с

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупка перловая	8.0	8.0	0.70	0.08	4.87	23.0
2	Картофель 01.09-31.10	27.20	20.00	0.38	0.07	2.97	14.0
2	Картофель 31.10-31.12	29.00	20.00				
2	Картофель 31.12-28.02	31.00	20.00				
2	Картофель 29.02-01.09	33.60	20.00				
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь 01.09-31.12	10.00	8.00	0.10	0.01	0.50	2.5
4	Морковь 01.01-31.08	10.88	8.00				
5	Капуста белокочанная	30.0	24.0	0.41	0.02	1.03	5.9

6	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
7	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
8	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
10	Бульон мясной	170.0	170.0	1.28	0.45	0.00	9.2
Выход:		200	3.22	5.48	10.32	103.4	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа перловая	0.01	0.00	0.00	0.24	0	1	11	3	3	22	0	0.0	2.7
2	Картофель	0.02	0.01	0.36	0.29	2	1	94	2	4	10	0	1.0	0.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
4	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
5	Капуста белокочанная	0.01	0.01	0.43	0.13	4	2	60	10	3	6	0	0.7	3.2
6	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.05	0	3	10	8	1	5	0	0.9	0.0
7	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Бульон мясной	0.01	0.27	0.00	4.25	0	27	137	7	3	12	0	4.8	0.0
Итого		0.05	0.3	103.28	5.05	6	123	337	35	18	63	0	20	6.9

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупу перловую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.

Суп картофельный с клецками

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-6с

Наименование изделия:Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры:54-6с

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	6.2	6.2	0.63	0.07	3.92	18.8
2	Картофель01.09-31.10	54.40	40.00	0.75	0.14	5.93	28.0
2	Картофель31.10-31.12	58.00	40.00				
2	Картофель31.12-28.02	62.00	40.00				
2	Картофель29.02-01.09	67.20	40.00				
3	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
4	Морковь01.09-31.12	10.00	8.00	0.10	0.01	0.50	2.5
4	Морковь01.01-31.08	10.88	8.00				
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.7	0.7	0.01	0.45	0.01	4.1
6	Масло подсолнечное	2.0	2.0	0.00	1.76	0.00	15.8
7	Яйцо куриное	1.9	1.8	0.21	0.18	0.01	2.5
8	Соль пищевая йодированная	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Лавровый лист	0.04	0.04	0.00	0.00	0.02	0.1
10	Вода	9.2	9.2	0.00	0.00	0.00	0.0
11	Бульон мясной	150.0	150.0	1.13	0.40	0.00	8.1
Выход:			200	2.94	3.02	10.99	82.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.01	0.00	0.00	0.06	0	0	6	1	1	5	0	0.1	0.3
2	Картофель	0.03	0.02	0.72	0.58	3	2	189	4	8	20	0	2.0	0.1
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
4	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.06	0	1	13	2	3	4	0	0.4	0.0
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	1.89	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Яйцо куриное	0.00	0.01	2.75	0.05	0	2	2	1	0	3	0	0.4	0.5

8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.0	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
11	Бульон мясной	0.01	0.24	0.00	3.75	0	24	121	6	2	10	0	4.2	0.0
Итого		0.05	0.27	101.43	4.53	3	117	343	20	15	46	0	19.3	1.8

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. В кипящий бульон (или воду) кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист. Тесто для клецок – яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5- 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно. В тарелки с разложенными клецками наливают суп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки, клецки одинакового размера; консистенция - картофель и овощи – мягкие, клецки - упругие; цвет бульона - прозрачный; вкус - свойственный картофельному супу; запах – овощей и картофеля.

Запеканка из творога

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1т

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 54-1т

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	2.6	2.6	0.27	0.03	1.59	7.7
2	Крупа манная	4.8	4.8	0.47	0.04	3.11	14.7
3	Творог 5.0% м.д.ж	69.8	69.8	13.77	3.07	1.90	90.3
4	Сметана 15.0%	2.6	2.6	0.06	0.34	0.08	3.7

5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	2.6	2.6	0.02	1.65	0.03	15.1
6	Яйцо куриное	2.2	2.0	0.24	0.20	0.01	2.8
7	Сахар-песок	2.0	2.0	0.00	0.00	1.82	7.3
8	Соль пищевая йодированная	0.19	0.19	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Вода	18.0	18.0	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Ванилин	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:		75	14.83	5.33	8.54	141.6	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.00	0.00	0.00	0.09	0	11	4	1	1	3	0	0.0	0.6
2	Крупа манная	0.00	0.00	0.00	0.12	0	0	5	1	1	4	0	0.0	0.0
3	Творог 5.0% м.д.ж	0.02	0.15	13.81	2.18	0	22	65	101	14	134	0	6.3	7.4
4	Сметана 15.0%	0.00	0.00	1.66	0.01	0	1	2	2	0	1	0	0.2	0.0
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	6.99	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
6	Яйцо куриное	0.00	0.01	3.10	0.06	0	2	2	1	0	3	0	0.4	0.5
7	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	55	0	1	0	0	0	7.5	0.0
9	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	6	0	0	0	0.0	0.0
10	Ванилин	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.02	0.16	25.56	2.46	0	91	79	114	16	146	0	14.4	8.5

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; цвет - белый на разрезе; вкус и запах - творожный с ванилином.

Омлет натуральный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1о**Наименование изделия:**Омлет натуральный**Номер рецептуры:**54-1о**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	28.9	28.9	0.79	0.63	1.26	13.9
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.8	5.8	0.04	3.68	0.07	33.6
3	Яйцо куриное	50.8	46.1	5.51	4.67	0.29	65.2
4	Соль пищевая йодированная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			75	6.34	8.98	1.62	112.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	3.81	0.18	0	11	35	30	4	23	0	2.6	0.5
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	15.59	0.01	0	1	1	1	0	2	0	0.0	0.1
3	Яйцо куриное	0.02	0.16	71.99	1.33	0	47	54	22	5	77	1	9.2	12.5
4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
Итого		0.03	0.2	91.39	1.52	0	118	90	54	9	102	1	19.8	13.1

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Сырники

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-6т

Наименование изделия:Сырники

Номер рецептуры:54-6т

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	5.0	5.0	0.51	0.06	3.18	15.3
2	Крупа манная	5.5	5.5	0.53	0.05	3.53	16.7
3	Творог 5.0% м.д.ж	67.5	67.5	13.32	2.97	1.84	87.4
4	Сметана 15.0%	2.5	2.5	0.06	0.33	0.08	3.5
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.0	1.0	0.01	0.64	0.01	5.8
6	Яйцо куриное	2.8	2.5	0.30	0.25	0.02	3.5
7	Сахар-песок	2.0	2.0	0.00	0.00	1.82	7.3
8	Соль пищевая йодированная	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Ванилин	0.01	0.01	0.00	0.00	0.01	0.0
Выход:			75	14.73	4.3	10.49	139.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.01	0.00	0.00	0.05	0	0	5	1	1	4	0	0.1	0.3
2	Крупа манная	0.01	0.00	0.00	0.13	0	0	6	1	1	4	0	0.0	0.0
3	Творог 5.0% м.д.ж	0.02	0.14	13.37	2.11	0	21	63	97	14	129	0	6.1	7.1
4	Сметана 15.0%	0.00	0.00	1.61	0.01	0	1	2	2	0	1	0	0.2	0.0
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	2.70	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Яйцо куриное	0.00	0.01	3.90	0.07	0	3	3	1	0	4	0	0.5	0.7
7	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	44	0	0	0	0	0	6.0	0.0
9	Ванилин	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.04	0.15	21.58	2.37	0	69	79	102	16	142	0	12.9	8.1

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Творог перетирают. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Ванилин растворяют в горячей воде. В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, ванилин, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Омлет с сыром

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4о

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 54-4о

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	26.8	26.8	0.73	0.59	1.17	12.9
2	Сыр российский	17.3	16.6	3.62	4.31	0.00	53.3
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.3	5.3	0.04	3.41	0.06	31.1
4	Яйцо куриное	47.1	42.9	5.12	4.34	0.27	60.6
5	Соль пищевая йодированная	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			75	9.51	12.65	1.5	157.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	3.54	0.17	0	10	32	28	3	21	0	2.4	0.5
2	Сыр российский	0.00	0.04	25.90	0.04	0	102	12	129	5	72	0	0.0	1.8
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	14.45	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Яйцо куриное	0.02	0.15	66.85	1.23	0	44	50	21	4	72	1	8.6	11.6

5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	29	0	0	0	0	0	4.0	0.0
Итого		0.03	0.23	110.74	1.45	0	186	95	179	12	166	1	15	13.9

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, добавляют тертый сыр, перемешивают и взбивают до образования пены, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Горошница

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-21г

Наименование изделия:Горошница

Номер рецептуры:54-21г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горох	75.0	75.0	14.45	1.32	33.78	204.8
2	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
3	Вода	154.0	154.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	14.45	1.32	33.78	204.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горох	0.44	0.09	0.90	3.90	0	19	543	76	70	215	4	3.8	11.1
2	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0

3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	47	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.44	0.09	0.9	3.9	0	166	543	125	70	215	4	23.8	11.1

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким (допускается разваривание гороха), варку прекращают, отвар сливают, добавляют йодированную соль. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: часть зерен разварена часть целая, не допускается в блюде содержание твердых зерен; консистенция: мягкая; цвет: желтый.

Рис отварной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-6г

Наименование изделия:Рис отварной

Номер рецептуры:54-6г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	54.0	54.0	3.55	0.48	36.36	163.9
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
3	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
4	Вода	324.0	324.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	3.6	4.82	36.44	203.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа рисовая	0.03	0.02	0.00	1.43	0	5	45	4	23	70	0	1.2	4.1
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1
3	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	100	0	0	0	0.0	0.0

Итого	0.03	0.03	18.36	1.44	0	153	47	107	23	72	0	21.2	4.2
--------------	-------------	-------------	--------------	-------------	----------	------------	-----------	------------	-----------	-----------	----------	-------------	------------

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус: не допускается вкус подгорелой каши; запах: не допускается запах подгорелой каши.

Каша гречневая рассыпчатая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4г

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 54-4г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа гречневая ядрица	69.0	69.0	8.17	2.00	35.85	194.1
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
3	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
4	Вода	102.0	102.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	8.22	6.34	35.93	233.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа гречневая ядрица	0.21	0.11	0.83	3.97	0	2	218	12	120	179	4	2.3	13.1
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1

3	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	31	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.21	0.12	19.19	3.98	0	150	220	46	120	181	4	22.3	13.2

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100о С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Картофель отварной в молоке

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-10г

Наименование изделия: Картофель отварной в молоке

Номер рецептуры: 54-10г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	7.5	7.5	0.76	0.09	4.77	22.9
2	Картофель 01.09-31.10	181.56	133.50	2.51	0.47	19.80	93.5
2	Картофель 31.10-31.12	193.57	133.50				
2	Картофель 31.12-28.02	206.93	133.50				
2	Картофель 29.02-01.09	224.28	133.50				
3	Молоко 2.5% м.д.ж	45.0	45.0	1.23	0.99	1.97	21.7
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	4.5	4.5	0.03	2.87	0.05	26.2
5	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	4.53	4.42	26.59	164.3

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.01	0.00	0.00	0.07	0	0	8	1	1	6	0	0.1	0.4
2	Картофель	0.12	0.07	2.40	1.92	11	5	629	12	27	67	1	6.7	0.4
3	Молоко 2.5% м.д.ж	0.02	0.05	5.94	0.29	0	17	55	48	5	35	0	4.0	0.8
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	12.15	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
Итого		0.15	0.12	20.49	2.29	11	170	693	64	33	109	1	30.8	1.6

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко (35 г.), варят до готовности. Для приготовления мучной пассеровки необходимо всыпать муку в предварительно растопленное масло и пассеровать при температуре 120 градусов С до приобретения светло-желтого цвета. Разведенную молоком холодную мучную пассеровку добавляют в картофель, и, помешивая, доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – форма нарезки картофеля должна сохраниться; консистенция - рыхлая, картофель частично разварен; вкус и запах - отварного картофеля и кипяченого молока.

Каша перловая рассыпчатая

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-5г

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 54-5г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа перловая	49.9	49.9	4.37	0.48	30.41	143.5
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	7.5	7.5	0.06	4.79	0.09	43.6
3	Соль пищевая йодированная	0.38	0.38	0.00	0.00	0.00	0.0

4	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	4.43	5.27	30.5	187.1

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа перловая	0.04	0.02	0.00	1.48	0	4	71	17	17	140	1	0.0	16.6
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	20.25	0.01	0	1	2	2	0	2	0	0.0	0.1
3	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	110	0	1	0	0	0	15.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.04	0.03	20.25	1.49	0	115	73	57	17	142	1	15	16.7

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °C или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов C.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Макароны отварные

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1г

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: 54-1г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Макаронные изделия высшего сорта	51.0	51.0	5.27	0.58	32.72	157.2
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6

3	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
4	Вода	306.0	306.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	5.32	4.92	32.8	196.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Макаронные изделия высшего сорта	0.06	0.02	0.00	1.18	0	1	52	9	7	39	1	0.8	0.0
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1
3	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	94	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.06	0.03	18.36	1.19	0	149	54	106	7	41	1	20.8	0.1

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Картофельное пюре

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-11г

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 54-11г

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель 01.09-31.10	171.36	126.00	2.37	0.44	18.69	88.2

1	Картофель31.10-31.12	182.70	126.00				
1	Картофель31.12-28.02	195.30	126.00				
1	Картофель29.02-01.09	211.68	126.00				
2	Молоко 2.5% м.д.ж	24.0	24.0	0.65	0.53	1.05	11.6
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
4	Соль пищевая йодированная	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	3.07	5.31	19.82	139.4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0.11	0.07	2.27	1.81	10	5	594	11	25	64	1	6.3	0.3
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	3.17	0.15	0	9	29	25	3	19	0	2.2	0.4
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.01	0	1	2	1	0	2	0	0.0	0.1
4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
Итого		0.12	0.11	23.8	1.97	10	162	625	39	28	85	1	28.5	0.8

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Котлета из курицы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-5м

Наименование изделия:Котлета из курицы

Номер рецептуры:54-5м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	10.0	10.0	1.05	0.12	6.12	29.8
2	Хлеб пшеничный	11.6	11.6	0.83	0.08	5.19	24.8
3	Куриная грудка (филе)	75.9	67.2	14.91	1.12	0.24	70.7
4	Молоко 2.5% м.д.ж	15.5	15.5	0.42	0.34	0.68	7.5
5	Масло подсолнечное	2.5	2.5	0.00	2.22	0.00	19.9
6	Соль пищевая йодированная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	10.2	10.2	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			90	17.21	3.88	12.23	152.7

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.02	0.01	0.00	0.35	0	40	16	3	4	11	0	0.0	2.2
2	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.20	0	44	9	2	1	7	0	0.4	1.6
3	Куриная грудка (филе)	0.03	0.04	3.63	4.14	0	31	163	5	50	100	1	4.0	13.5
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.02	2.04	0.10	0	6	19	16	2	12	0	1.4	0.3
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.07	0.07	5.67	4.79	0	180	207	30	57	130	1	13.8	17.6

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: куриного мяса.

Биточек из курицы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-23м

Наименование изделия:Биточек из курицы

Номер рецептуры:54-23м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	8.3	8.3	0.87	0.10	5.10	24.8
2	Хлеб пшеничный	9.3	9.3	0.67	0.07	4.18	20.0
3	Куриная грудка (филе)	63.3	56.0	12.42	0.94	0.20	58.9
4	Молоко 2.5% м.д.ж	12.9	12.9	0.35	0.28	0.56	6.2
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	2.1	2.1	0.02	1.33	0.02	12.1
6	Соль пищевая йодированная	0.17	0.17	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	8.5	8.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			75	14.33	2.72	10.06	122

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.02	0.01	0.00	0.37	0	44	16	3	4	10	0	0.0	2.1
2	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.21	0	47	9	2	1	6	0	0.3	1.5
3	Куриная грудка (филе)	0.04	0.04	5.04	4.31	1	34	164	4	48	96	1	3.4	12.8
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.02	2.84	0.10	0	6	19	16	2	12	0	1.2	0.3
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	9.38	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	65	0	1	0	0	0	6.7	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.08	0.07	17.26	4.99	1	196	209	30	55	125	1	11.6	16.7

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки кругло-приплюснутой формы шириной 2-2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: куриного мяса.

Шницель из говядины

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-7м

Наименование изделия: Шницель из говядины

Номер рецептуры: 54-7м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	8.3	8.3	0.87	0.10	5.10	24.8
2	Хлеб пшеничный	14.3	14.3	1.02	0.10	6.40	30.6
3	Говядина 1 категории	72.9	64.5	11.28	9.08	0.00	126.8
4	Молоко 2.5% м.д.ж	17.3	17.3	0.47	0.38	0.76	8.3
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.3	5.3	0.04	3.38	0.06	30.8
6	Соль пищевая йодированная	0.17	0.17	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			75	13.68	13.04	12.32	221.3

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
---	---------	-----------	-----------	----------------------------	------------	-----------	------------	-----------	------------	------------	-----------	------------	------------	-------------

1	Сухари панировочные	0.01	0.01	0.00	0.29	0	34	13	2	3	9	0	0.0	1.8
2	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.25	0	54	11	3	2	8	0	0.5	2.0
3	Говядина 1 категории	0.03	0.08	0.00	4.23	0	32	175	5	12	105	2	4.6	9.8
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.02	2.28	0.11	0	7	21	18	2	14	0	1.6	0.3
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	14.31	0.01	0	1	1	1	0	1	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	49	0	1	0	0	0	6.7	0.0
Итого		0.06	0.12	16.59	4.89	0	177	221	30	19	137	2	13.4	13.9

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют шницели. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Оладьи из печени по-кунцевски

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-31м

Наименование изделия:Оладьи из печени по-кунцевски

Номер рецептуры:54-31м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	17.0	17.0	1.73	0.19	10.81	51.9
2	Морковь01.09-31.12	13.75	11.00	0.13	0.01	0.69	3.4
2	Морковь01.01-31.08	14.96	11.00				

3	Печень говяжья	83.2	80.0	13.46	2.60	3.86	92.7
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	10.7	10.7	0.08	6.81	0.13	62.1
5	Яйцо куриное	18.7	17.0	2.03	1.72	0.11	24.0
6	Соль пищевая йодированная	0.22	0.22	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:		100	17.43	11.33	15.6	234.1	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.02	0.01	0.00	0.16	0	0	17	3	2	13	0	0.3	0.9
2	Морковь	0.00	0.01	132.00	0.09	0	2	18	3	4	5	0	0.6	0.0
3	Печень говяжья	0.17	1.40	4016.16	8.32	11	63	184	6	13	219	5	5.0	21.7
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	28.80	0.02	0	1	3	2	0	3	0	0.0	0.1
5	Яйцо куриное	0.01	0.06	26.52	0.49	0	17	20	8	2	28	0	3.4	4.6
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	65	0	1	0	0	0	8.9	0.0
Итого		0.2	1.49	4203.48	9.08	11	148	242	23	21	268	5	18.2	27.3

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют. Печень размораживают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку, затем соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Порционируют и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов С. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, мягкая; цвет - на разрезе серый.

Бефстроганов из отварной говядины

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1м

Наименование изделия: Бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 54-1м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
---	--------------------	---------------	--------------	--------------	-------------	-----------------	-----------------------------------

1	Мука пшеничная высший сорт	1.3	1.3	0.13	0.01	0.83	4.0
2	Лук репчатый	2.5	2.0	0.03	0.00	0.15	0.7
3	Морковь01.09-31.12	9.12	7.30	0.09	0.01	0.46	2.2
3	Морковь01.01-31.08	9.93	7.30				
4	Петрушка (корень)	1.6	1.3	0.02	0.01	0.12	0.6
5	Говядина 1 категории	91.2	80.7	14.10	11.36	0.00	158.6
6	Сметана 15.0%	25.0	25.0	0.61	3.30	0.82	35.4
7	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.3	1.3	0.01	0.83	0.02	7.6
8	Соль пищевая йодированная	0.22	0.22	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Вода	109.3	109.3	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:		100	14.99	15.52	2.4	209.1	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	3	1	0	1	0	0.1	0.2
3	Морковь	0.00	0.00	87.60	0.06	0	1	12	2	2	3	0	0.4	0.0
4	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.02	0.01	0	0	4	1	0	1	0	0.0	0.1
5	Говядина 1 категории	0.03	0.10	0.00	5.29	0	40	218	6	15	132	2	5.8	12.3
6	Сметана 15.0%	0.01	0.02	16.05	0.12	0	8	24	19	2	13	0	2.2	0.1
7	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	3.51	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	65	0	1	0	0	0	8.9	0.0
9	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	34	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.04	0.12	107.18	5.5	0	114	262	64	19	151	2	17.4	12.8

Способ обработки:Тушение

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, нарезают с помощью овощерезательной машины. Морковь и петрушку отваривают и протирают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30 мм. Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом, добавляют соль и тушат 5-10 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 -120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают

постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - вареного мяса и овощей; запах - вареного мяса, сметаны и овощей.

Фрикадельки из говядины

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-29м

Наименование изделия:Фрикадельки из говядины

Номер рецептуры:54-29м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	13.5	13.5	0.96	0.10	6.04	28.9
2	Говядина 1 категории	73.2	64.8	11.33	9.12	0.00	127.4
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	2.7	2.7	0.02	1.72	0.03	15.7
4	Соль пищевая йодированная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.0
5	Вода	23.4	23.4	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			90	12.31	10.94	6.07	172

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.24	0	51	10	2	2	8	0	0.4	1.9
2	Говядина 1 категории	0.03	0.08	0.00	4.25	0	32	175	5	12	106	2	4.7	9.9
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	7.29	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
5	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	7	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.04	0.08	7.29	4.49	0	142	186	16	14	115	2	13.1	11.8

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр., измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта), соль, перемешивают, повторно пропускают через мясорубку. Добавляют воду. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделяют в виде шариков массой по 15 -20 гр. Выкладывают в смазанный маслом лист, добавляют воду и запекают 20 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - фрикадельки сохранили форму шариков; консистенция - сочная, однородная; цвет, запах и вкус – мясной.

Шницель из курицы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-24м

Наименование изделия:Шницель из курицы

Номер рецептуры:54-24м

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	8.3	8.3	0.87	0.10	5.10	24.8
2	Хлеб пшеничный	9.3	9.3	0.67	0.07	4.18	20.0
3	Куриная грудка (филе)	63.3	56.0	12.42	0.94	0.20	58.9
4	Молоко 2.5% м.д.ж	12.9	12.9	0.35	0.28	0.56	6.2
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	2.1	2.1	0.02	1.34	0.02	12.2
6	Соль пищевая йодированная	0.17	0.17	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	8.5	8.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			75	14.33	2.73	10.06	122.1

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.01	0.01	0.00	0.29	0	34	13	2	3	9	0	0.0	1.8
2	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.16	0	35	7	2	1	5	0	0.3	1.3

3	Куриная грудка (филе)	0.03	0.03	3.02	3.45	0	26	136	4	42	83	1	3.4	11.2
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.02	1.70	0.08	0	5	16	14	2	10	0	1.2	0.2
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	5.67	0.00	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	49	0	1	0	0	0	6.7	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.06	0.06	10.39	3.98	0	149	173	26	48	108	1	11.6	14.5

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют шницели плоскооальной формы толщиной 1 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: куриного мяса.

Тефтели из говядины с рисом (безглютеновые)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-16м

Наименование изделия:Тефтели из говядины с рисом (безглютеновые)

Номер рецептуры:54-16м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука рисовая	4.9	4.9	0.34	0.03	3.56	15.8
2	Крупа рисовая	6.8	6.8	0.44	0.06	4.55	20.5
3	Лук репчатый	8.4	6.8	0.09	0.01	0.50	2.5
4	ТК: Соус молочный безглютеновый54-6соус – для детей с целиакией	-	24.8	0.63	2.47	1.93	32.5

5	Говядина 1 категории	58.0	51.3	8.97	7.22	0.00	100.9
6	Молоко 2.5% м.д.ж	9.4	9.4	0.26	0.21	0.41	4.6
7	Масло подсолнечное	2.7	2.7	0.00	2.37	0.00	21.4
8	Соль пищевая йодированная	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:		90	10.73	12.37	10.95	198.2	

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука рисовая	0.00	0.00	0.00	0.12	0	1	2	1	1	5	0	0.0	0.6
2	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.18	0	1	6	0	3	9	0	0.2	0.5
3	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	10	2	1	3	0	0.2	0.8
4	ТК: Соус молочный безглютеновый 54-6соус - для детей с целиакией	0.01	0.03	11.14	0.16	0	30	24	22	3	17	0	4.6	0.6
5	Говядина 1 категории	0.02	0.06	0.00	3.37	0	25	139	4	10	84	1	3.7	7.8
6	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.01	1.25	0.06	0	4	11	10	1	7	0	0.9	0.2
7	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	44	0	0	0	0	0	6.0	0.0
Итого		0.03	0.1	12.39	3.92	0	105	192	39	19	125	1	15.6	10.5

Способ обработки:Тушение

Технология приготовления: Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на масле. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделяют на шарики. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным безглютеновым соусом (54-6соус-2020) и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов Цельсия 10-15 минут. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус - мясной.

Плов из отварной говядины

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-11м

Наименование изделия:Плов из отварной говядины

Номер рецептуры:54-11м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд

и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Крупа рисовая	55.8	55.8	3.67	0.49	37.55	169.3
2	Лук репчатый	10.2	8.2	0.11	0.01	0.61	3.0
3	Морковь01.09-31.12	25.62	20.50	0.25	0.02	1.29	6.3
3	Морковь01.01-31.08	27.88	20.50				
4	Говядина 1 категории	75.1	66.4	11.61	9.35	0.00	130.6
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	8.2	8.2	0.06	5.23	0.10	47.7
6	Соль пищевая йодированная	0.51	0.51	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	320.3	320.3	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			205	15.7	15.1	39.55	356.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Крупа рисовая	0.03	0.02	0.00	1.47	0	5	46	4	24	73	0	1.3	4.2
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
3	Морковь	0.01	0.01	246.00	0.16	0	3	34	5	7	10	0	1.0	0.0
4	Говядина 1 категории	0.03	0.08	0.00	4.36	0	33	180	5	13	109	2	4.8	10.1
5	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	22.14	0.01	0	1	2	2	0	2	0	0.0	0.1
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	151	0	2	0	0	0	20.5	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	99	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.07	0.12	268.14	6.03	0	193	274	119	45	198	2	27.8	15.3

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 10-15 г, добавляют пассерованную морковь, лук и соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия в течение 30-40 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое,

крупя рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову.

Печень говяжья по-строгановски

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-18м

Наименование изделия:Печень говяжья по-строгановски

Номер рецептуры:54-18м

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.7	1.7	0.17	0.02	1.06	5.1
2	Печень говяжья	97.4	93.7	15.76	3.05	4.52	108.6
3	Сметана 15.0%	33.3	33.3	0.81	4.40	1.09	47.2
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.7	1.7	0.01	1.06	0.02	9.7
5	Масло подсолнечное	8.3	8.3	0.00	7.33	0.00	65.9
6	Соль пищевая йодированная	0.67	0.67	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	36.6	36.6	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			100	16.75	15.86	6.69	236.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.02	0	0	2	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Печень говяжья	0.20	1.64	4702.25	9.74	12	74	215	7	15	256	6	5.9	25.4
3	Сметана 15.0%	0.01	0.03	21.40	0.16	0	10	32	26	3	17	0	3.0	0.1
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	4.50	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
6	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	196	0	2	0	0	0	26.7	0.0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	11	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.21	1.67	4728.15	9.92	12	280	249	46	18	274	6	35.6	25.6

Способ обработки:Тушение

Технология приготовления: Печень размораживают, очищают от пленок, нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм., посыпают солью, запекают 3-4 минуты, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом. Приготовление сметанного соуса:

подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством сметаны, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают, доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – кусочки сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – печени.

Котлета рыбная любительская (минтай)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-14р

Наименование изделия:Котлета рыбная любительская (минтай)

Номер рецептуры:54-14р

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	8.0	8.0	0.57	0.06	3.58	17.1
2	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
3	Морковь01.09-31.12	27.25	21.80	0.27	0.02	1.37	6.7
3	Морковь01.01-31.08	29.65	21.80				
4	Минтай (филе)	75.7	67.0	10.01	0.53	0.00	44.8
5	Молоко 2.5% м.д.ж	10.0	10.0	0.27	0.22	0.44	4.8
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	3.0	3.0	0.02	1.91	0.04	17.5
7	Яйцо куриное	14.3	13.0	1.55	1.32	0.08	18.4
8	Соль пищевая йодированная	0.22	0.22	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			100	12.8	4.07	6.11	112.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.14	0	30	6	1	1	5	0	0.3	1.1
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.03	0	0	12	2	1	4	0	0.2	0.9
3	Морковь	0.01	0.01	261.60	0.17	0	3	36	5	7	10	0	1.1	0.0
4	Минтай (филе)	0.05	0.06	4.02	2.47	0	20	234	24	32	140	0	29.5	23.9
5	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.01	1.32	0.06	0	4	12	11	1	8	0	0.9	0.2
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	8.10	0.00	0	0	1	1	0	1	0	0.0	0.0
7	Яйцо куриное	0.01	0.05	20.28	0.37	0	13	15	6	1	22	0	2.6	3.5

8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	65	0	1	0	0	0	8.9	0.0
Итого		0.09	0.13	295.32	3.24	0	135	316	51	43	190	0	43.5	29.6

Способ обработки:Запекание

Технология приготовления: Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 литр. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают и варят в небольшом количестве воды. После варки нарезают мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют. Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, вареной морковью и бланшированным луком. В массу добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают и формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие круглой или яйцевидной приплюснутой формы, без трещин; консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Соус молочный натуральный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-5соус

Наименование изделия:Соус молочный натуральный

Номер рецептуры:54-5соус

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.6	1.6	0.16	0.02	1.02	4.9
2	Молоко 2.5% м.д.ж	20.0	20.0	0.55	0.44	0.87	9.6
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.6	1.6	0.01	1.02	0.02	9.3
4	Соль пищевая йодированная	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			20	0.72	1.48	1.91	23.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.02	0	0	2	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.02	2.64	0.13	0	8	24	21	2	16	0	1.8	0.4
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	4.32	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	18	0	0	0	0	0	2.4	0.0
Итого		0.01	0.02	6.96	0.15	0	26	26	21	2	17	0	4.2	0.5

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 минут, помешивая, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - консистенция жидкая без комочков, цвет белый, вкус молочный.

Соус белый основной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2соус

Наименование изделия:Соус белый основной

Номер рецептуры:54-2соус

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.0	1.0	0.10	0.01	0.64	3.1
2	Лук репчатый	1.0	0.8	0.01	0.00	0.06	0.3
3	Петрушка (корень)	0.8	0.6	0.01	0.00	0.06	0.3
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.0	1.0	0.01	0.64	0.01	5.8
5	Соль пищевая йодированная	0.01	0.01	0.00	0.00	0.00	0.0
6	Лавровый лист	0.10	0.10	0.01	0.01	0.04	0.3
7	Бульон мясной	22.0	22.0	0.17	0.06	0.00	1.2
Выход:			20	0.31	0.72	0.81	11

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.1
3	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.01	0.01	0	0	2	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	2.70	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
5	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	2	0	0	0	0	0	0.2	0.0
6	Лавровый лист	0.00	0.00	0.19	0.00	0	0	0	1	0	0	0	0.0	0.0
7	Бульон мясной	0.00	0.04	0.00	0.55	0	4	18	1	0	1	0	0.6	0.0
Итого		0	0.04	2.9	0.57	0	6	22	2	0	2	0	0.8	0.2

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании до кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают, до образования однородной массы, затем добавляют остывший бульон. В соус добавляют нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 гр. на 1 литр) и маслом сливочным (70 гр. на 1 литр). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков; консистенция - однородная, полужидкая, вязкая; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, насыщенный; запах - запах продуктов, входящих в соус.

Соус красный основной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-3соус

Наименование изделия:Соус красный основной

Номер рецептуры:54-3соус

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.0	1.0	0.10	0.01	0.64	3.1
2	Морковь01.09-31.12	2.00	1.60	0.02	0.00	0.10	0.5
2	Морковь01.01-31.08	2.18	1.60				
3	Петрушка (корень)	0.5	0.4	0.01	0.00	0.04	0.2
4	Томатное пюре	4.0	4.0	0.14	0.00	0.43	2.3
5	Лук репчатый	1.0	0.8	0.01	0.00	0.06	0.3
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.6	0.6	0.00	0.38	0.01	3.5
7	Сахар-песок	0.5	0.5	0.00	0.00	0.45	1.8
8	Соль пищевая йодированная	0.01	0.01	0.00	0.00	0.00	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Бульон мясной	20.0	20.0	0.15	0.05	0.00	1.1
Выход:			20	0.43	0.44	1.73	12.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Морковь	0.00	0.00	19.20	0.01	0	0	3	0	1	1	0	0.1	0.0
3	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Томатное пюре	0.00	0.00	4.80	0.04	0	0	22	1	2	2	0	0.0	0.0
5	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	1	0	0	0	0	0.0	0.1
6	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	1.62	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
7	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
8	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	2	0	0	0	0	0	0.2	0.0
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.01	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
10	Бульон мясной	0.00	0.03	0.00	0.50	0	3	16	1	0	1	0	0.6	0.0
Итого		0	0.03	25.63	0.56	0	5	44	2	3	5	0	0.9	0.2

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с петрушкой и морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10- 15 минут, затем вводят томат-пюре при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в

[illegible]

4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	2	0	0	0	0	0	0.2	0.0
5	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	3	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0.01	7.77	0.05	0	5	11	11	1	5	0	1.1	0

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны; цвет - белый с кремовым оттенком; вкус и запах - сметанный.

Соус сметанный натуральный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4соус

Наименование изделия: Соус сметанный натуральный

Номер рецептуры: 54-4соус

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Мука пшеничная высший сорт	1.0	1.0	0.10	0.01	0.64	3.1
2	Сметана 15.0%	20.0	20.0	0.49	2.64	0.66	28.3
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.0	1.0	0.01	0.64	0.01	5.8
4	Соль пищевая йодированная	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			20	0.6	3.29	1.31	37.2

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0.0	0.1
2	Сметана 15.0%	0.00	0.02	12.84	0.10	0	6	19	15	2	10	0	1.8	0.1

3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	2.70	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Соль пищевая йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	18	0	0	0	0	0	2.4	0.0
Итого		0	0.02	15.54	0.11	0	24	20	15	2	11	0	4.2	0.2

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус сметанный.

Чай с молоком и сахаром

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4гн

Наименование изделия:Чай с молоком и сахаром

Номер рецептуры:54-4гн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	50.0	50.0	1.36	1.10	2.18	24.1
2	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
3	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
4	Вода	150.0	150.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	1.55	1.14	4.96	36.4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.06	6.60	0.32	0	19	61	53	6	39	0	4.5	0.9
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	46	0	0	0	0.0	0.0

Итого	0.03	0.07	6.9	0.41	0	20	82	103	10	46	1	4.5	0.9
--------------	-------------	-------------	------------	-------------	----------	-----------	-----------	------------	-----------	-----------	----------	------------	------------

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко. Чай разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

Чай с лимоном и сахаром

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-Згн

Наименование изделия:Чай с лимоном и сахаром

Номер рецептуры:54-Згн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Лимон	7.5	7.0	0.06	0.01	0.19	1.1
2	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
3	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
4	Вода	195.0	195.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.25	0.05	2.97	13.4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Лимон	0.00	0.00	0.08	0.01	1	1	9	2	1	1	0	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	60	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0.01	0.38	0.1	1	2	30	66	5	8	1	0	0

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема,

предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам и добавляют подготовленный и нарезанный кружочками лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Какао с молоком

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-21гн

Наименование изделия:Какао с молоком

Номер рецептуры:54-21гн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	130.0	130.0	3.54	2.86	5.68	62.6
2	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
3	Какао-порошок	5.0	5.0	1.14	0.66	0.46	12.4
4	Вода	80.0	80.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	4.68	3.52	8.86	85.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.07	0.16	17.16	0.83	1	49	158	137	16	102	0	11.7	2.3
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Какао-порошок	0.00	0.01	0.09	0.27	0	0	63	6	18	28	1	0.0	0.6
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	25	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.07	0.17	17.25	1.1	1	49	221	168	34	130	1	11.7	2.9

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

Чай с сахаром

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2гн

Наименование изделия:Чай с сахаром

Номер рецептуры:54-2гн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
2	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
3	Вода	200.0	200.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.19	0.04	2.78	12.3

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
2	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.09	0	1	21	4	4	7	1	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0.01	0.3	0.09	0	1	21	66	4	7	1	0	0

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

Кофейный напиток с молоком

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-23гн

Наименование изделия:Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры:54-23гн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.0	2.73	2.20	4.37	48.2
2	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
3	Кофейный напиток	5.0	5.0	1.14	0.66	0.46	12.4
4	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	3.87	2.86	7.55	71.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Молоко 2.5% м.д.ж	0.05	0.12	13.20	0.64	1	38	121	106	12	78	0	9.0	1.8
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Кофейный напиток	0.00	0.01	0.09	0.27	0	0	63	6	18	28	1	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.05	0.13	13.29	0.91	1	38	184	149	30	106	1	9	1.8

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

Компот из свежих яблок

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-32хн

Наименование изделия:Компот из свежих яблок

Номер рецептуры:54-32хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Яблоко	45.2	40.0	0.15	0.14	3.57	16.1
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	170.0	170.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.15	0.14	9.93	41.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Яблоко	0.01	0.01	1.20	0.10	2	8	92	6	3	4	1	0.8	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	52	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.01	0.01	1.2	0.1	2	8	92	58	3	4	1	0.8	0.1

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют яблоки, варят при слабом кипении 10-12 минут. Компот охлаждают, разливают по стаканам, предварительно разложив туда яблоки. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - кисло-сладкий с ароматом яблок; цвет - светлый.

Компот из смородины

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-7хн

Наименование изделия: Компот из смородины

Номер рецептуры: 54-7хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Смородина черная	32.1	30.0	0.28	0.11	1.99	10.0
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	168.0	168.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.28	0.11	8.35	35.4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Смородина черная	0.01	0.01	3.06	0.07	24	7	87	10	8	9	0	0.3	0.3
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	52	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.01	0.01	3.06	0.07	24	7	87	62	8	9	0	0.3	0.3

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

Компот из смеси сухофруктов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1хн

Наименование изделия:Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры:54-1хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Смесь сухофруктов	26.8	25.0	0.47	0.00	13.42	55.6
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	190.0	190.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.47	0	19.78	81

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Смесь сухофруктов	0.00	0.00	15.00	0.05	0	0	0	49	2	4	0	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	59	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0	15	0.05	0	0	0	108	2	4	0	0	0

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут. Компот охлаждают, процеживают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

Компот из кураги

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2хн

Наименование изделия:Компот из кураги

Номер рецептуры:54-2хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Курага	21.4	20.0	0.98	0.05	9.28	41.5
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	202.0	202.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.98	0.05	15.64	66.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Курага	0.01	0.03	69.96	0.48	0	3	285	28	18	25	1	0.0	0.0
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.01	0.03	69.96	0.48	0	3	285	90	18	25	1	0	0

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают. При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают отваром. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом; цвет - желтоватый; вкус - сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Компот из чернослива

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-3хн

Наименование изделия:Компот из чернослива

Номер рецептуры:54-3хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Чернослив	26.8	25.0	0.54	0.15	13.08	55.9
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	202.0	202.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.54	0.15	19.44	81.3

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Чернослив	0.00	0.02	1.50	0.34	0	2	179	18	22	18	1	0.1	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0.02	1.5	0.34	0	2	179	80	22	18	1	0.1	0.1

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения. Чернослив варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают, чернослив раскладывают по стаканам и заливают отваром. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный; цвет - темный, насыщенный; вкус - сладкий с хорошо выраженным вкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

Компот из клубники

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-31хн

Наименование изделия:Компот из клубники

Номер рецептуры:54-31хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Клубника	21.4	20.0	0.09	0.00	0.87	3.9
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Вода	203.0	203.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	0.09	0	7.23	29.3

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Клубника	0.00	0.00	0.00	0.02	1	2	20	2	1	2	0	0.2	0.1
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	63	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0	0	0.02	1	2	20	65	1	2	0	0.2	0.1

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, моют, удаляют плодоножки. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут. Компот охлаждают. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус -сладкий; цвет - насыщенный и яркий; запах - выраженный, ягод.

Компот из яблок и вишни

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-5хн

Наименование изделия:Компот из яблок и вишни

Номер рецептуры:54-5хн

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Яблоко	24.6	23.0	0.09	0.08	2.05	9.3
2	Вишня	20.0	18.0	0.14	0.03	1.74	7.8
3	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
4	Вода	180.0	180.0	0.00	0.00	0.00	0.0
5	Кислота лимонная	0.20	0.20	0.00	0.00	0.01	0.1
Выход:			200	0.23	0.11	10.16	42.6

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	РР, мг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	Р, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Яблоко	0.00	0.00	0.69	0.06	1	5	53	3	2	2	0	0.5	0.1
2	Вишня	0.00	0.00	1.84	0.07	1	3	38	6	4	5	0	0.4	0.0
3	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
4	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	55	0	0	0	0.0	0.0
5	Кислота лимонная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0	0	2.53	0.13	2	8	91	64	6	7	0	0.9	0.1

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают удаляют плодоножки, косточки, промывают. Яблоки моют проточной водой, режут на дольки удаляют семена, измельчают. Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут, добавляют сахар, лимонную кислоту и вишню, доводят до кипения и варят 10-12 минут. Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды и яблоки. Температура подачи: 20 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды и яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.