

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ  
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р  
50763-95)\*  
(впервые)  
Том 1**

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 50763-2007, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

Дата введения 2006-09-01

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95) разработана:

ГОУ высшего профессионального образования Московским государственным университетом прикладной биотехнологии (Титов Е.И., Митасева Л.Ф., Пыльцова Л.А.)

ОАО "Аромарос-М" (Андреенков В.А., Алехина Л.В.)

Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (Тобис В.И.)

Научно-исследовательским институтом гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ Научного центра здоровья детей РАМН (Кучма В.Р., Мосов А.В.)

**ВВОДИТСЯ ВПЕРВЫЕ**

**УТВЕРЖДЕНА** руководителем Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве 10.04.2006

**СОГЛАСОВАНО**

Санитарно-эпидемиологическое заключение N 77.01.05.920.Т.038452.07.06 от 05.07.2006 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

Исп. директор ..... \*.А.Стрельцов 06. ....\*.2006 г.

\* Брак оригинала. - Примечание изготовителя базы данных.

Территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

Руководитель Н.Н.Филатов 10.04.2006 г.

## **1. Область применения**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кулинарную продукцию для питания детей школьного возраста в организованных коллективах, вырабатываемую на предприятиях общественного питания различных форм собственности, в том числе на специализированных предприятиях школьного питания и в столовых образовательных и оздоровительных учреждений, и предназначенную для использования в питании детей школьного возраста в организованных коллективах (образовательных, оздоровительных и других учреждениях для детей и подростков), устанавливает требования к технологическим процессам, ассортименту,

сырью, полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям, готовым пищевым продуктам промышленного производства, используемым при формировании рационов питания детей и подростков, порядку контроля готовой продукции, а также критерии качества и безопасности для жизни и здоровья детей и подростков кулинарной продукции.

Настоящая технологическая инструкция устанавливает последовательность проведения технологических процессов, их режимы, обеспечивающие выполнение требований ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению".

Настоящая технологическая инструкция предназначена для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания детей школьного возраста в организованных коллективах, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательные учреждения и организации школьного питания, а также для должностных лиц, специалистов, экспертов, врачей органов и учреждений Роспотребнадзора, врачей-педиатров, врачей-диетологов и других специалистов, участвующих в организации питания детей школьного возраста.

Требования, изложенные в настоящей технологической инструкции, являются обязательными при производстве и реализации как кулинарной продукции, так и продуктов готовых промышленного производства, предназначенных для школьного питания в организованных коллективах.

## 2. Ассортимент

Ассортимент кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства, предназначенных для питания детей школьного возраста в организованных коллективах, приведен в таблицах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

2.1 Ассортимент блюд холодных, включающих бутерброды, салаты, винегреты, гастрономические мясные, рыбные и другие изделия, употребляемые в холодном виде, приведен в таблице 1.

Таблица 1

N технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
1	Бутерброды с маслом сливочным	Бутерброды холодные открытые	Блюда холодные
2	Бутерброды с джемом или повидлом (вариант 1)		
3	Бутерброды с джемом или повидлом (вариант 2)		
4	Бутерброды с сыром		
5	Бутерброды с консервами мясными для дошкольного и школьного питания		
6	Бутерброды с паштетом мясным промышленного производства для дошкольного и школьного питания		
7	Бутерброды с колбасой полукопченой для школьного питания		
8	Бутерброды с колбасой вареной для дошкольного и школьного питания		
9	Бутерброды с мясными гастрономическими изделиями (изделия деликатесные мясные для дошкольного и школьного питания)		

10	Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами (рыба слабосоленая семейства лососевых)				
11	Бутерброды с икрой зернистой				
12	Бутерброды с икрой кетовой				
13	Сыр сычужный твердый, полутвердый, мягкий порциями*	Продукты гастрономические порционные	Блюда холодные		
14	Масса сырная пластифицированная детская (в индивидуальной упаковке) промышленного производства*				
15	Колбаса вареная для дошкольного и школьного питания порциями				
16	Колбаса полукопченая для школьного питания порциями				
17	Изделия деликатесные из мяса (ветчина, шейка, буженина, балык и др.) для школьного питания порциями				
18	Салат из сырых овощей*			Салаты из овощей сырых и вареных, фруктов, орехов и др.	Блюда холодные
19	Салат "Летний"*				
20	Салат витаминный (вариант 1)*				
21	Салат витаминный (вариант 2)*				
22	Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком*				
23	Салат сезонный*				
24	Салат из тыквы				
25	Салат из капусты белокочанной с яблоками и сельдереем*				
26	Салат из моркови с орехами и медом				
27	Салат овощной с яблоками и перцем сладким				
28	Салат овощной с редькой и яблоками				
29	Салат картофельный с яблоками				
30	Салат из картофеля с редькой и яблоками				
31	Салат-коктейль овощной*				
32	Салат-коктейль с курицей и фруктами				
33	Салат зеленый				
34	Салат зеленый с огурцами				
35	Салат зеленый с огурцами и помидорами				
36	Салат из огурцов свежих*				

37	Салат из помидоров свежих*		
38	Салат из помидоров и огурцов свежих*		
39	Салат из помидоров свежих и яблок		
40	Салат из помидоров свежих с перцем сладким*		
41	Салат "Степной" из различных овощей*		
42	Салат из сыра и яблок	Салаты из овощей сырых и вареных, фруктов, сыра и др.	Блюда холодные
43	Салат из редиса*		
44	Салат картофельный		
45	Салат из капусты белокочанной*		
46	Салат из капусты краснокочанной*		
47	Салат из редьки с маслом растительным		
48	Салат картофельный с редькой*		
49	Салат из редьки и моркови*		
50	Салат из редьки с овощами*		
51	Салат из моркови или моркови с яблоками, или финиками, или черносливом*		
52	Салат из моркови с маслом растительным		
53	Салат из моркови, яблок, чернослива		
54	Салат из моркови, яблок, апельсинов		
55	Салат из моркови с изюмом		
56	Салат из свеклы с маслом растительным		
57	Салат из свеклы с сыром		
58	Салат из свеклы и яблок с маслом растительным		
59	Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного		
60	Салат из капусты белокочанной с соусом салатным		
61	Салат из капусты белокочанной и свеклы		
62	Салат из картофеля с капустой морской и свеклой	Салаты из овощей сырых и вареных, фруктов и др. с морепродуктами	Блюда холодные
63	Салат из овощей с капустой морской*		

64	Салат из капусты белокачанной и морской*		
65	Салат из капусты белокачанной с кальмарами*		
66	Салат из кальмаров с яблоками*		
67	Салат из кальмаров с перцем сладким и луком*		
68	Салат рыбный с капустой морской		
69	Салат картофельный с кальмарами*		
70	Огурцы свежие	Закуски овощные	Блюда холодные
71	Помидоры свежие		
72	Винегрет овощной*	Винегреты из овощей и фруктов	Блюда холодные
73	Винегрет из фруктов и овощей*		
74	Винегрет овощной с кальмарами или капустой морской		
75	Икра баклажанная	Закуски или гарниры из овощей	Блюда холодные
76	Икра кабачковая		
77	Икра свекольная или морковная		
78	Икра овощная закусочная		

2.2 Ассортимент супов (первых блюд), употребляемых в горячем виде, приведен в таблице 2.

Таблица 2

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
79	Бульон мясной	Бульоны	Супы прозрачные
80	Бульон из кур или индеек		
81	Бульон (отвар) овощной		
82	Борщ*	Борщи	Супы заправочные
83	Борщ с капустой и картофелем*		
84	Борщ с картофелем*		
85	Борщ сибирский*		
86	Фрикадельки мясные*		

87	Фрикадельки мясные из полуфабрикатов промышленного производства*		
88	Фрикадельки мясные школьные из полуфабрикатов*		
89	Борщ летний (с ботвой свеклы)		
90	Борщ с фасолью*		
91	Борщ с фасолью и картофелем*		
92	Борщ на отваре овощном с мелкошинкованными овощами		
93	Борщ летний на отваре овощном с мелкошинкованными овощами		
94	Борщ с мелкошинкованными овощами на бульоне мясном		
95	Щи из капусты свежей*	Щи	Супы заправочные
96	Щи из капусты свежей с картофелем*		
97	Щи из щавеля		
98	Щи зеленые		
99	Щи по-уральски (с крупой)		
100	Щи из капусты свежей на отваре овощном		
101	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами		
102	Рассольник	Рассольники	Супы заправочные
103	Рассольник домашний		
104	Рассольник ленинградский*		
105	Рассольник московский		
106	Рассольник на бульоне мясном		
107	Суп картофельный*	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и изделиями макаронными	Супы заправочные
108	Суп крестьянский с крупой*		
109	Суп из овощей*		
110	Суп из овощей с фасолью*		
111	Суп картофельный с перцем сладким*		
112	Юшка картофельная с кабачками и помидорами*		
113	Суп картофельный с фрикадельками мясными*		
114	Суп картофельный с крупой*		
115	Суп картофельный с бобовыми*		

116	Суп картофельный с изделиями макаронными*		
117	Суп картофельный с фрикадельками рыбными		
118	Фрикадельки рыбные		
119	Уха ростовская*		
120	Суп картофельный с кальмарами	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и изделиями макаронными, фрикадельками, морепродуктами и др.	Супы заправочные
121	Суп овсяный с мелкошинкованными овощами на отваре овощном		
122	Суп манный с овощами на отваре овощном		
123	Суп рисовый на отваре овощном с фрикадельками мясными		
124	Суп перловый с овощами на отваре овощном		
125	Суп картофельный на отваре овощном с мелко шинкованными овощами		
126	Суп картофельный с изделиями макаронными на отваре овощном		
127	Суп из сборных овощей мелкошинкованных на отваре овощном		
128	Суп с изделиями макаронными	Супы с изделиями макаронными, крупой и бобовыми	Супы заправочные
129	Суп с крупой*		
130	Суп с крупой и томатом		
131	Суп рисовый с кабачками на бульоне мясном		
132	Суп манный с овощами		
133	Суп молочный с изделиями макаронными*	Супы молочные с изделиями макаронными, крупами, овощами и др.	Супы молочные
134	Суп молочный с крупой*		
135	Суп молочный с тыквой и крупой*		
136	Суп молочный с овощами		
137	Суп молочный овсяный с яйцами		
138	Суп молочный с клецками		
139	Суп молочный манный с протертой капустой цветной		

140	Суп-пюре из разных овощей*	Супы-пюре из картофеля, овощей, круп, мяса, птицы и др.	Супы-пюре (протертые)
141	Суп-пюре из кабачков или тыквы		
142	Суп-пюре из картофеля		
143	Суп-пюре из моркови		
144	Суп-пюре из горошка зеленого		
145	Суп-пюре из птицы*		
146	Суп-пюре из риса с мясом		
147	Суп-пюре из крупы овсяной с кабачками		
148	Гарниры мясные и рыбные к супам заправочным, супам-пюре, супам прозрачным	Гарниры к супам мясные, рыбные, мучные, крупяные и др.	Гарниры к супам
149	Гарниры мучные и крупяные к супам заправочным, супам-пюре, супам прозрачным, супам молочным		
150	Клецки		
151	Клецки манные		
152	Лапша домашняя		
153	Гренки из хлеба пшеничного		
154	Гренки с сыром		
155	Профитроли		
156	Сухарики из хлеба пшеничного		
157	Суп из плодов свежих		
158	Суп из смеси сухофруктов		
159	Гарниры к супам сладким		

2.3 Ассортимент горячих вторых блюд (гарниров) из картофеля, овощей и бобовых приведен в таблице 3.

Таблица 3

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
-----------------	--	---------------	--------------------------------

160	Картофель отварной*	Блюда горячие из картофеля, овощей и бобовых отварных	Блюда горячие из картофеля, овощей и бобовых отварных (гарниры)
161	Картофель в молоке		
162	Капуста отварная с маслом сливочным*		
163	Тыква отварная		
164	Фасоль овощная отварная		
165	Суфле из тыквы паровое		
166	Суфле из кабачков паровое		
167	Морковь с горошком зеленым в соусе молочном	Блюда горячие припущенные и тушеные из картофеля, овощей и бобовых	Блюда горячие из картофеля, овощей и бобовых (гарниры)
168	Каша из тыквы		
169	Овощи, припущенные в соусе молочном или сметанном*		
170	Капуста тушеная*		
171	Картофель и овощи, тушеные в соусе		
172	Свекла, тушенная** в сметане или соусе*		
173	Свекла, тушенная** с яблоками*		
174	Морковь, тушенная с рисом и черносливом		
175	Рагу из овощей		
176	Лепешки картофельные		
177	Крокеты из моркови с изюмом		
178	Котлеты картофельные		
179	Котлеты морковные		
180	Котлеты свекольные		
181	Котлеты капустные		
182	Котлеты капустно-морковные		
183	Котлеты из кабачков с творогом		

184	Котлеты из овощей		
185	Шницель из разных овощей в соусе молочном		
186	Шницель из капусты		
187	Оладьи картофельные с капустой свежей		
188	Оладьи картофельные с сыром		
189	Оладьи из капусты с сыром		
190	Пирожки картофельные с морковью		
191	Ватрушки картофельные с фаршем		
192	Зразы морковные с творогом запеченные		
193	Зразы морковные с черносливом запеченные		
194	Котлеты свекольные, запеченные с маслом растительным		
195	Зразы свекольные, фаршированные творогом, запеченные		
196	Зразы картофельные, фаршированные овощами, с маслом растительным		
197	Картофель, запеченный в соусе сметанном	Блюда горячие из картофеля, овощей, бобовых и др. запеченные	Блюда горячие из картофеля, овощей и бобовых (гарниры)
198	Картофель, запеченный с яйцами и помидорами		
199	Запеканка капустная*		
200	Запеканка морковная		
201	Запеканка морковная с творогом*		
202	Запеканка овощная*		
203	Запеканка из тыквы		
204	Запеканка тыквенно-яблочная		
205	Пудинг из моркови		
206	Пудинг из моркови с творогом и изюмом запеченный		
207	Суфле из моркови		
208	Суфле морковное с творогом		
209	Суфле морковно-яблочное запеченное		
210	Кабачки и капуста цветная, запеченные под соусом молочным		

211	Капуста цветная или белокочанная, запеченная под соусом молочным		
212	Солянка из сборных овощей с маслом растительным		
213	Горошек зеленый с яйцами запеченный		
214	Фасоль стручковая с яйцами запеченная		
215	Перец, фаршированный овощами	Блюда горячие из овощей фаршированных запеченные или тушеные	Блюда горячие из овощей
216	Перец, фаршированный овощами и рисом		
217	Репа или кабачки, фаршированные овощами и рисом		
218	Свекла, фаршированная творогом и изюмом		
219	Свекла, фаршированная овощами		
220	Голубцы, фаршированные овощами и рисом, запеченные в соусе		

2.4 Ассортимент блюд из круп, бобовых, кукурузы, изделий макаронных приведен в таблице 4.

Таблица 4

N технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
221	Каша вязкая на молоке*	Каши вязкие на молоке	Блюда из круп
222	Каша вязкая с тыквой*		
223	Каша вязкая с морковью*		
224	Каша пуховая (гречневая на молоке с яйцами)		
225	Каша боярская (из пшена с изюмом)		
226	Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)		
227	Каша рисовая вязкая с черносливом		
228	Каша жидкая на молоке*	Каши жидкие на молоке	Блюда из круп промышленного производства из круп и др.
229	Смесь злаковых хлопьев, сухофруктов, очищенных семян масличных культур, орехов ("Мюсли") с молоком*	"Мюсли" с молоком	
230	Каша детская быстрого приготовления, обогащенная витаминно-минеральным премиксом*	Каша на молоке	

231	Завтрак сухой крупяной витаминизированный (в индивидуальной упаковке)	Изделия из круп сухие	
232	Крупеник	Крупеники, запеканки, пудинги из круп	Блюда из круп
233	Запеканка рисовая, манная, пшеничная, пшеничная*		
234	Запеканка рисовая, пшеничная, пшеничная с тыквой*		
235	Запеканка рисовая с творогом*		
236	Запеканка пшеничная с творогом и изюмом		
237	Запеканка с плодами свежими		
238	Пудинг рисовый, манный, пшеничный*		
239	Плов из риса с черносливом и изюмом	Блюда из риса и фруктов сушеных	Блюда из круп
240	Плов из риса с курагой		
241	Бобовые отварные*	Блюда из бобовых и кукурузы вареные	Блюда (гарниры) из бобовых и кукурузы
242	Бобовые в соусе		
243	Пюре из бобовых		
244	Горошек зеленый консервированный		
245	Кукуруза консервированная		
246	Изделия макаронные отварные*		
247	Макаронны отварные с сыром*		
248	Макаронны, запеченные с сыром*		
249	Макаронник		
250	Лапшевник с сыром запеченный		
251	Лапшевник с творогом запеченный		
252	Изделия макаронные отварные, запеченные с яйцами		

2.5 Ассортимент блюд из яиц куриных приведен в таблице 5.

Таблица 5

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
253	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару*	Блюда из яиц вареные, запеченные	Блюда из яиц
254	Омлет с сыром запеченный		
255	Омлет, смешанный с продуктами мясными для школьного питания, запеченный*		
256	Омлет с яблоками запеченный		
257	Омлет с горошком зеленым запеченный		
258	Омлет с фасолью стручковой запеченный		
259	Омлет с морковью, сваренный на пару		
260	Омлет с капустой цветной, сваренный на пару		
261	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую*		

2.6 Ассортимент блюд из творога приведен в таблице 6.

Таблица 6

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
262	Вареники ленивые отварные*	Блюда из творога вареные, запеченные, готовые	Блюда из творога
263	Сырники из творога*		
264	Сырники с морковью		
265	Сырники по-киевски		
266	Пудинг из творога запеченный*		
267	Запеканка из творога*		
268	Запеканка творожная с морковью		
269	Суфле творожное паровое		
270	Изделия творожные промышленного производства в индивидуальной упаковке*		

2.7 Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, птицы (вторые блюда), употребляемых в горячем виде, приведен в таблице 7.

Таблица 7

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
271	Рыба (филе) отварная*	Блюда горячие из рыбы отварной, припущенной, запеченной	Блюда горячие из рыбы
272	Рыба (филе) припущенная*		
273	Рыба (филе), припущенная в молоке		
274	Рыба, тушенная в томате с овощами*		
275	Рыба, запеченная с картофелем, порусски*		
276	Рыба (филе) с гарниром, запеченная под соусом молочным*		
277	Рыба (филе) с гарниром, запеченная в соусе сметанном*		
278	Суфле паровое из рыбы (филе) отварной		
279	Котлеты или биточки рыбные*	Блюда горячие из рыбы и морепродуктов, формованные из массы котлетной	Блюда горячие из рыбы и морепродуктов
280	Котлеты рыбные любительские		
281	Котлеты рыбные с капустой и морковью		
282	Котлеты или биточки рыбные паровые (без панировки)		
283	Котлеты или биточки рыбные школьные*		
284	Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы		
285	Шницель рыбный натуральный*		
286	Кнели рыбные отварные		
287	Кнели рыбные школьные отварные*		
288	Тефтели рыбные*		
289	Мясо отварное*		
290	Язык отварной*		
291	Котлеты натуральные паровые*		
292	Мясо тушеное*	Блюда из мяса и субпродуктов тушеные	Блюда горячие из мяса и субпродуктов

293	Мясо, шпигованное овощами, тушеное*		
294	Жаркое по-домашнему*		
295	Говядина, тушенная** с луком, орехами и чесноком		
296	Говядина, тушенная** с черносливом*		
297	Мясо, тушенное в соусе томатном с маслом растительным		
298	Бефстроганов из мяса отварного		
299	Гуляш из мяса отварного		
300	Азу из мяса отварного		
301	Рагу из овощей с мясом отварным		
302	Печень по-строгановски*		
303	Печень, тушенная** в соусе*		
304	Шницель натуральный рубленый*	Блюда из мяса и субпродуктов рубленые формованные	Блюда горячие из мяса и субпродуктов
305	Котлеты натуральные рубленые*		
306	Полуфабрикаты мясные натуральные рубленые для питания детей дошкольного и школьного возраста		
307	Котлеты, биточки, шницели*		
308	Котлеты, биточки мясные паровые		
309	Котлеты мясные рубленые, запеченные с соусом молочным*		
310	Котлеты мясные паровые, запеченные в соусе молочном*		
311	Котлеты, биточки, шницели мясные рубленые школьные*		
312	Изделие мясо-растительное рубленое "Гамбургер школьный"		
313	Котлеты, биточки мясные рубленые из полуфабрикатов промышленного производства, предназначенные для детей дошкольного и школьного возраста		
314	Котлеты, биточки мясо-овощные рубленые из полуфабрикатов промышленного производства, предназначенные для детей дошкольного и школьного возраста*		
315	Биточки, котлеты мясные рубленые с добавлением круп из полуфабрикатов промышленного производства для детей дошкольного и школьного возраста*		

316	Котлеты мясо-картофельные		
317	Тефтели*		
318	Тефтели мясные с рисом паровые		
319	Тефтели мясные школьные*		
320	Тефтели мясные из полуфабрикатов промышленного производства для детей дошкольного и школьного возраста*		
321	Тефтели из печени и риса		
322	Фрикадельки мясные паровые		
323	Фрикадельки мясные паровые в соусе молочном		
324	Фрикадельки в соусе*		
325	Кнели мясные отварные		
326	Кнели мясные школьные отварные*		
327	Крокеты мясные школьные отварные*		
328	Пудинг из говядины	Блюда из мяса отварного рубленого, приготовленные на пару или запеченные	Блюда горячие из мяса
329	Пудинг из вермишели с мясом отварным		
330	Пудинг из риса с мясом отварным		
331	Суфле паровое из мяса отварного		
332	Запеканка картофельная с мясом или печенью*	Блюда из мяса и субпродуктов запеченные	Блюда горячие из мяса и субпродуктов
333	Запеканка из печени с рисом		
334	Макаронник с мясом или печенью*		
335	Пельмени отварные из полуфабрикатов промышленного производства для детей дошкольного и школьного возраста	Пельмени отварные	Блюда горячие из изделий мясных в тесте замороженных
336	Голубцы с мясом и рисом тушеные	Овощи, фаршированные мясом отварным рубленым и рисом	Блюда горячие из овощей, фаршированных мясом и рисом
337	Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом		
338	Голубцы, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные*		

339	Кабачки, перец, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные*		
340	Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски, сардельки) для школьного питания отварные*	Изделия колбасные отварные	Блюда горячие из колбасок, сосисок, сарделек
341	Птица отварная*	Блюда горячие из мяса птицы кускового вареные, тушеные	Блюда горячие из мяса птицы
342	Рагу из птицы*		
343	Птица тушеная*		
344	Птица, тушенная в соусе с овощами*		
345	Цыплята, тушенные с морковью и репой		
346	Изделия кулинарные из полуфабрикатов кусковых из мяса птицы промышленного производства, предназначенных для школьного питания		
347	Котлеты рубленые из птицы*	Блюда горячие из мяса птицы рубленого	Блюда горячие из мяса птицы
348	Котлеты, крокеты, палочки из мяса птицы рубленые для детей дошкольного и школьного возраста (из полуфабрикатов промышленного производства)*		
349	Биточки рубленые из птицы паровые*		
350	Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным		
351	Блюда из мяса или птицы с гарниром (или без него) быстрозамороженные, готовые к употреблению и предназначенные для дошкольного и школьного питания, промышленного производства		
352	Котлеты, биточки, шарики из мяса птицы рубленые школьные*		

2.8 Ассортимент гарниров к горячим вторым блюдам из мяса, птицы, рыбы, употребляемых в горячем виде, приведен в таблице 8.

Таблица 8

N технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
-----------------	--	---------------	--------------------------------

353	Каша рассыпчатая*	Блюда горячие из круп, бобовых и изделий макаронных	Гарниры для блюд горячих		
354	Каша вязкая*				
355	Рис отварной*				
356	Рис припущенный*				
357	Рис припущенный с томатом*				
358	Бобовые отварные*				
359	Изделия макаронные отварные*				
360	Картофель отварной*	Блюда горячие из картофеля и овощей	Гарниры для блюд горячих		
361	Картофель в молоке*				
362	Пюре картофельное*				
363	Овощи отварные с маслом сливочным*				
364	Овощи, припущенные с маслом сливочным*				
365	Овощи в соусе молочном*				
366	Морковь, тушенная** в соусе сметанном*				
367	Морковь, тушенная** с черносливом или яблоками				
368	Пюре из моркови или свеклы				
369	Капуста тушеная*				
370	Капуста, тушенная с яблоками*				
371	Свекла тушеная*				
372	Свекла, тушенная в соусе сметанном*				
373	Кабачки или тыква, тушенные в сметане				
374	Рагу овощное (вариант N 1)*				
375	Рагу овощное (вариант N 2)*				
376	Гарниры сложные (15 вариантов)*			Блюда из картофеля и овощей из двух, трех и более различных продуктов	Гарниры сложные для блюд горячих

2.9 Ассортимент соусов, являющихся составной частью горячих и холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, изделий макаронных и др., приведен в таблице 9.

Таблица 9

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
377	Соус красный основной*	Соусы красные для блюд мясных и овощных	Соусы красные на бульоне мясном или воде
378	Соус красный с кореньями (для тушеного мяса)*		
379	Соус красный с кореньями (для тефтелей)*		
380	Соус красный кисло-сладкий*		
381	Соус томатный*		
382	Соус томатный (на бульоне рыбном)*	Соусы красные для блюд рыбных	Соусы красные на бульоне рыбном
383	Соус томатный с овощами (на бульоне рыбном)*		
384	Соус молочный (для подачи к блюду)*	Соусы на молоке или молоке, разведенном бульоном или водой, с мукой	Соусы молочные
385	Соус молочный (сладкий)*		
386	Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)*		
387	Соус сметанный*		
388	Соус сметанный с томатом*	Соусы сметанные для блюд мясных и овощных	Соусы сметанные
389	Соус сметанный с томатом и луком*		
390	Соус польский		
391	Соус голландский	Соусы на основе масла сливочного, яиц и др. для блюд из рыбы отварной, блюд из овощей и круп	Соусы яично-масляные
392	Соус сухарный		
393	Отвар овощной для соусов		
394	Соус сметанный на отваре овощном	Соусы сметанные, томатные и др. на отваре овощном	Соусы белые, красные на отваре овощном
395	Соус томатный на отваре овощном с маслом сливочным		

396	Соус томатный на отваре овощном с маслом растительным		
397	Соус кисло-сладкий на отваре овощном для мяса отварного		
398	Соус земляничный или малиновый, или вишневый*	Соусы сладкие из плодов и ягод свежих, сушеных для блюд из круп, из плодов и ягод свежих и др.	Соусы сладкие
399	Соус абрикосовый*		
400	Соус клюквенный*		
401	Соус яблочный*		
402	Соус сладкий из кураги		
403	Соус салатный для дошкольного и школьного питания промышленного производства*	Соусы для салатов, винегретов	Соусы для блюд холодных
404	Термизированный йогуртный продукт промышленного производства*		

2.10 Ассортимент напитков холодных и горячих, соков, компотов, киселей приведен в таблице 10.

Таблица 10

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
405	Вода питьевая, расфасованная в емкости (высшей категории), промышленного производства*	Вода питьевая	Напитки
406	Напиток витаминизированный из концентрата быстрорастворимого промышленного производства*	Соки, напитки, отвары витаминизированные	Напитки витаминизированные холодные
407	Сок плодовый, ягодный или овощной, напиток витаминизированный (промышленного производства)*		
408	Отвар из шиповника*		
409	Компот из плодов свежих (яблоко, айва, груша, черешня, вишня, сливы, персиков или абрикосов)*	Компоты из плодов и ягод свежих, сушеных, свеклы	Напитки холодные и горячие
410	Компот из яблок и слив или из яблок и алычи*		
411	Компот из апельсинов или мандаринов		
412	Компот из смеси сухофруктов*		
413	Компот из смеси сухофруктов на ксилите		
414	Компот из крыжовника		

415	Компот из смородины черной*		
416	Компот из алычи*		
417	Компот из свеклы		
418	Кисель из плодов или ягод свежих*	Кисели из плодов и ягод свежих, сушеных, моркови, ревеня	Напитки горячие и холодные, десерты холодные
419	Кисель из плодов сушеных (сухофруктов)*		
420	Кисель из концентрата витаминизированный*		
421	Кисель из клюквы (густой)		
422	Кисель из яблок (густой)		
423	Кисель из вишни (густой)		
424	Кисель из кураги (густой)		
425	Кисель из малины		
426	Кисель морковный		
427	Кисель из ревеня		
428	Кисель молочный		
429	Кисель молочный (густой)		
430	Чай, чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом*	Напитки	Напитки горячие
431	Чай с лимоном*		
432	Чай с молоком*		
433	Напиток кофейный на молоке*		
434	Какао с молоком*		
435	Молоко пастеризованное*	Молоко витаминизированное с жирностью от 1,5% до 3,2%	Напитки молочные промышленного производства
436	Молоко стерилизованное*		
437	Сливки стерилизованные в индивидуальной упаковке	Сливки с жирностью не более 10%	Напиток сливочный промышленного производства
438	Напиток молочный, коктейль промышленного производства в индивидуальной упаковке	Напитки молочные холодные	Напитки молочные промышленного производства
439	Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и другие напитки кисломолочные	Напитки кисломолочные с жирностью не более 4%	Напитки кисломолочные промышленного производства

2.11 Ассортимент блюд сладких и десертов приведен в таблице 11.

Таблица 11

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
440	Желе из плодов или ягод свежих	Желе плодово-ягодное или молочное на основе желатина	Блюда сладкие
441	Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов		
442	Желе с плодами свежими и консервированными		
443	Желе из экстракта плодового или ягодного, или из сока плодового или ягодного натурального		
444	Желе из сиропа плодового или ягодного		
445	Желе из молока		
446	Мусс клюквенный	Муссы плодово-ягодные на основе желатина или крупы манной	Блюда сладкие
447	Мусс лимонный		
448	Мусс апельсиновый или мандариновый		
449	Мусс плодово-ягодный (на крупе манной)		
450	Мусс яблочный (на крупе манной)		
451	Яблоки в желе	Десерты из яблок	Блюда сладкие
452	Яблоки печеные*		
453	Яблоки, фаршированные морковью		
454	Яблоки, фаршированные рисом и орехами		
455	Яблоки, запеченные с творогом*		
456	Джем плодовый или ягодный витаминизированный (с витаминно-минеральным премиксом) или пюре фруктовое в индивидуальной упаковке*	Десерты к блюдам творожным, крупяным, мучным и к чаю	Блюда сладкие
457	Мед в индивидуальной упаковке		
458	Фрукты свежие (яблоко, груша, киви, мандарин, апельсин, банан, персик, абрикос и др.)*	Фрукты свежие	Десерты
459	Салат фруктовый	Салат из фруктов свежих с соком	Десерты
460	Мороженое молочное, сливочное (без использования жиров растительных) витаминизированное или (и) обогащенное пробиотическим фактором	Десерты молочные промышленного производства	Десерты (блюда сладкие)
461	Пудинги, десерты промышленного производства в индивидуальной упаковке		

2.12 Ассортимент продуктов кисломолочных промышленного производства приведен в таблице 12.

Таблица 12

N технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
462	Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическим фактором*	Продукты кисломолочные с жирностью не более 4% и содержанием углеводов (сахара) не более 7%-10%	Продукты кисломолочные промышленного производства
463	Йогурт молочный натуральный*		
464	Йогурт молочный с фруктовым наполнителем*		

2.13 Ассортимент блюд и изделий мучных приведен в таблице 13.

Таблица 13

N технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
465	Блины*	Блины	Блюда мучные
466	Блины с соусом сладким постароелецки		
467	Блины гречневые		
468	Изделия кулинарные "Блинчики школьные" (мясные с сыром, с курицей, мясные с печенью, с яйцами) замороженные промышленного производства*		
469	Блинчики овсяные		
470	Фарши мясные, овощные, фруктовые, творожные и др. для вареников, пирожков, ватрушек	Фарши мясные, овощные, фруктовые, творожные и др.	Фарши для блюд и изделий мучных
471	Вареники с начинкой творожной, фруктовой, овощной	Вареники	Блюда мучные
472	Вареники замороженные витаминизированные для детского и диетического питания		
473	Оладьи*	Оладьи	Блюда мучные
474	Оладьи с изюмом*		
475	Оладьи с яблоками*		
476	Пирожки печеные из теста дрожжевого*	Пирожки	Изделия мучные

477	Ватрушки*	Ватрушки	
478	Бутерброды горячие с колбаской или сосиской, или сарделькой ("хот-доги")	Бутерброды горячие закрытые	Изделия мучные
479	Пицца школьная (с говядиной, со свининой, с мясом птицы, с колбасой, с ветчиной) из полуфабрикатов промышленного производства*	Пицца	Изделия мучные

2.14 Ассортимент изделий хлебобулочных приведен в таблице 14.

Таблица 14

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
480	Хлеб пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом)*	Хлеб "Молодецкий", "Студенческий" и др.	Хлеб витаминизированный промышленного производства
481	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом)*	Хлеб "Батюшка" и др.; хлеб с соотношением муки ржаной и пшеничной не менее 60:40	Хлеб витаминизированный промышленного производства
482	Хлеб зерновой (из зерна цельного)*	Хлеб "Тонус" и др.	
483	Изделия булочные витаминизированные (обогащенные витаминно-минеральным комплексом)*	Изделия булочные "Молодецкие", "Студенческие" и др. аналогичные	Изделия булочные промышленного производства
484	Изделия булочные сдобные витаминизированные (обогащенные витаминно-минеральным комплексом)*	Изделия булочные сдобные "Молодецкие" и др. аналогичные	
485	Булочки "Октябренок", "Колобок"	Изделия булочные сдобные	
486	Булочки "Лада", "Звездная", "Аппетитная"		
487	Булочка "К завтраку"	Изделия булочные пониженной калорийности из муки витаминизированной с маргарином, маслом сливочным, маслом растительным и др.	Изделия булочные непромышленного производства
488	Булочка "Любительская"		
489	Булочка "Янтарная"		
490	Булочка "Полезная"		
491	Булочка "Деревенская"		
492	Булочка "Творожная"		
493	Булочка "Украинская"		
494	Булочка "К чаю"		

495	Булочка "Школьная"		
496	Булочка "Новинка"		
497	Булочка "Космическая"		
498	Булочка "Студенческая"		
499	Булочка "Любимая"		
500	Булочка "Городская"		
501	Булочка с изюмом		
502	Булочка молочная		

2.15 Ассортимент изделий кондитерских, мучных кондитерских и других промышленного производства в индивидуальной упаковке приведен в таблице 15.

Таблица 15

№ технол. карты	Наименование кулинарной продукции и продуктов готовых промышленного производства	Вид продукции	Группа или подгруппа продукции
503	Шоколад*	Изделия кондитерские промышленного производства	Продукты готовые промышленного производства в индивидуальной упаковке
504	Конфеты (с корпусами между слоями вафель, со сбивными корпусами, с желевыми корпусами) витаминизированные*		
505	Гематоген и конфеты, обогащенные железом*		
506	Ирис тираженный, обогащенный витаминно-минеральным премиксом*		
507	Зефир, обогащенный витаминно-минеральным премиксом*		
508	Вафли с жировой начинкой, обогащенные витаминно-минеральным премиксом*	Изделия мучные кондитерские промышленного производства	Продукты готовые промышленного производства в индивидуальной упаковке
509	Печенье типа "сэндвич", обогащенное витаминно-минеральным премиксом*		
510	Пряники, обогащенные витаминно-минеральными премиксами*		
511	Кексы, обогащенные витаминно-минеральным премиксом*		
512	Орехи (кроме арахиса) очищенные, фасованные (без соли)*		

Примечание.

1. Кулинарная продукция, продукты готовые промышленного производства и др., включенные в ассортимент и отмеченные знаком "\*", рекомендуются для включения в типовые рационы школьного питания (примерные меню).

2. Кроме перечисленных в таблице при формировании рационов питания детей и подростков могут использоваться другие пищевые продукты промышленного производства и полуфабрикаты, не запрещенные к использованию действующими нормативными документами, с аналогичной или более высокой пищевой ценностью.

### 3. Требования к качеству и безопасности кулинарной продукции

3.1 Кулинарная продукция, а также готовые продукты промышленного производства, предназначенные для детей и подростков, должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

При производстве кулинарной продукции для детей и подростков необходимо руководствоваться требованиями к обработке сырья, производству продукции, предусмотренными СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья". Санитарно-эпидемиологические правила (раздел 8).

3.2 Для изготовления кулинарной продукции, предназначенной для детей и подростков, не допускается использовать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими или предельными сроками годности (хранения), продовольственное сырье, продукты и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 2.3.6.1079-01 и другими нормативными документами.

3.3 Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим, гигиеническим и микробиологическим показателям.

#### 3.4 Органолептические показатели

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий - по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд - по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 16.

Таблица 16

#### Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики для кулинарной продукции и ее виды
Внешний вид, цвет и запах	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, намазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно намазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветрены, не имеют посторонних привкуса и запаха
Внешний вид, цвет, запах	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветрено, не имеет посторонних привкуса и запаха

Внешний вид, цвет, запах	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха
Внешний вид, цвет, запах	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, неслипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные неслипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха
Внешний вид, цвет, запах	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них
Внешний вид, цвет, запах	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха
Внешний вид, цвет, запах	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.

Внешний вид, цвет, запах	<p>Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.</p> <p>Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия формованные из мяса, птицы, рыбы могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.</p> <p>Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными.</p> <p>Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха</p>
Внешний вид, цвет, запах	<p>Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха</p>
Внешний вид, цвет, запах	<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы - в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками.</p> <p>Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены могут быть из фруктов, ягод или молока.</p> <p>Желе имеют прочную желеобразную консистенцию.</p> <p>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха</p>
Внешний вид, цвет, запах, консистенция	<p>Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию.</p> <p>Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, непригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха</p>

Внешний вид, цвет, запах, консистенция	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки - она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели</p>
--	--

### 3.5 Физико-химические показатели

Оценка качества кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного (школьного) питания, а также готовой продукции промышленного производства для детей и подростков школьного возраста по физико-химическим показателям включает определение массовой доли жира, белка, углеводов, соли поваренной, сахара, влаги или сухих веществ, общей (титруемой) кислотности, щелочности и др.

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд. Основные физико-химические показатели кулинарной продукции, предназначенной для детей школьного возраста, приведены в таблице 17.

Таблица 17

#### Физико-химические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции и готовых продуктов промышленного производства	Массовая доля в 100 г кулинарной продукции, готовых продуктов					
	соли поваренной, %, не более	белка, %, не менее	жира, %, не более	влаги, %, не более	углеводов усвояемых, %, не более	сахара, %, не более
Продукты на мясной основе промышленного производства: консервы мясные, в том числе из мяса птицы	1,2	12-14	10-18	80	5	-
изделия колбасные*)	1,5-1,8	12	22	59-70	5	-
изделия мясные деликатесные*)	1,5-1,8	10	22-28	60-65	-	-
полуфабрикаты из мяса, птицы	0,9	10	14-20	-	20	-
паштеты, кулинарные изделия из мяса, птицы	1,2	8	16	60	-	-
Хлебобулочные изделия промышленного производства	-	8-13	1-8	30-40	45-55	-
Изделия макаронные	-	10-13	1-3	13	60-70	-
Продукты молочные промышленного производства:						
молоко стерилизованное витаминизированное	-	2,8-3,2	1,5-3,2	88-90	4,7	4,7

молоко пастеризованное витаминизированное	-	2,8-3,2	1,5-3,2	88-90	4,7	4,7
молоко сухое нежирное или цельное	-	24-33	1-25	4	44,7-52,6	-
молоко сгущенное с сахаром нежирное, с жирностью от 5% до 8,5%	-	7,1-7,5	0,2-8,5	26-31	55-57	50-55
жидкие кисломолочные продукты (кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и другие кисломолочные напитки)	-	2,0-3,2	4	87-90	7-10	7-10
йогурты молочные натуральные, йогурты молочные с фруктовым наполнителем	-	5-6	4	83-85	7-10	7-10
сливки стерилизованные	-	2,7-3	10	82	4,5	4,5
молочный напиток, коктейль, пудинг, десерт (без использования растительных жиров)	-	3-5	10	80-85	7-10	7-10
мороженое молочное, сливочное (без использования растительных жиров) витаминизированное	-	3,2-3,7	3,5-10	66-70	20-21	20-21
сметана 10%-ной жирности витаминизированная	-	2,7-3,8	10	82	3,9-5,6	3,9-5,6
изделия творожные в индивидуальной упаковке	-	11-18	9	63-68	7-10	7-10
Сыры сычужные неострые твердые, полутвердые, мягкие (с жирностью не более 55% (по сухому веществу))	1,5-1,8	20-26	20-26	38-56	-	-
Масса сырная пластифицированная детская (в индивидуальной упаковке)	0,8-1,0	7,8-22,8	19,2-30	40-45	0-18,7	-
Масло сладкосливочное или сливочное несоленое	-	0,5-0,8	72,5-82,5	16-25	0,8-1,3	0,8-1,3
Масло топленое	-	0,2	99	0,7	-	-
Маргарин	-	0,3-0,5	82	16,2-16,5	0,7-1,0	0,7-1,0
Яйца куриные	-	12,7	11,5	74,1	0,7	0,7
Меланж яичный	-	12,7	11,5	74,1	0,7	0,7
Желток сухой	-	31,1	52,2	7,5	4,7	4,7
Рыба семейства лососевых слабосоленая промышленного производства	3,2-4,0	24,3	9,6	54,7	-	-
Консервы. Горбуша натуральная. Нерка натуральная. Кета натуральная	2-2,5	19-21	4,8-10,5	67-71	-	-
Икра зернистая	4,0-5,0	27-31	11,5	47-49	1,0	-
Икра кетовая	4,0-5,0	31-32	13-14	46-47	1,0	-

Масло подсолнечное	-	-	99,9	-	-	-
Масло кокосовое	-	-	99,9	-	-	-
Масло кукурузное	-	-	99,9	-	-	-
Масло оливковое	-	-	99,9	-	-	-
Масло соевое	-	-	99,9	-	-	-
Мед пчелиный	-	0,8	-	17,4	80,3	74,6
Блюда холодные (закуски, салаты, винегреты и др.) с заправкой маслом растительным или соусом салатным, или термизированным йогуртным продуктом и др.	0,25	0,7-14	0,1-16	-	1,5-14,2	-
Супы заправочные (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми и др.)	0,1	0,5-6,1	0,5-4,1	70-80	2,0-10,4	-
Супы молочные	0,1	2,0-3,5	2,1-7,2	70-80	5,5-10,6	0,1-1,0
Супы-пюре	0,1	1,2-4,8	2,0-6,8	70-80	2,9-8,8	0,1-0,3
Супы сладкие	-	0,2-0,5	0,1-0,2	60-65	7,0-17,1	4
Блюда из круп и изделий макаронных на молоке	0,25	1,5-11,8	0,2-11,0	50-65	15,6-26,6	2-4
Блюда из круп и изделий макаронных без молока	0,25	3,0-8,6	0,5-7,0	20-30	14-19	0-3
Блюда из картофеля, овощей, бобовых и др.	0,25	1,3-10,2	2,5-13,5	20-40	2,5-27,6	-
Блюда из рыбы	1,0	5,0-16,0	0,8-6,8	60-70	0,6-12,0	-
Блюда из котлетной массы рыбы	1,0	8,0-13,8	2,6-8,2	60-65	3,1-16,0	-
Блюда из мяса и субпродуктов	1,0	7,4-31	3,1-27,0	50-75	3,3-11,9	-
Блюда из рубленого натурального мяса	1,0	13-17	17-30	30-40	1-10	-
Блюда из котлетной массы мясной	1,0	5-20	4,5-30	55-57	1-13	-
Блюда из птицы	1,0	20-26	15-20	55-70	1-9	-
Блюда из котлетной массы птицы	1,0	15-18	10-14	50-52	8-13	-
Блюда из творога	0,25	11-18	7,0-12,4	20-30	10-35	4-12
Блюда из яиц куриных	0,25	6,1-11,7	4,9-15,0	20-25	1,7-12,1	-
Блюда мучные	0,25	6-12	2-15	31-42	39-55	5-12
Блюда сладкие (компоты, кисели, желе, муссы и др.)	-	0,05-4,7	0-2,4	85-87	12-20	6-12
Соки промышленного производства	-	0,3-0,8	0-0,2	81-88	4-12	4-12

\*) Содержание нитрита натрия в колбасных изделиях, деликатесных изделиях из мяса, птицы не должно превышать 0,003 г/100 г.

Примечания.

1. Содержание белков, жиров и углеводов приведено в технологических картах для каждого наименования кулинарной продукции.

2. Содержание белков, жиров, углеводов, соли поваренной (при ее использовании), сахара (при его использовании), влаги или сухого вещества (при необходимости) в готовых продуктах промышленного производства указывается на этикетке, упаковке и т.д. Для витаминизированных и обогащенных минеральными комплексами продуктов их содержание в 100 г также указывается на упаковке, этикетке и т.д.

3. В продуктах, предназначенных для детей и подростков, ограничивается содержание кислот по показателю рН продукта - не менее 3,3; по общему содержанию кислот пищевых - не более 2-3 г/л (в пересчете на кислоту лимонную). Общую кислотность плодово-овощных консервов, соков, напитков, используемых в питании детей и подростков, следует ограничивать в пределах 0,8%; кислотность продуктов кисломолочных - в пределах 100 °Т, а творога и изделий творожных - в пределах 150 °Т.

4. Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции: показатель вложенности сырья, щелочность, свежесть определяют в полуфабрикатах, кулинарных изделиях, блюдах в соответствии с Приложением Б к ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 (стр.9-10).

### 3.6 Гигиенические показатели

В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции для детей школьного возраста, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и др.) не должно превышать допустимых уровней, установленных "Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 14.11.2001 г. N 36 (СанПиН 2.3.2.1078-01), дополнениями и изменениями к ним (СанПиН 2.3.2.1280-03).

В таблице 18 указаны группы и индексы сырья и пищевых продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, в которых регламентируются показатели безопасности, допустимые уровни их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

Таблица 18

Показатели безопасности продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01

Группа продуктов	Показатели безопасности, допустимые уровни, примечания (индекс по СанПиН 2.3.2.1078-01)
Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	по п.3.6.1 (стр.116)
Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	по п.1.2.1 (стр.23)
Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	по п.1.2.2 (стр.25)
Консервы молочные (молоко, сливки, молоко сгущенное с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное)	по п.1.2.3 (стр.25)
Продукты молочные сухие: молоко, сливки, смеси для мороженого и др.	по п.1.2.4 (стр.26)
Сыры (твердые, полутвердые, мягкие и плавленые)	по п.1.2.6 (стр.26)
Масло коровье высшего сорта	по п.3.6.8 (стр.120)
Мясо убойных животных (говядина, телятина, свинина и др.)	по п.3.6.4 (стр.118)

Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	по п.3.6.4.1 (стр.118)
Мясо птицы	по п.3.6.5 (стр.118)
Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)	по п.3.2.1.1 (стр.96-97)
Колбасные изделия	по п.3.2.1.2 (стр.97)
Мясные полуфабрикаты	по п.п.3.2.1.1, 3.2.1.3 (стр.96, 97, 98)
Паштеты и кулинарные изделия	по п.п.3.2.1.1, 3.2.1.4 (стр.96, 97, 98)
Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	по п.1.1.15 (стр.22)
Яичные продукты сухие (яичный желток)	по п.п.1.1.15, 1.1.16 (стр.22)
Рыба	по п.3.6.6 (стр.119)
Консервы рыбные	по п.п.1.3.1, 1.3.2 (стр.29, 30)
Рыба слабосоленая, готовая к употреблению	по п.1.3.3 (стр.31)
Икра зернистая	по п.1.3.4 (стр.32)
Нерыбные объекты промысла (морская капуста, кальмар)	по п.1.3.6 (стр.34)
Сахарный песок	по п.3.6.9 (стр.120)
Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	по п.1.5.2 (стр.40)
Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	по п.1.5.3 (стр.42)
Какао-бобы и какао-продукты	по п.1.5.4 (стр.42)
Мучные кондитерские изделия	по п.п.3.1.2.1, 3.1.2.2, 3.1.2.3, 1.5.5.1 (стр.87, 88, 89, 43)
Макаронные и хлебобулочные изделия	по п.3.2.2 (стр.99)
Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	по п.3.6.2 (стр.117)
Фрукты, овощи свежие	по п.3.6.3 (стр.117)
Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	по п.3.6.3.1 (стр.117)
Соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), полуфабрикаты овощные, фруктовые	по п.1.6.5 (стр.49)
Свежие и свежемороженые овощи, картофель, фрукты, ягоды, бахчевые	по п.1.6.1 (стр.46)
Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды	по п.п.1.6.1, 1.6.2 (стр.46, 47)
Консервы овощные, фруктовые, ягодные	по п.1.6.3 (стр.48)
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-овощные концентраты с сахаром	по п.1.6.6 (стр.51)
Овощи соленые, квашеные	по п.1.6.1 (стр.46)
Специи и пряности сухие	по п.1.6.8 (стр.52)
Орехи	по п.1.6.9 (стр.52)
Чай	по п.1.6.10 (стр.53)
Масло растительное рафинированное дезодорированное	по п.3.6.7 (стр.119)
Продукты переработки растительных масел и животных жиров (маргарин)	по п.1.7.3 (стр.54)
Жир-сырец говяжий, свиной охлажденный, замороженный	по п.1.7.4 (стр.55)
Вода питьевая бутылированная (негазированная)	по п.1.8.1 (стр.59)

Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	по п.1.8.2 (стр.59)
Изоляты, концентраты, текстураты соевых белков	по п.1.9.1 (стр.62)
Желатин	по п.1.9.7 (стр.66)
Крахмалы, патока и продукты их переработки	по п.1.9.8 (стр.66)
Дрожжи	по п.1.9.9 (стр.67)
Ксилит, сорбит, маннит	по п.1.9.11 (стр.67)
Соль поваренная и лечебно-профилактическая	по п.1.9.12 (стр.68)

#### Примечания.

1. Для определения соответствия сырья и пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия -  $B$ , значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:

$B = (A/H)_{90Sr} + (A/H)_{137Cs}$ , где  $A$  - значение удельной активности  $_{90Sr}$  и  $_{137Cs}$  в пищевом продукте (Бк/кг);  $H$  - допустимый уровень удельной активности для  $_{90Sr}$  и  $_{137Cs}$  в том же продукте (Бк/кг).

2. Определение пищевой безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции смешанного состава производится по основному (основным) виду (видам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням контролируемых контаминантов.

3. Применение пищевых добавок (витаминно-минеральные премиксы, эмульсии вкусоароматические и др.) и допустимые уровни их содержания в пищевых продуктах регламентированы СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок". Кроме того, пищевые добавки должны быть разрешены к использованию в питании детей и подростков органами Роспотребнадзора.

### 3.7 Микробиологические показатели

3.7.1 Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования и оцениваются пятью основными группами микроорганизмов:

I - санитарно-показательные: мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

II - условно-патогенные микроорганизмы: E.coli (кишечная палочка), коагулазоположительный стафилококк (S. aureus), бактерии рода протей (Proteus), B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;

III - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;

IV- микроорганизмы порчи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

V - микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы.

3.7.2 Обнаружение повышенного количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов косвенно указывает на нарушение температурных режимов в процессе приготовления или хранения кулинарной продукции, неудовлетворительное санитарное состояние производства.

Присутствие бактерий группы кишечных палочек (колиформ), а также E.coli, S. aureus в кулинарной продукции указывает на неудовлетворительные санитарные условия во время ее приготовления или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и санитарной одежды работников и др.).

Обнаружение бактерий рода Proteus свидетельствует о нарушениях условий и сроков хранения как сырья, так и готовой продукции, неудовлетворительном санитарно-гигиеническом режиме производства.

3.7.3 Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы определяют во всех блюдах.

Коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*) определяют в большинстве блюд за исключением некоторых видов супов заправочных (борщи, щи, рассольники, супы картофельные, супы овощные, бульоны).

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не определяют в блюдах, содержащих по рецептуре специфическую микрофлору (салаты с огурцами солеными, творог, сметана и т.п.).

*E.coli* (кишечная палочка) определяют в блюдах или кулинарных изделиях, являющихся наиболее уязвимыми с эпидемиологической точки зрения, или когда в технологическом процессе их приготовления предусмотрены ручные операции после проведенной термической обработки (салаты из сырых овощей и фруктов, соленых огурцов с добавлением яблок, сыра и др., салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, супы-пюре, холодные супы, гарниры - макароны и рис отварные, пюре картофельное, кисели, компоты, желе, муссы и др.).

Микробиологические показатели сырья, пищевых продуктов, а также кулинарной продукции приведены в таблице 19.

Таблица 19

Микробиологические показатели кулинарной продукции

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются						Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>E.coli</i>	Сульфит-редуцирующие клостридии	<i>S.aureus</i>	<i>Proteus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
3.6.1.1. Молоко коровье сырое: высший сорт	$3 \cdot 10^5$	-	-	-	-	-	25	-	-	Соматические клетки - не более $5 \cdot 10^5$ в 1 см <sup>3</sup>
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	-	-	-	-	25	-	-	
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	-	1,0	-	25	100	50	-
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные (в т.ч. витаминизированные)	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145)									
1.2.1.2. Молоко пастеризованное в потребительской таре	$1 \cdot 10^5$	0,01	-	-	1,0	-	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 см <sup>3</sup> не допускаются

1.2.1.3. Сливки пастеризованные в потребительской таре	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	1,0	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 см <sup>3</sup> не допускаются
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт со сроком годности не более 72 ч	-	0,01	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт со сроком годности более 72 ч	не менее 1·10 <sup>7</sup> **	0,1	-	-	1,0	-	25	50	50*	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи; ** для термически обработанных продуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроком годности более 72 ч	не менее 1·10 <sup>7</sup> ; бифидобактерии - не менее 1·10 <sup>6</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	50	50*	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
1.2.1.9. Ряженка	-	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.2.1.10. Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	-	-	1,0	-	25	50**	50**	* для термически обработанных продуктов - 0,01; ** для продуктов со сроком годности более 72 ч
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроком годности не более 72 ч	-	0,001	-	-	0,1	-	25	-	-	-
1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроком годности более 72 ч, в т.ч. замороженные	-	0,01	-	-	0,1	-	25	50	100	-
1.2.2.3. Творожные изделия термически обработанные	-	0,01	-	-	1,0	-	25	50	50	-
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).									
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром в потребительской таре	2·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	-	-	-

1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное: - для непосредственного употребления	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	-
- для промышленной переработки	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	1,0	-	25	50	-	-
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	-	-	не более 500*	-	25	-	-	* КОЕ/г; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые: - без наполнителей	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
- с наполнителями	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	100	-
1.2.7.1. Мороженое закаленное	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	1,0	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	100	-	то же
3.6.8.2. Жир птичий топленый	1·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	50 в	сумме	то же
1.7.6.2. Масло сладко-сливочное с массовой долей жира от 60% и выше	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	0,1	-	25	100 в	сумме	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	-	200	то же

3.6.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях): - парное	10	1,0	-	-	-	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются	
- охлажденное	1·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	-	-	то же	
- замороженное	1·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	-	-	то же	
- замороженное в блоках и кусках	1·10 <sup>5</sup>	0,001	-	-	-	-	25	-	-	то же	
- субпродукты	-	-	-	-	-	-	25	-	-	то же	
3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев): - птица охлажденная, замороженная	1·10 <sup>5</sup>	-	-	-	-	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются	
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	1·10 <sup>5</sup>	-	-	-	-	-	25	-	-	то же	
- мясо бескостное кусковое, кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2·10 <sup>5</sup>	-	-	-	-	-	25	-	-	то же	
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2·10 <sup>5</sup>	-	-	-	-	-	25	-	-	то же	
3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
3.2.1.2. Колбасные изделия	1·10 <sup>3</sup>	1,0	1,0*	0,1	1,0	-	25	100*	100*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются в сосисках, сардельках; * для продуктов со сроком годности более 5 суток	
3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты: - рубленые сырые	5·10 <sup>5</sup>	0,001	-	-	0,1	-	25	250*	-	* для полуфабрикатов в панировке	
- натуральные сырые	1·10 <sup>5</sup>	0,001	-	-	0,1	-	25	250*	-	то же	
3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия	1·10 <sup>3</sup>	1,0	1,0*	0,1	1,0	-	25	100*	100*	* для продуктов со сроком годности более 72 часов; L. monocytogenes в 25 г не допускаются	

1.1.15.1. Яйца куриные диетические	1·10 <sup>2</sup>	0,1	-	-	-	-	125*	-	-	* не допускается в 5 образцах по 25 г каждый
1.1.15.2. Яйца куриные столовые	5·10 <sup>3</sup>	0,01	-	-	-	-	125*	-	-	* то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие замороженные: меланж	5·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	1,0	1,0	25	-	-	-
1.1.16.2. Меланж, желток сухие	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	1,0	1,0	25	-	-	-
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки (желток)	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	1,0	-	25	-	-	-
3.6.6. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145)									
1.3.3.4 Рыба соленая, в т.ч. замороженная: - неразделанная	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	0,1*	-	-	25	-	-	* в упаковке под вакуумом
- разделанная малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	0,1*	0,1	-	25	-	-	* в упаковке под вакуумом
1.3.4.4. Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	1,0	1,0	-	25	50	50	-
зернистая пастеризованная	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	1,0	-	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускаются
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая баночная, бочковая	1·10 <sup>5</sup>	1,0	-	1,0	1,0	-	25	50	300	-

1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла	2·10 <sup>4</sup>	0,1	-	0,1	1,0*	-	25	-	-	* в упаковке под вакуумом; Enterococcus 1·10 <sup>3</sup> КОЕ/г, не более
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них: морская капуста сушеная	5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	100	-	-
3.6.9.1. Сахарный песок	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	10	10	-
3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	10	-
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	10	-
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	-	-	1,0	-	25	20	не допускаются	-
3.6.10.2. Минеральный премикс	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	50	50	-
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	-	-	-
3.6.10.4. Пектин	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	100	-
1.5.2.2. Конфеты глазированные с корпусами: - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-
- молочными, сбивными	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
- из сухофруктов	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	200	-
- кремовыми, на основе пралине	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	100	50	-
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.2.5. Карамель неглазированная: - леденцовая с начинкой помадной, фруктово-ягодной, сбивной	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-

- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками: - помадной, фруктовой	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
- молочной, сбивной, ореховой	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.2.7. Карамель диабетическая	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	10	10	-
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия: - пастила, зефир, мармелад неглазированные	1·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	50	-
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	50	-
- пастиломармеладные изделия диабетические	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.3.1. Шоколад: - обыкновенный без добавлений	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
- обыкновенный с добавлениями	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	50	-
- с начинками	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	50	-
1.5.3.2. Шоколад диабетический	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
- ореховые	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	100	50	-
1.5.4.1. Какао-порошок товарный	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	-	-	25	100	100	-
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметичной упаковке	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	0,1	-	25	50	50	-
1.5.5.8. Вафли:										

- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	50	-
1.5.5.9. Пряники, коврижки: - без начинки	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-
- с начинкой	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	-	-	25	50	50	-
1.5.5.10. Печенье: - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100	50	-
- галеты, крекеры	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	100	-	-
1.4.5.1. Изделия макаронные яичные	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-
1.4.5.2. Изделия макаронные быстрого приготовления с добавками на молочной основе	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	0,1	-	25	-	-	-
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	100 в	сумме	-
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	50	-	-
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	50	-	-
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясopодуктами, рыбой, морепродуктами	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	50	-	-
3.6.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	100	100	-
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	200	100	-

3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	50	10	-
---	-------------------	-----	---	---	-----	---	----	----	----	---

Продолжение таблицы 19

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются						Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ) не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	E.coli	Сульфит-редуцирующие клостридии	S.aureus	Proteus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
3.6.2.4. Крупа манная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	50	50	-
3.6.2.5. Толокно овсяное	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	50	10	-
1.4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5·10 <sup>3</sup>	0,01	-	-	-	-	25	50	-	B.cereus в 0,1 г продукта не допускаются
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	-	B.cereus в 0,1 г продукта не допускаются
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки:										
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	1·10 <sup>5</sup> *	0,01	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	5·10 <sup>2</sup>	* для овощей нарезанных, в т.ч. смесей - 5·10 <sup>5</sup>
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	5·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	5·10 <sup>2</sup>	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и др.)	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	-	1·10 <sup>3</sup>	-

- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup>	1·10 <sup>2</sup>	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup>	1·10 <sup>2</sup>	то же
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	1,0	-	-	25	2·10 <sup>2</sup>	2·10 <sup>2</sup>	-
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	-	-	25	-	1·10 <sup>3</sup>	-
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки:										
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	1·10 <sup>3</sup>	2·10 <sup>2</sup>	-
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	5·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	-	-	25	1·10 <sup>3</sup>	5·10 <sup>2</sup>	-
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, цельные	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	2·10 <sup>2</sup>	-
- ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup>	5·10 <sup>2</sup>	-
- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup> в сумме		-
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	-	-	-	25	1·10 <sup>3</sup> в сумме		-
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель:										
- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	5·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	-	B.cereus 1·10 <sup>3</sup> КОЕ/г, не более
- сухое картофельное пюре	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	-	-
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	2·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	-	-
1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды:										
- фрукты и ягоды (сухофрукты)	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	5·10 <sup>2</sup>	-

- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодное сублимационной сушки	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup>	-	-	
- цукаты	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	-	25	50	50	-	
1.6.2.4. Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	1·10 <sup>2</sup>	-	В.cereus в 0,1 г продукта не допускаются	
- порошки овощные (сублимационной сушки)	5·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup>	-	-	
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
1.6.3.4. Консервы овощные (рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные консервы из абрикосов, персиков, груш с рН ниже 3,8	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
1.6.5.1. Соки овощные консервированные, имеющие рН 4,2 и выше	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12%	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатная паста, томатные соусы)	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше (для детского питания)	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).										

1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7-4,2 (с добавлением кислот)	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).									
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в т.ч. с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и ниже	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).									
1.6.6.2. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-овощные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).									
1.6.7.1. Овощи квашеные и соленые (капуста, огурцы) для непосредственного употребления	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-
1.6.8.1. Специи и пряности: - готовые к употреблению	5·10 <sup>5</sup>	0,01	-	0,01	-	-	25	1·10 <sup>3</sup>	-	-
- специи и пряности сырые: кориандр, корица, мускатный орех и др.	2·10 <sup>6</sup>	0,001	-	-	-	-	25	1·10 <sup>4</sup>	-	-
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, фундук, грецкие и др.)	-	0,01	-	-	-	-	25	1·10 <sup>3</sup>	-	-
1.6.9.2. Орехи обжаренные	-	0,1	-	-	-	-	25	5·10 <sup>2</sup>	-	-
1.7.3.3. Маргарины столовые	-	0,01	-	-	-	-	25	50	5·10 <sup>2</sup>	-

3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	-	-	1,0	-	25	20*	1,0*	* Масса продукта, в которой не допускаются плесени и дрожжи
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	-	-	1,0	-	25	100*	1,0*	* то же
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	-	-	-	25	20*	1,0*	* то же
1.8.1. Вода питьевая бутылированная (негазированная)	К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415)									
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	100*	100*	-	-	-	-	-	-	-	* КОЕ/см <sup>3</sup> не более объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются; БГКП (колиформы) фекальные, Pseudomonas aeruginosa - 100 КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	30	333	-	-	-	-	25	100 в сумме		-
1.8.5.2 Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие, со сроком годности 30 суток и более	-	100	-	-	-	-	100	40* (в сумме)		* объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (стр.144-145).									
1.9.7.1. Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	-	-	-
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	-	0,01	-	-	0,1	-	25	-	-	-
1.9.9.1.* Дрожжи хлебопекарные прессованные	-	0,001	-	-	0,1	-	25	100	-	-

* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.											
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и другие сахароспирты	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	-	-	25	1·10 <sup>2</sup>	-	-	-
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные тепловой сушки (для детского питания)	1·10 <sup>4</sup>	0,01	-	1,0	1,0	-	25	100	-	-	-
1.9.14.9. Концентраты каш сухие быстрого приготовления (для детского питания)	1·10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	-	25	100	100	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.10. Кисели плодово-ягодные сухие (для детского питания)	1·10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	-	-	25	500	500	500	-
1.9.14.11. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	1,0	-	25	100	10	10	B. cereus - 10 КОЕ/г, не более
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (соусы и др.)	5·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	-	1,0	-	25	-	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц куриных, консервированных овощей и т.д.: - без заправки и без добавления соленых овощей	1·10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	-	0,1	0,1	25	-	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- с заправками (соусы и др.)	1·10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	-	0,1	0,1	25	50	500	500	то же
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей: - без добавления соленых овощей и заправки	5·10 <sup>3</sup>	0,1	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-	-
- с заправками (соусы и др.)	5·10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	-	1,0	0,1	25	50	500	500	-
1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы и т.д.:											

- без заправки	1·10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	-	0,1	0,1	25	-	-	-
- с заправками (соусы и др.)	5·10 <sup>4</sup>	0,1	0,1	-	0,1	0,1	25	50	500	-
1.9.15.6. Говядина, телятина, птица и т.д. отварные	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	без заправки и соуса
Рыба отварная	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.7. Супы холодные: - свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	-	0,1	0,1	25	-	-	-
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	1·10 <sup>4</sup>	0,01	0,1	-	0,1	0,1	25	-	-	без заправки сметаной
- супы сладкие из плодов и ягод консервированных и сушеных	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольники, овощные супы, бульоны	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	-	-	25	-	-	-
- супы с изделиями макаронными и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
- супы-пюре	5·10 <sup>2</sup>	1,0	1,0	-	1,0	-	25	-	-	-
1.9.15.9. Блюда из яиц: - яйца вареные	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
- омлеты из яиц натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.10. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг, сваренный на пару и др.	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
- сырники творожные, запеканки, пудинги запеченные, начинки из творога, пироги, ватрушки и др.	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.11. Блюда из рыбы: - рыба отварная, припущенная, тушеная, запеченная	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	0,1	0,1	25	-	-	-

- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки и др. с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.12. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, пельмени, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные, и т.д.	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.13. Блюда из птицы отварные, тушеные, запеченные; изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.14. Гарниры: - рис отварной, изделия макаронные отварные, пюре картофельное и т.д.	1·10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	-	1,0	0,1	25	-	-	без заправки
- картофель отварной, припущенный	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	без заправки
- овощи тушеные	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	без заправки
1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд	5·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	0,1	25	-	-	-
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки: - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	-	50	-	-	-
- компоты из плодов и ягод сушеных	5·10 <sup>2</sup>	1,0	-	-	1,0	-	50	-	-	-
- желе, муссы	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	1,0	-	25	-	-	-
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	0,1*	1,0	0,1	25	-	-	* упакованные под вакуумом

1.9.15.18. Пицца школьная из полуфабриката промышленного производства	5·10 <sup>4</sup>	0,01	0,1	-	0,1	-	25	-	-	-
--	-------------------	------	-----	---	-----	---	----	---	---	---

#### 4. Требования к сырью, полуфабрикатам, продуктам пищевым

4.1 При производстве кулинарной продукции для питания детей и подростков необходимо использовать следующие сырье продовольственное, полуфабрикаты, продукты пищевые:

- говядину по ГОСТ 779<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54315-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- говядину для детского питания по ТУ 10.02.01.171\*;

- свинину по ГОСТ 7724<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53221-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- свинину для детского питания по ТУ 10.02.01.182\*;

- полуфабрикаты мясные натуральные по ОСТ 49 208, в том числе мясо котлетное говяжье и свиное\*;

- мясо котлетное говяжье - мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20%\*;

- мясо котлетное свиное - мышечная ткань с содержанием жировой ткани не более 30%, соединительной ткани не более 5%\* ;

- телятина по ГОСТ 16867<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54315-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- говядину, телятину, свинину, поступающие по импорту и разрешенные к применению Департаментом ветеринарии Минсельхоза России\*;

- субпродукты мясные обработанные (печень говяжью, сердце говяжье, языки говяжьи) по ТУ 9212-460-00419779\*;

- мясо фасованное по ГОСТ 3739\*;

- блоки из мяса жилованного и субпродуктов мясных обработанных (печень говяжью, сердце говяжье, языки говяжьи) замороженные по ОСТ 10-02-01-04\*;

- блоки мясные замороженные, поступающие по импорту и разрешенные к использованию Департаментом ветеринарии Минсельхоза России\*;

- мясо птицы (тушки кур, индеек) по ГОСТ 21784, первой, второй категорий упитанности остывшее, охлажденное и мороженое;

- мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391<sup>1)</sup>, первой, второй категорий упитанности остывшее, охлажденное и мороженое;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52702-2006. - Примечание

изготовителя базы данных.

- мясо птицы (тушки кур, цыплят-бройлеров, цыплят, индеек, индюшат), разрешенное для промышленной переработки органами Госветнадзора\*;
- полуфабрикаты из мяса кур по ОСТ 49 138;
- полуфабрикаты из мяса птицы по ОСТ 10 18.11.051;
- полуфабрикаты из мяса птицы замороженные, разрешенные для промышленной переработки органами Госветнадзора\*;
- мясо птицы (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат), поступающие по импорту и разрешенные для промышленной переработки Департаментом ветеринарии Минсельхоза России\*;
- мясо кусковое бескостное цыплят-бройлеров, кур (с грудки и окорочков) в естественном соотношении по ТУ 9214-163-23476484\*;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания по ТУ 9211-306-23476484\*;
- блоки из мяса птицы замороженные, разрешенные для промышленной переработки органами Госветнадзора\*;
- блоки из мяса птицы замороженные, поступающие по импорту и разрешенные для промышленной переработки Департаментом ветеринарии Минсельхоза России\*;
- субпродукты куриные обработанные (сердце цыплят-бройлеров, желудки мышечные, печень) по ТУ 10.02.01.865, ТУ 9212-312-23476484\*;
- субпродукты куриные обработанные, разрешенные к применению органами Госветнадзора\*;
- жир-сырец куриный, жир куриный топленый, разрешенные к применению органами Госветнадзора\*;
- полуфабрикаты мясные рубленые натуральные, с добавлением круп, мясо-овощные, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, по ТУ 9222-001-52735107, ТУ 9214-770-00419779, ТУ 9214-303-00008064, ТУ 9214-764-00419779, ТУ 9214-318-00008064, ТУ 9214-209-00008064, ТУ 9214-005-52735107 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке, предназначенные для питания детей школьного возраста\*;
- полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей школьного возраста, по ТУ 9214-033-23476484, ТУ 10-050 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- пельмени замороженные, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для детского питания, по ТУ 9214-734-00419779, ТУ 9222-001-52735107 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- изделия колбасные вареные (колбасы вареные, колбаски, сосиски, сардельки), обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей, по ТУ 9213-733-00419779, ТУ 10.02.01.145, ТУ 9213-198-00008064, ТУ 9213-208-00008064, ТУ 9213-305-00008064, ТУ 9213-337-00008064, ОСТ 10-048, ТУ 9213-034-23476484 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- изделия мясные, деликатесные, в том числе из мяса птицы (ветчина, балык, шейка, буженина и др.), предназначенные для питания детей, по ТУ 9213-421-00419779, ТУ 9213-303-23476484 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- колбасы полукопченые, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей, по ТУ 9213-551-00419779, ТУ 9213-628-00419779 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- паштеты из мяса, птицы, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для

питания детей, по ТУ 9216-316-00008064, ТУ 10.02.01.99 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- консервы мясные, из мяса птицы, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей, по ТУ 9216-303-23476484, ТУ 9216-623-00419779, ТУ 9216-589-00419779, ТУ 9216-772-00419779, ТУ 9216-317-00008064 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- блюда на основе мяса и птицы (с гарнирами или без них), готовые к употреблению, быстрозамороженные и предназначенные для питания детей, по ТУ 9213-030-23476484, ТУ 49 764 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- филе рыбное (без костей, с кожей или без нее) мороженое по ГОСТ 3948\*;

- филе рыбное (без костей, с кожей или без нее) охлажденное, замороженное по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- кальмара мороженого, варено-мороженого по ГОСТ 20414, ГОСТ Р 51495 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- жир рыбный очищенный, разрешенный к применению в питании детей органами Роспотребнадзора\*;

- рыбу лососевую соленую по ГОСТ 7449\*;

- рыбу лососевую слабосоленую по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- рыбу слабосоленую (сельдь) по ГОСТ 7448 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- икру лососевую зернистую баночную по ГОСТ 18173, икру лососевую зернистую бочковую по ГОСТ 1629, икру зернистую осетровых рыб пастеризованную по ГОСТ 6052, икру зернистую осетровых рыб баночную по ГОСТ 7442 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- консервы рыбные натуральные отечественного производства ("Лосось натуральный", "Горбуша натуральная", "Сайра натуральная" и др.) по ГОСТ 7452 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- полуфабрикаты рыбные натуральные и рубленые формованные для дошкольного и школьного питания по ТУ 9261-133-00472124, ТУ 9266-134-00472124 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- продукты яичные по ГОСТ 30363\*<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53155-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121\* ;

- продукты яичные (мороженые и сухие) по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- молоко стерилизованное и пастеризованное, обогащенное витаминно-минеральными комплексами, растительными биоволокнами, предназначенное для детского питания по ТУ 9222-195-00419785, ТУ 9222-024-05268977, ТУ 9137-004-05124550, ТУ 9222-014-17610300 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090\*;

- молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53946-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52791-2007. - Примечание изготовителя базы данных.

- ацидолакт для детского и диетического питания по ОСТ 10-194, ОСТ 10-078 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- напитки кисломолочные "Биолакт", "Чудесная груша" (с топинамбуром), "Тонус", "Бифитон", "Аципол", "Бифифрут", "Биовит" по ТУ 9222-174-00419785, ТУ 9222-167-00419785, ТУ 10-02-02-789-82, ТУ 9222-120-00419785, ТУ 9222-059-00419785, ТУ 9220-003-12342094, ТУ 9222-029-05268977 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- смеси стерилизованные кисломолочные для детского питания "Супромилк", "Супролакт" по ТУ 9146-281-00419785, ТУ 9146-282-00419785 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- биокефир по ТУ 9222-012-05268977 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- коктейль кефирный "Долюцар" (с экстрактом люцерны) по ТУ 9222-283-00419785\*;

- биоряженку по ТУ 9222-005-05268977 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- биоiogурт, биоiogурт с фруктовыми наполнителями, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, по ТУ 9222-004-05268977 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- молочные, фруктово-молочные коктейли, десерты по ТУ 9224-030-05268977 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- сметану, обогащенную витаминно-минеральными комплексами, по ТУ 9222-005-45157804 и другой действующей нормативной документации, согласованной и утвержденной в установленном порядке\*;

- творог с массовой долей жира до 9% по ТУ 9222-003-45157804, РСТ РФ 371 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- изделия творожные с фруктовыми наполнителями или без них, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей, по ТУ 9222-025-05268977, ТУ 9222-002-45157804, ТУ 9222-003-05331569, ТУ 9228-001-49872349 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- сырki творожные глазированные (с наполнителями фруктовыми или без них), обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей, по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- массу сырную пластифицированную, предназначенную для питания детей, по ТУ 9225-220-04610209, ТУ 9222-001-45157804 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- соусы кисломолочные, сырные, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и предназначенные для питания детей, по ТУ 9222-001-52735107, ТУ 9225-052-04610209 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52972-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- сыры сычужные твердые, полутвердые, мягкие по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- масло коровье по ГОСТ 37<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют в части Вологодского сливочного масла ГОСТ Р 52969-2008; в части топленого масла ГОСТ Р 52971-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- масло коровье сладкосливочное, сливочное несоленое по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- масло кокосовое, олеин пальмовый, разрешенные к применению в питании детей\*;

- маргарин с содержанием трансизомеров жирных кислот не более 7% отечественного производства по ГОСТ 240<sup>1)</sup> и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке, и импортного производства, разрешенный к применению органами Роспотребнадзора\*;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52178-2003. - Примечание изготовителя базы данных.

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129\*;

- масло растительное по ГОСТ 1120\*;

- масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53510-2009. - Примечание изготовителя базы данных.

- масло растительное (подсолнечное, кукурузное, соевое рафинированное, рапсовое, оливковое) отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке, импортного производства - по санитарно-эпидемиологическим заключениям, разрешенное к применению в питании детей школьного возраста\*;

- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53495-2009. - Примечание изготовителя базы данных.

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189\*;

- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52668-2006. - Примечание изготовителя базы данных.

- муку из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12306\*<sup>1)</sup>;

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53048-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную витаминно-минеральными комплексами, отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный, ржаной, зерновой, обогащенный витаминно-минеральными комплексами, йодированным белком,  $\beta$ -каротином и др., предназначенный для питания детей, по ТУ 9110-290-05747152, ТУ 9113-026-00932169, ТУ 9110-001-03630606, ТУ 9110-002-48363077 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- изделия булочные, в том числе сдобные, обогащенные витаминно-минеральными комплексами и др., предназначенные для питания детей, по ГОСТ 27844, ГОСТ 2862(1), ГОСТ 2880(1), ТУ 9110-021-17028327, ТУ 9110-290-05747152, ТУ 9116-289-05747152, ТУ 9115-008-05747152 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

---

1) На территории Российской Федерации документы не действуют. Действует ГОСТ Р 52462-2005. - Примечания изготовителя базы данных.

- изделия макаронные, обогащенные белком и витаминно-минеральными комплексами, предназначенные для питания детей, по ГОСТ 875(1) и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

---

1) На территории Российской Федерации документы не действуют. Действует ГОСТ Р 51865-2010, здесь и далее по тексту. - Примечания изготовителя базы данных.

- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу пшено шлифованное по ГОСТ 512;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу пшеничную ("Полтавская", "Артек") по ГОСТ 276;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
- горох шлифованный по ГОСТ 6201;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- горошек зеленый сушеный по ГОСТ 16730(1);

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52622-2006. - Примечание изготовителя базы данных.

- чечевицу тарелочную продовольственную по ГОСТ 7066\*;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22(1);

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53396-2009. - Примечание изготовителя базы данных.

- белки соевые изолированные и концентрированные, разрешенные к применению в питании детей школьного возраста\*;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699<sup>1)</sup>, не ниже первого сорта;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53876-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- крахмал кукурузный по ГОСТ 5697<sup>1)</sup>, не ниже первого сорта;

---

<sup>1)</sup> Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ 7697<sup>2)</sup>.

<sup>2)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 51985-2002. - Примечания изготовителя базы данных.

- концентраты каш быстрого приготовления витаминизированные, предназначенные для питания детей, по ТУ 9197-009-17734456 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- смеси орехов, семян, злаков и сухофруктов "Мюсли" для детского питания по ТУ 9196-002-42026870 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- соль пищевую йодированную по ТУ 9192-007-17028327;

- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54731-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54845-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908\*;

- гидрокарбонат натрия (сода питьевая) по ГОСТ 2156 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- ванилин по ГОСТ 16599 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке;

- желатин пищевой по ГОСТ 11293\*;

- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- эмульсии вкусо-ароматические для продуктов детского питания по ТУ 9145-026-51024574\*;

- картофель свежий по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832, ГОСТ Р 51808;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723; ГОСТ 27166<sup>1)</sup>, ГОСТ Р 51783;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 51783-2001. - Примечание изготовителя базы данных.

- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 26767<sup>1)</sup>, ГОСТ Р 51782;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 51782-2001. - Примечание изготовителя базы данных.

- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- огурцы свежие по ГОСТ 1726<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54752-2011, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54903-2012. - Примечание изготовителя базы данных.

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724, ГОСТ 26768<sup>1)</sup>, ГОСТ Р 51809;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 51809-2001. - Примечание изготовителя базы данных.

- капусту краснокочанную свежую по ГОСТ 7967;
- лук свежий зеленый по РСТ 624;
- укроп свежий по ТУ 10 РСФСР 527;
- петрушку свежую по РСТ РСФСР 748;
- коренья белые сушеные по ГОСТ 16731<sup>1)</sup>;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 16732<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документы не действуют. Действует ГОСТ Р 52622-2006. - Примечание изготовителя базы данных.

- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- редьку свежую по РСТ РСФСР 361;
- пастернак корневой свежий по РСТ РСФСР 364;
- щавель и шпинат свежие по РСТ РСФСР 367;
- редис свежий по РСТ РСФСР 675<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: РСТ РСФСР 659. - Примечание изготовителя базы данных.

- репу столовую свежую по РСТ РСФСР 743;
- капусту свежую брюссельскую, савойскую, кольраби по РСТ РСФСР 744;
- брюкву столовую свежую по РСТ РСФСР 745;
- сельдерей свежий по РСТ РСФСР 749;

- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- капусту квашеную по ГОСТ 3858\*<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53972-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54050-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- фасоль стручковую консервированную по ГОСТ 15979\*;
- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877\*<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53958-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- капусту морскую сушеную, варено-мороженую, консервированную (без консервантов) по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- овощи свежие, салат, зелень, разрешенные к применению в школьном питании\*;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343\*<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54678-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- соусы томатные витаминизированные, предназначенные для детского и диетического питания, по ТУ 9143-004-45157804, ТУ 9162-002-52735107 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- консервы. Соусы томатные по ГОСТ 17471\*<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 50903-96. - Примечание изготовителя базы данных.

- консервы. Соусы фруктовые по ГОСТ 18077\*;
- огурцы соленые баночные (без уксуса) по ГОСТ 7180\*<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53972-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- огурцы соленые консервированные (без уксуса) по ГОСТ 20144\*<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53127-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- консервированные икру кабачковую, икру баклажанную, икру свекольную, икру свекольно-морковную, икру овощную и другие консервы овощные, разрешенные в питании детей, по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;
- яблоки свежие по ГОСТ 16270, ГОСТ 21122<sup>1)</sup>;

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54697-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- груши свежие по ГОСТ 21713, ГОСТ 21714;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сливу и алычу крупноплодные свежие по ГОСТ 21920;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- апельсины по ГОСТ 4427;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- землянику свежую по ГОСТ 6828;
- виноград свежий столовый по ГОСТ 25896;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187\*<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53956-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- овощи и фрукты быстрозамороженные и сушеные отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- овощи и фрукты быстрозамороженные и сушеные импортного производства, разрешенные к применению органами Роспотребнадзора\*;

- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро ореха фундука по ГОСТ 16835<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54031-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16832;
- орехи фундука по ГОСТ 16834<sup>1)</sup>;

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54046-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

- мак по ГОСТ 12094<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 50533-2006. - Примечание изготовителя базы данных.

- фрукты и ягоды сушеные (яблоки, груши, чернослив, шиповник, изюм и др.) отечественного и импортного производства, разрешенные к применению в школьном питании\*;

- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.1074 и МУК 4.2.1018;

- воду минеральную "Солнечногорскую" и др., столовую негазированную, питьевую минеральную столовую негазированную отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- соки, напитки сокосодержащие, овощные и фруктовые витаминизированные для детского питания по ТУ 9163-042-51114834, ТУ 9163-043-51114834, ТУ 9163-044-51114834, ТУ 9185-036-47599748, ТУ 9163-015-18008485, ТУ 9185-003-51032289 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- сухие смеси для напитков, обогащенных витаминно-минеральными компонентами, по ТУ 9197-023-17028327 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- концентраты витаминных напитков, киселей, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, для питания детей по ТУ 9190-005-17028327, ТУ 9190-011-17028327, ТУ 9195-010-17028327 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- сироп шиповника с витаминами и микроэлементами по ТУ 9185-015-00480684\*;

- десерты фруктово-ягодные витаминизированные, с повышенным содержанием пектина для детского питания по ТУ 9163-002-18396852 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- соки плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 656\*<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52184-2003. - Примечание изготовителя базы данных.

- соки плодовые и ягодные с сахаром по ГОСТ 657\*<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют ГОСТ Р 52184-2003, ГОСТ Р 52187-2003, ГОСТ Р 51398-99. - Примечание изготовителя базы данных.

- соки плодовые и ягодные с мякотью по ГОСТ 16366\*<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52184-2003. - Примечание изготовителя базы данных.

- соки из цитрусовых плодов по ГОСТ 18193\*<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют ГОСТ Р 52184-2003, ГОСТ Р 52187-2003, ГОСТ Р 51398-99. - Примечание изготовителя базы данных.

- сок виноградный натуральный по ГОСТ 25892\*<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52184-2003. - Примечание изготовителя базы данных.

- соки фруктовые по ГОСТ 29135\*<sup>1)</sup>;

---

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52185-2003. - Примечание изготовителя базы данных.

- соки плодовые, ягодные, фруктовые, овощные в индивидуальной упаковке отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- повидло по ГОСТ 6929\* 1);

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 51934-2002. - Примечание изготовителя базы данных.

- джемы по ГОСТ 7009\* 1);

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52817-2007. - Примечание изготовителя базы данных.

- варенье по ГОСТ 7061\* 1);

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53118-2008. - Примечание изготовителя базы данных.

- повидло, джемы, варенье, фрукты дольками консервированные, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- мед натуральный по ГОСТ 19792\* 1);

1) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54644-2011. - Примечание изготовителя базы данных.

- напиток кофейный злаковый (без кофе, витаминизированный) отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- какао-порошок по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- чай черный байховый фасованный по ГОСТ 1938 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке, а также импортного производства\*;

- напиток шоколадный быстрорастворимый с витаминами по ТУ 9195-301-04605473\*;

- гематоген по ТУ 9123-006-55691592\*;

- супергематоген по ТУ 9358-002-10837785, ТУ 9358-001-36911592 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- батончики белковые, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, по ТУ 9123-002-55691592, ТУ 9123-006-10837785, ТУ 9123-003-55691592 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- печенье сахарное, обогащенное витаминно-минеральными комплексами, по ГОСТ 24901, ТУ 9131-002-00334675 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- крекеры с бета-каротином, крекеры без сахара, крекеры с пониженным содержанием сахара, крекеры с отрубями по ТУ 9132-003-00334675, ТУ 9132-001-11285106 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- печенье, обогащенное витаминно-минеральными премиксами, печенье с отрубями по ТУ 9131-002-00340641, ТУ 9131-003-05127550, ТУ 9131-002-11285106 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и

согласованной в установленном порядке\*;

- вафли, обогащенные витаминно-минеральными премиксами, по ТУ 9130-001-00340641, ТУ 9137-004-05127550 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- кексы, пряники, детские завтраки (полдники) бисквитные, обогащенные витаминно-минеральными премиксами, по ТУ 9136-290-36530682, ТУ 9133-291-36530682, ТУ 9135-001-02186161 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- изделия экструзионной технологии, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, по ТУ 9196-001-47657606 и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- зефир с бета-каротином, зефир с пектином витаминизированные по ГОСТ 6441\*;

- мармелад с пектином и бета-каротином по ГОСТ 6442\*;

- конфеты типа пралине "Полевые" с пищевыми волокнами, витаминизированные по ГОСТ 4570\*;

- конфеты глазированные шоколадные, обогащенные витаминно-минеральными комплексами: "Стратосфера", "Сладкое наслаждение", "Зоологические", с пралиновой начинкой между слоями вафель "Мишка косолапый" и др. по ГОСТ 4570\*;

- шоколад "Аленка", "Сказки Пушкина" и др., обогащенный витаминами, по ГОСТ 6530<sup>1)</sup> и другой действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

---

1) Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ 6534<sup>2)</sup>.

2) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52821-2007. - Примечания изготовителя базы данных.

- шоколадно-молочную пасту с витаминно-минеральной добавкой "Элим" по ТУ 9125-008-16939216;

- ирис тираженный "Крепыш" и др. по ГОСТ 6478;

- пирожные, торты песочные и бисквитные (без крема) отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной и согласованной в установленном порядке\*;

- витаминные и витаминно-минеральные смеси "Элевит" по ТУ 9281-002-46393306, предназначенные для обогащения витаминами и минеральными веществами изготовленных на предприятиях общественного питания или на промышленных предприятиях пищевых продуктов (блюд), разрешенные к применению в питании детей школьного возраста\*;

- витаминно-минеральные смеси "Элевит" по ТУ 9281-002-46393306, предназначенные для обогащения витаминами и минеральными веществами хлеба и хлебобулочных изделий, разрешенные к применению в питании детей школьного возраста\*;

- витаминно-минеральные премиксы "Валетек" по ТУ 9281-019-17028327, предназначенные для обогащения витаминами и минеральными веществами изготовленных на предприятиях общественного питания или на промышленных предприятиях хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, разрешенные к применению в питании детей школьного возраста\*;

- бета-каротин в растительном масле по ТУ 9353-016-17028327, предназначенный для обогащения хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, кондитерских изделий, напитков и др. витаминами и минеральными веществами, разрешенный к применению в школьном питании\*;

- йодказеин для обогащения хлебобулочных изделий, разрешенный к применению в школьном питании\*.

Примечания.

1. Возможность использования в питании детей и подростков в организованных коллективах сырья

продовольственного, продуктов пищевых, полуфабрикатов, отмеченных знаком "\*", подтверждается результатами медико-биологической оценки, проводимой в соответствии с "Инструкцией по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах" (утверждена приказом Центра госсанэпиднадзора в г.Москве от 28.04.2001 N 72).

2. Все сырье продовольственное, продукты пищевые и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, предназначенной для питания детей, должны соответствовать "Гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (СанПиН 2.3.2.1078-01), дополнениям и изменениям к ним (СанПиН 2.3.2.1280-03), санитарным правилам "Организация детского питания" (СанПиН 2.3.2.1940-05).

3. Сырье животного происхождения, используемое для производства кулинарной продукции для школьного питания, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и оценке Госветслужбой России в соответствии с действующими ветеринарными правилами, нормами и должно сопровождаться ветеринарными документами установленной формы (ветеринарное свидетельство форма N 2; ветеринарная справка форма N 4 - в пределах города, района).

Все сырье и материалы должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

4. Для выработки кулинарной продукции из мяса, птицы, рыбы не допускается использование сырья, замороженного более одного раза.

5. При использовании добавок пищевых необходимо руководствоваться СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок".

6. При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков могут использоваться другие виды и наименования сырья продовольственного, продуктов пищевых, полуфабрикатов с аналогичной или более высокой пищевой ценностью, разрешенных к применению в школьном питании органами Роспотребнадзора.

4.2 При изготовлении кулинарной продукции для питания детей допускается использовать следующие материалы упаковочные:

- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;
- материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый (политерм) для упаковки по ТУ 6-49-020-34-31-177;
- стаканчики из поливинилхлорида для упаковки продукции по ТУ 10.04.40.19;
- лотки из полимерных материалов по ТУ 10-24.16;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтилен-полиамид по ТУ 6-19-051592;
- пленку полиамидполиэтиленовую по ТУ 6-19-371;
- пакеты из полимерных комбинированных материалов по ТУ 63.102.115;
- пленку полиэтиленцеллофановую по ТУ 6-12-020-40-77-2 и другие пленки, разрешенные к применению органами Роспотребнадзора;

- ленту чековую с термоклящим слоем по ТУ 13-7309005-483;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с липким слоем (самоклящиеся этикетки-чеки), разрешенную к применению органами Роспотребнадзора;
- ленту бумажную с термоклящим слоем, ленту чековую с термочувствительным слоем по ТУ 13-7309005-483;
- лотки из полистирола по ТУ 49 1166;
- лотки полимерные по ТУ 49 631;
- лотки полимерные по ТУ 10-2-16;
- фольгу алюминиевую кашированную по ТУ 48-21-822;
- этикетки самоклеящиеся, разрешенные к применению органами Роспотребнадзора;
- касалетки, стаканчики, лоточки и другую посуду из фольги или других материалов полимерных (термостойкие), разрешенные к применению в школьном питании органами Роспотребнадзора.

#### Примечания.

1. При изготовлении кулинарной продукции для питания детей могут использоваться другие виды и наименования материалов упаковочных.
2. Все материалы упаковочные, используемые при выработке кулинарной продукции, должны быть разрешены к применению в школьном питании органами Роспотребнадзора.

## **5. Технологический процесс производства кулинарной продукции**

Технологический процесс должен осуществляться в соответствии с настоящей технологической инструкцией, с обязательным соблюдением требований федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", а также правил, установленных Законом РФ "О защите прав потребителей", и "Санитарных правил для предприятий общественного питания", утвержденных и согласованных в установленном порядке, с учетом необходимых изменений, рецептур и технологий приготовления кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков в организованных коллективах.

### **5.1 Особенности производства кулинарной продукции для питания детей школьного возраста в организованных коллективах**

С целью обеспечения детей и подростков в организованных коллективах рациональным (здоровым) питанием в рецептуры и технологии кулинарных изделий, вырабатываемых в соответствии с технологическими картами, приведенными в настоящей технологической инструкции, внесены соответствующие изменения.

5.1.1 Из рецептур исключены перец красный, черный и другие острые приправы, которые могут быть заменены эмульсиями вкусо-ароматическими для продуктов детского питания, выработанными на основе эфирных масел пряностей натуральных, позволяющих придать готовой кулинарной продукции выраженные вкус и аромат пряностей, а также улучшить ее микробиологические показатели за счет того, что натуральные эфирные масла являются сильными антиокислителями, интенсивно подавляющими рост микрофлоры, в том числе патогенной.

5.1.2 Из рецептур исключены вино и другие ингредиенты, содержащие алкоголь; кофе и другие ингредиенты, содержащие кофеин; грибы, грибные отвары.

5.1.3 Уксус из рецептур исключен или заменен соком лимонным натуральным или раствором (2%-ной концентрации) кислоты лимонной пищевой.

5.1.4 Для приготовления супов предусмотрено использование бульонов мясных (из мяса бескостного), из мяса птицы (куриного, индюшиного), рыбных (из филе рыбного без костей), а также отвара овощного или воды.

5.1.5 Маргарин или кулинарный жир во всех рецептурах на кулинарную продукцию заменен на масло сливочное.

Маргарин и другие жиры пищевые могут использоваться ограниченно только при изготовлении булочных и мучных кондитерских изделий, предназначенных для детей школьного возраста (МосМР 2.4.5.002-04 "Пищевые жиры и жировые продукты, предназначенные для использования в питании детей и подростков").

5.1.6 При отпуске блюд сметана заменена растопленным (прокипяченным) маслом сливочным или соусом молочным, или соусом сметанным, или соусом специальным кисломолочным промышленного производства для дошкольного и школьного питания.

Сметану 10%-ной жирности допускается использовать в составе блюд и кулинарных изделий (запеченных, тушеных и др.), которые подвергаются последующей термообработке, а также в составе супов, куда ее вводят после тепловой обработки (кипячения), или суп готовый, после добавления в него сметаны, вновь доводят до кипения.

5.1.7 В рецептурах кулинарных изделий предусмотрено использование только соли поваренной йодированной (обогащенной йодатом калия) в количестве, обеспечивающем содержание соли поваренной в готовом блюде, не более: в изделиях кулинарных из мяса, птицы, рыбы - 1,0-1,2 г/100 г; в супах - 0,1 г/100 г; в гарнирах, салатах, винегретах, закусках, холодных и горячих блюдах, а также в других блюдах - 0,25 г/100 г.

5.1.8 При производстве кулинарной продукции из способов тепловой обработки использованы: варка, в том числе на пару, припускание, запекание в духовом или жарочном шкафу, тушение, а также СВЧ-нагрев, конвекционный и инфракрасный нагрев. Исключены обжаривание (жарка) и пассировка продуктов в жире (масле).

5.1.9 Пассеровка овощей, томата-пюре при приготовлении закусок, супов, вторых блюд, соусов и др. заменены их припусканием в небольшом количестве бульона или отвара овощного, или воды с добавлением (или без добавления) масла сливочного или масла растительного. Пассеровка муки пшеничной заменена легким подсушиванием ее на сковороде без добавления масла.

5.1.10 Кратковременное обжаривание (не более 10 мин) предусмотрено только при изготовлении изделий формованных из котлетной массы мясной, рыбной, из птицы (котлеты, биточки, шницели и другие изделия рубленые). Для обжаривания изделий допускается использовать олеин пальмовый, масло кокосовое, масло коровье (с массовой долей влаги не более 16%), в том числе масло топленое, жир птичий топленый, масло растительное рафинированное дезодорированное. Эти же жиры используют для смазывания противней, форм, выпечных листов, применяемых при запекании (выпекании) кулинарной продукции.

5.1.11 Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, лук репчатый, картофель, морковь, свекла, коренья и др.), не проходящие тепловой обработки, могут изготавливаться и использоваться в питании детей и подростков только в период до 1 марта.

5.1.12 Салаты, винегреты и другие блюда холодные перед отпуском могут быть заправлены маслом растительным или соусом салатным для дошкольного и школьного питания промышленного производства, или термизированным йогуртным продуктом промышленного производства и др. в соответствии с технологическими картами.

Не допускается для заправки салатов, винегретов, закусок использовать сметану, майонез, острые соусы.

5.1.13 Бобовые консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукурузу и др.), а также зелень свежую и т.п. можно использовать в пищу, в том числе для приготовления блюд холодных, только после тепловой обработки (отваривания, запекания, тушения, ошпаривания и др.).

5.1.14 Соления и квашения бочковые (огурцы, капуста и др.) используют только после тепловой обработки (для приготовления супов, соусов, блюд из мяса, овощей и др.).

5.1.15 Изделия колбасные вареные (колбаса вареная, колбаски, сосиски, сардельки), в том числе из мяса птицы, изделия ветчинные вареные используют в питании детей и подростков только после тепловой обработки (варка в воде в течение 5 мин с момента закипания, обработка в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь).

5.1.16 При изготовлении салатов, винегретов и др. допускается использовать только огурцы баночные консервированные (без уксуса).

5.1.17 Для приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы в рецептурах предусмотрено использование филе рыбного (без костей) промышленного производства следующих видов рыбы: треска, пикша, окунь морской, сайда, тунец, навага, хек, ледяная, минтай, скумбрия, судак, а также рыбы семейства осетровых, лососевых и др. с высокой пищевой ценностью и небольшим содержанием костей.

5.1.18 Молоко сухое цельное или обезжиренное можно использовать только при производстве булочных и кондитерских изделий, а также кулинарных изделий из мяса, рыбы, птицы.

5.1.19 В питании детей и подростков в организованных коллективах допускается использовать только яйца куриные диетические, прошедшие необходимую кулинарную тепловую обработку.

5.1.20 Яйца куриные столовые (срок годности которых более 7 суток, не считая дня снесения), а также меланж яичный для изготовления блюд и кулинарных изделий (омлетов, запеканок и т.п.) не используют.

Яйца куриные столовые и меланж яичный можно использовать только для производства булочных и мучных кондитерских изделий.

5.1.21 В питании детей и подростков в организованных коллективах при изготовлении кулинарной продукции запрещено использование льезона, который заменен в рецептурах смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1 (см. технологические карты).

5.1.22 Изделия формованные из овощей (котлеты, шницели, оладьи, биточки и др.) не жарят, а запекают на противне в жарочном или духовом шкафу до готовности (см. технологические карты).

5.1.23 Каши молочные, супы молочные и др. готовят на молоке 3,2%-ной жирности витаминизированном (см. технологические карты).

5.1.24 Каши допускается готовить из любого вида крупы, рекомендуется одновременно использовать два-три наименования крупы (см. технологические карты).

5.1.25 Блюда из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (азу, бефстроганов, мясо и птица тушеные, жаркое, рагу, печень тушеная, рыба запеченная и др.) готовят из мяса и птицы отварных, рыбы отварной или припущенной, печени припущенной (см. технологические карты).

5.1.26 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания (в том числе предприятия школьного питания и столовые образовательных учреждений), в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по

сальмонеллезам;

- яйца утиные и гусиные;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

5.1.27 В соответствии с принципами рационального (здорового) питания, в питании детей и подростков в организованных коллективах не следует использовать:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жаренные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, картофель и т.п.), в том числе во фритюре;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин, другие стимуляторы, алкоголь;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- жирные говядину, свинину, птицу, а также баранину для приготовления первых и вторых блюд;
- бульоны костные;
- консервы закусочные, маринованные овощи и фрукты (с добавлением уксуса);
- острые соусы (типа кетчупа).

5.1.28 С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в организованных коллективах не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулеты из мякоти голов;
- горошек зеленый, фасоль, кукурузу и др. консервированные без тепловой обработки (кипячения);
- молоко фляжное (бочковое) без тепловой обработки (кипячения);
- молоко-"самоквас", простоквашу и другие кисломолочные продукты собственного (не промышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (не промышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки;

13а исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов промышленного производства в индивидуальной герметичной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта: йогуртов и др. кисломолочных напитков; сметаны, прошедшей термическую обработку ("термизированной"), кварков (творожков), выработанных из термизированного сырья и/или с использованием мембранных технологий.

- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающей птицы;
- яичницу-глазунью;
- грибы, а также кулинарные изделия из грибов;
- бульоны грибные;
- майонезы;
- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне.

## **5.2 Требования к качеству поступающих сырья продовольственного, продуктов пищевых и др.**

Все сырье продовольственное, продукты пищевые, поступающие на предприятия школьного питания, подлежат обязательному осмотру-бракеражу.

Качество поступающей на предприятия школьного питания продукции и сырья проверяется ежедневно зав. производством или приемо-сдатчиком, или другим ответственным лицом. Они проводят бракераж по органолептическим показателям: оценивают внешний вид, цвет, консистенцию, запах сырья, продуктов пищевых, целостность упаковки и соответствие маркировки (этикеточной надписи) сопроводительным документам. Результаты бракеража регистрируются в книге поступления продукции или в специальном журнале.

Каждый пищевой продукт должен иметь документ изготовителя (удостоверение о качестве и безопасности), где обязательны данные о дате и часе выработки продукта, дате конечного срока реализации. На животноводческое сырье (яйца куриные, мясо, птицу) контролируется наличие ветеринарных свидетельств (справок).

В отношении всех пищевых продуктов должны иметься сведения о наличии сертификата соответствия (декларации) и санитарно-эпидемиологического заключения или свидетельства о регистрации.

Все поступающее продовольственное сырье и пищевые продукты должны строго соответствовать требованиям:

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (таблицы 17, 18, 19);
- СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания";
- СанПиН 2.3.2.1280-03 "Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01" (таблицы 17, 18, 19);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

Не допускается прием продукции, сырья продовольственного, не соответствующих требованиям,

приведенным в таблицах 17, 18, 19, а также с истекшим или предельным сроком годности и реализации, т.к. они могут являться причиной острых кишечных заболеваний, пищевых отравлений и др. Нельзя принимать продукцию, сомнительную по качеству. В исключительных или спорных случаях продукцию направляют в ведомственную пищевую лабораторию или в учреждения Роспотребнадзора для лабораторного исследования и заключения о возможности их использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.

Запрещается принимать на предприятия школьного питания сырье продовольственное, продукты пищевые, указанные в подпунктах 5.1.26, 5.1.27, 5.1.28.

Санитарно-гигиенические требования для предприятий школьного питания, производящих кулинарную продукцию для питания детей и подростков в организованных коллективах, представлены в Приложении Б к настоящей технологической инструкции.

### **5.3 Основные требования к производственному процессу и хранению**

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет точность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Для хранения скоропортящихся продуктов (Приложение Б к настоящей технологической инструкции) необходимо использовать холодильные установки с термометрами.

Температура хранения должна быть от 2 до 6 °С или в соответствии с рекомендациями для определенного вида продукции.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре не выше 6 °С.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в холодильниках при температуре не выше минус 10 °С. Не допускается замораживание сырья два и более раз.

### **5.4 Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых**

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных

разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

#### 5.4.1 Подготовка сырья мясного

Сырье мясное, направляемое на переработку, должно сопровождаться разрешением ветеринарно-санитарной службы. При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и мокрому туалету.

Для производства кулинарной продукции на пищеблоках образовательных (оздоровительных) учреждений используются только полуфабрикаты мясные охлажденные или замороженные, а также обваленное и жилованное мясо видов, перечисленных в п.4.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания".

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьи), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

#### 5.4.2 Подготовка птицы

Замороженные тушки птицы потрошенные (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат), а также полуфабрикаты из них направляют на размораживание, которое осуществляют на воздухе на специальных подносах, лотках и др. в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

У потрошенных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

#### 5.4.3 Подготовка рыбы

Размораживание рыбы можно проводить как на воздухе на специальных подносах или лотках, так и погружением тушек рыбы в воду на 2-4 часа при температуре воды 10-12 °С (рыба семейства лососевых, осетровых специальной разделки).

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

#### 5.4.4 Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц куриных диетических и столовых (в случае их использования) осуществляют в специально отведенном месте в промаркированных емкостях (ведрах, котлах и др.) в следующей последовательности:

первоначально яйца промывают теплым 1%-2%-ным раствором соды кальцинированной, затем 0,5%-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами, после чего яйца ополаскивают холодной проточной водой.

Промытые яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают, банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40 °С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения. Меланж яичный используют только при изготовлении теста для выпечки и других мучных изделий.

#### 5.4.5 Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей ("коренном"), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей ("овощном"), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. Необходимо производить тщательную зачистку порченных и гниющих участков моркови, лука, свеклы, редьки, картофеля и других овощей, обязательно удалить 3-4 листа капусты белокочанной или краснокочанной, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами).

Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде (в "холодном" цехе).

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных для употребления в пищу в сыром виде, без проведения термической обработки.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают - первоначально в производственной ванне (в "овощном" цехе), затем проточной питьевой водой (непосредственно перед употреблением, в "холодном" цехе).

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты свежие быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре от минус 10 до минус 18 °С. Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

#### 5.4.6 Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, овсяную, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупы манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

## **5.5 Назначение технологических карт**

Кулинарную продукцию, предназначенную для питания детей и подростков в организованных коллективах, готовят в соответствии с ассортиментом, приведенным в разделе 2 настоящей технологической инструкции, по технологическим картам (раздел 5.6).

В технологических картах указаны наименования кулинарной продукции, рецептуры, закладка сырья по весу брутто и нетто на порцию массой нетто 100 г, что позволяет значительно упростить расчеты сырья на требуемое количество порций, а также дается характеристика технологического процесса с учетом требований и особенностей приготовления блюд, кулинарных изделий для питания детей.

Применение технологических карт в повседневной работе предприятий школьного питания обеспечивает соблюдение требований технологии приготовления кулинарной продукции для детей и подростков в организованных коллективах, позволяет экономить время при закладке продуктов, создает условия для правильной их подготовки, дозировки и является руководством по приготовлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.

В технологических картах учтены изменения в нормах отходов и потерь при подготовке сырья продовольственного, продуктов пищевых к использованию, а также при холодной и тепловой их обработке в соответствии с директивными документами, утвержденными и согласованными в установленном порядке.

Кроме того, во всех технологических картах указаны рекомендуемые диеты для каждого наименования как кулинарной продукции, так и продуктов готовых промышленного производства, что позволяет обеспечить полноценным питанием не только здоровых детей, но и детей с различными заболеваниями, нуждающихся в диетическом или лечебно-профилактическом питании, а также указаны срок реализации и температура подачи блюда.

## **5.6 Приготовление кулинарной продукции в соответствии с технологическими картами**

### **5.6.1 Блюда холодные**

К блюдам холодным относятся бутерброды, разнообразные изделия из мяса, птицы, субпродуктов (колбасы вареные, колбасы полукопченые, изделия деликатесные, паштеты, консервы из мяса или птицы), а также рыба слабосоленая, икра зернистая промышленного производства, салаты, винегреты, закуски овощные и др., употребляемые в холодном виде.

Обработку используемых продуктов и сырья для бутербродов, салатов, винегретов, закусок и др. необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами.

#### **5.6.1.1 Бутерброды открытые, продукты гастрономические порционные**

Бутерброды открытые, а также продукты гастрономические порционные (нарезка и др.) готовят в строгом соответствии с технологическими картами N 1 - N 17.

Технологическая карта N 1

**Бутерброды с маслом сливочным**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Масло коровье сладкосливочное или сливочное несоленое	20	20				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		40	4,0	42,8	26,3	506

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Масло сливочное нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба, на который укладывают кусочки масла сливочного.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 2

**Бутерброды с джемом или повидлом**  
(вариант N 1)

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Джем или повидло, обогащенные незаменимыми микронутриентами	20,2	20,0				
Масло коровье сладкосливочное или сливочное несоленое	5	5				
Хлеб пшеничный витаминизированный	15	15				
Выход порции, г		40	3,3	11,5	55,3	338

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см; ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом или джемом.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 3

**Бутерброды с джемом или повидлом**  
(вариант N 2)

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Джем или повидло, обогащенные незаменимыми микронутриентами	20,2	20,0				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		40	4,0	1,5	61,5	276

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см, которые затем равномерно намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 4

**Бутерброды с сыром**

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11,15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Сыр сычужный твердый неострый (российский, голландский, костромской и др.)	21	20				
Масло коровье сладкосливочное или сливочное несоленое	10	10				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	30				
Выход порции, г		60	12,5	24,0	26,0	370

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр сычужный твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным и укладывают на них подготовленный сыр.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 4а

### Бутерброды с сыром

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Сыр сычужный твердый неострый (российский, голландский, костромской и др.)	21	20				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	30				
Выход порции, г		50	12,5	15,8	26,0	296

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр сычужный твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

На ломтики хлеба укладывают подготовленный сыр.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 5

### Бутерброды с консервами мясными для дошкольного и школьного питания

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Консервы мясные для дошкольного и школьного питания (пюреобразные, гомогенизированные, крупноизмельченные) промышленного производства	31	30				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	30				
Выход порции, г		60	9,8	7,3	25,8	187

**Технология приготовления:** хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Ломтики хлеба равномерно намазывают консервами мясными для дошкольного и школьного питания (пюреобразными, гомогенизированными, крупноизмельченными).

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 6

### Бутерброды с паштетом мясным промышленного производства для дошкольного и школьного питания

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Паштет мясной в оболочке для дошкольного и школьного питания промышленного производства	31	30				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	30				
Выход порции, г		60	12,5	12,8	26,7	272

**Технология приготовления:** паштет мясной очищают от скрепок (скобок), очищают от оболочки и нарезают поперек батона по 1-3 куску на порцию. Нарезанный паштет хранят в холодильнике не более 30 мин.

Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см.

На каждый ломтик хлеба (непосредственно перед подачей) укладывают куски паштета, или намазывают хлеб подготовленным паштетом.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 7

### Бутерброды с колбасой полукопченой для школьного питания

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Колбаса полукопченая для школьного питания	26	25				
Хлеб пшеничный витаминизированный	25	25				

Выход порции, г	50	10,8	12,3	25,8	257
-----------------	----	------	------	------	-----

**Технология приготовления:** колбасу очищают от шпагата, скрепок (или скобок), удаляют оболочку. Очищенную колбасу полукопченую нарезают наискось батона по 2-3 куска на бутерброд. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30-40 мин.

Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной от 1,0 до 1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают подготовленную колбасу.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 8

### Бутерброды с колбасой вареной для дошкольного и школьного питания

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Колбаса вареная (в том числе из мяса птицы) для дошкольного и школьного питания (отварная)	31	30				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		50	10,2	12,0	20,6	231

**Технология приготовления:** колбасу вареную очищают от шпагата, скрепок (или скобок), оболочки. Колбасу вареную отваривают в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь, после чего колбасу вареную охлаждают до температуры не выше 12 °С. Отварную колбасу нарезают поперек батона по одному или по половине куска (при большом диаметре) на бутерброд. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30-40 мин.

Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной от 1,0 до 1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают подготовленную колбасу.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 9

### Бутерброды с мясными гастрономическими изделиями для дошкольного и школьного питания

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Изделия деликатесные мясные (ветчина вареная в оболочке и в форме, балык, буженина, шейка и др.) для дошкольного и школьного питания	31	30				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		50	12,0	15,0	20,6	265

Технология приготовления: изделия деликатесные очищают от упаковочных материалов, шпагата, оболочки и др., при необходимости зачищают. Ветчину вареную (в оболочке и в форме) отваривают в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь, после чего ветчину охлаждают до температуры не выше 12 °С.

Изделия деликатесные нарезают поперек волокон широкими кусками толщиной 3-4 мм. Нарезанные изделия деликатесные хранят в холодильнике не более 30 мин.

Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают подготовленные изделия деликатесные.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 10

#### Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рыба слабосоленая семейства лососевых (горбуша, кета, семга, форель, чавыча и др.)	46	30				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		50	17,6	7,0	21,8	221

Технология приготовления: рыбу слабосоленую (горбуша, кета, семга, форель, чавыча и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 тонких кусочка на бутерброд. При разделке филе рыбного слабосоленого удаляют реберные кости (при их наличии) и нарезают тонкими кусочками без кожи. Нарезанную рыбу слабосоленую хранят в холодильнике не более 30-40 мин.

Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На каждый ломтик хлеба укладывают подготовленные тонкие кусочки рыбы по 1-2 на бутерброд.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 11

### Бутерброды с икрой зернистой

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Икра зернистая	10,2	10				
Масло коровье сладкосливочное или сливочное несоленое	2	2				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		32	14,4	10,6	32,5	283

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На ломтик хлеба горкой кладут икру зернистую, оформляют маслом сливочным (допускается ломтик хлеба равномерно намазать маслом сливочным).

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 12

### Бутерброды с икрой кетовой

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Икра кетовая	10,2	10				
Масло коровье сладкосливочное или сливочное несоленое	2	2				
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20				
Выход порции, г		32	14,7	11,3	32,5	291

Технология приготовления: хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На ломтик хлеба кладут горкой икру кетовую, оформляют маслом сливочным (допускается ломтик хлеба равномерно намазать маслом сливочным).

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 13

#### Сыр сычужный твердый, полутвердый, мягкий порциями

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу)	32	30				
Выход порции, г		30	26,0	26,1	-	344
или						
Сыр сычужный полутвердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу)	32	30				
Выход порции, г		30	29,8	9,0	-	207
или						
Сыр сычужный мягкий с жирностью не более 55% (по сухому веществу)	31	30				
Выход порции, г		30	19,8	19,8	-	264

Технология приготовления: сыр сычужный твердый или полутвердый, или мягкий нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 14

#### Масса сырная пластифицированная детская (в индивидуальной упаковке) промышленного производства

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Масса сырная пластифицированная детская в индивидуальной упаковке промышленного производства (сырки плавленые)	-	30	7,3	30,0	18,7	374

Технология подачи: массу сырную пластифицированную (сырки плавленые) отпускают в индивидуальной промышленной упаковке. К сыркам плавленым отдельно подают хлеб.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации и температура хранения: в соответствии с указаниями на упаковке.

#### Технологическая карта N 15

#### Колбаса вареная для дошкольного и школьного питания порциями

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Колбаса вареная (в том числе из мяса птицы) для дошкольного и школьного питания (отварная)	41	40	12,0	18,0	-	210

Технология приготовления: колбасу очищают от шпагата, скрепок (скобок), оболочки искусственной. Колбасу вареную отваривают в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь, после чего колбасу вареную охлаждают до температуры не выше 12 °С.

Колбасу вареную нарезают поперек батона кругами (при небольшом диаметре) или полукругами (при большом диаметре) по 1-3 куска на порцию.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 16

#### Колбаса полукопченая для школьного питания порциями

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Колбаса полукопченая для школьного питания	41	40	14,0	22,0	-	254

**Технология приготовления:** колбасу очищают от шпагата, скрепок (скобок) и оболочки. Колбасу полукопченую нарезают наискось батона по 3-5 кусков на порцию. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30-40 мин.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 17

#### Изделия деликатесные из мяса (ветчина, шейка, буженина, балык и др.) для школьного питания порциями

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Изделия деликатесные мясные (ветчина вареная в оболочке и в форме, балык, буженина, шейка и др.) для школьного питания	36	35	14,9	22,9	-	266

**Технология приготовления:** изделия деликатесные очищают от упаковочных материалов, шпагата, оболочки и др., при необходимости зачищают. Ветчину вареную (в оболочке и в форме) отваривают в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь, после чего ветчину охлаждают до температуры не выше 12 °С.

Изделия деликатесные нарезают поперек волокон широкими кусками толщиной 3-4 мм. Ветчину в оболочке нарезают поперек батона, полученные круги режут пополам. Нарезанные изделия хранят в холодильнике не более 30 мин.

Температура подачи: +12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### 5.6.1.2 Салаты, винегреты, закуски

Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь промывают, варят в кожице, затем очищают. Для других холодных блюд морковь, свеклу и другие корнеплоды очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности. Свеклу припускают с добавлением раствора 2%-ного кислоты лимонной.

Морковь, репу, редьку, сельдерей (корень) и другие корнеплоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, моют, очищают от кожицы и тщательно промывают проточной водой. Перец сладкий промывают, прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами; для салатов перец ошпаривают. Лук зеленый, салат, укроп, зелень петрушки, кинзы, сельдерея перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве проточной воды. Репчатый лук очищают, срезая у луковички донце и шейку, удаляя сухие листья. У чеснока обрезают верхушку и донце, очищают его от кожицы, затем делят головку на дольки (зубки), с которых снимают оболочку.

Белокочанную и краснокочанную капусту после удаления верхних загрязненных (3-4) листьев моют, нарезают на две или четыре части и измельчают.

Соцветия цветной капусты освобождают от листьев, зачищают поврежденные места, моют и кладут в подсоленную воду на 15-20 мин. Большие соцветия цветной капусты делят на 2-4 части. Варят капусту в кипящей подсоленной воде.

Свежие и соленые огурцы промывают. Огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки. У редиса отрезают остатки ботвы и корня, белый редис очищают от кожицы.

Очистка от кожицы картофеля, моркови, свеклы, удаление в капусте верхних листьев и кочерыжки особенно важно, так как снижает содержание нитратов в них в среднем на 10%.

При варке овощи очищенные измельченные закладывают в кипящую воду.

Подготовку овощей для закусок овощных (гарниров): икры баклажанной, икры кабачковой, икры свекольной, икры морковной, икры овощной осуществляют в соответствии с технологическими картами N 75 - N 78.

Подготовку капусты морской, кальмаров проводят в соответствии с технологическими картами N 63 - N 66.

Горошек зеленый консервированный, фасоль стручковую консервированную проваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают, охлаждают до температуры 8-10 °С и используют при приготовлении салатов, винегретов.

Подготовку фруктов и ягод свежих, сухофруктов производят в соответствии с пунктом 5.4.5 настоящей технологической инструкции, а также согласно технологическим картам на салаты, винегреты, в состав которых они входят.

При изготовлении салатов, винегретов, закусок овощных (гарниров) необходимо соблюдать следующие основные требования:

- продукты, используемые для приготовления должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10 °С;

- овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1 час до отпуска и хранить в охлаждаемом месте;

- салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т.д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском;

- перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить форму нарезки продуктов;

- заправлять салаты, винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Количество растительного масла для салатов при необходимости может быть уменьшено до 7-10 г на 100 г продукта при соответствующем увеличении овощей.

Запрещается оставлять на следующий день салаты, винегреты, овощные закуски.

Для оформления салатов, винегретов отбирают продукты, входящие в их состав, фигурно нарезают (при необходимости). Продукты, предназначенные для оформления блюда, не рекомендуется заливать соусом салатным, термизированным йогуртным продуктом и др.

Салаты, винегреты, закуски овощные перед отпуском укладывают горкой в порционную посуду (салатники и др.).

### Технологическая карта N 18

#### Салат из сырых овощей

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь сырая	20	16	17,5	14	31	25
Репка сырая	20	15	-	-	-	-
Сельдерей молодой (корень)	5	4	10	8	-	-
или						
Петрушка (корень)	6	4	12	8	-	-
Помидоры свежие	24	20	27	23	29	25
Огурцы свежие неочищенные	21	20	24	23	26	25
Капуста белокочанная свежая	14	11	18	14	25	20
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масло растительное	10	10	10	10	10	10
или						
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	10	10	10	10	10	10
Выход порции		100		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

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

Наименование салата и номер рецептур	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из сырых овощей: рецептура N 1 с маслом растительным с соусом салатным	1,3 2,5	10,2 3,0	5,3 5,3	118 58
рецептура N 2 с маслом растительным с соусом салатным	1,3 2,5	10,2 3,0	5,7 5,7	119 60
рецептура N 3				

с маслом растительным	1,3	10,2	5,8	120
с соусом салатным	2,5	3,0	5,8	60

**Технология приготовления:** подготовленные сырые морковь, репу, сельдерей или петрушку (корень) нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, капусту свежую белокочанную шинкуют. Овощи перемешивают с добавлением соли поваренной йодированной и при отпуске заправляют маслом растительным или соусом салатным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 19

#### Салат "Летний"

Рекомендуемые диеты: 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель молодой	23,9	20/18,7 <sup>1)</sup>	17,7	14,2/13,3 <sup>1)</sup>	24,8	20,7/19,3 <sup>1)</sup>
Огурцы свежие неочищенные	21	20	24,5	23,3	24,5	23,3
Помидоры свежие	18,8	16	26,9	23,3	26,9	23,3
Лук зеленый	15	12	16,7	13,3	12,5	10
Фасоль стручковая консервированная или	13,3	8	11,1	6,7	-	-
Горошек зеленый консервированный	12,3	8	10,3	6,7	-	-
Яйца куриные вареные	3/10 шт.	12	1/6 шт.	6,7	4/15 шт.	10,7
Соус салатный для школьного питания	14	14	14	14	14	14
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100		100

<sup>1)</sup> Масса картофеля вареного очищенного.

Примечание. Салат "Летний" готовят в весенне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат "Летний": рецептура N 1	6,6	5,7	7,0	106

рецептура N 2	5,4	5,2	5,7	91
рецептура N 3	6,2	5,3	6,8	100

**Технология приготовления:** картофель молодой очищают, отваривают в воде в течение от 30 до 40 мин, воду сливают, картофель охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Горошек зеленый консервированный или фасоль стручковую консервированную проваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают, горошек или фасоль охлаждают до температуры 8-10 °С. Подготовленные овощи нарезают: картофель и огурцы - ломтиками, помидоры - тонкими дольками, фасоль стручковую - ромбиками. Лук зеленый шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек зеленый консервированные перемешивают с добавлением соли поваренной йодированной. При отпуске салат заправляют соусом салатным, оформляют дольками яиц и посыпают луком зеленым.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 20

#### Салат витаминный (вариант N 1)

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Яблоки свежие	22,7	20	24	21	24	21
Помидоры свежие	24	21	26	22	34	29
Огурцы свежие неочищенные	11	10	14	13	21	20
Морковь свежая	10	8	12,5	10	18,8	15
Сельдерей молодой (корень)	12,2	10	8,2	7	-	-
Горошек зеленый консервированный	7,7	5	-	-	-	-
Вишня свежая	9	8	8	7	-	-
Лимон (для сока)	9,5	4	12	5	-	-
Сахар-песок	1,5	1,5	1	1	1	1
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	14	14	14	14	14	14
Выход порции, г		100		100		100

\* Салат готовят без сока лимона.

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат витаминный (вариант N 1):				
рецептура N 1	2,5	3,9	7,7	76
рецептура N 2	2,5	3,9	7,5	75
рецептура N 3	2,6	3,9	7,3	75

**Технология приготовления:** яблоки с удаленным семенным гнездом, помидоры, огурцы нарезают ломтиками,

сырые морковь и сельдерей (корень) - тонкой соломкой. У вишни удаляют косточки. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают, охлаждают горошек до температуры 8-10 °С. Нарезанные плоды и овощи соединяют с горошком зеленым консервированным, заправляют соком лимона, сахаром-песком и соусом салатным. Салат можно украсить нарезанными плодами и овощами.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 21

#### Салат витаминный (вариант N 2)

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	37,5	30	37,5	30	31,3	25
Морковь свежая	20	16	20	16	12,5	10
Лук зеленый	6,3	5	5,6	4,5	12,5	10
Перец сладкий	-	-	-	-	20	15
Горошек зеленый консервированный	-	-	-	-	30,8	20
Яблоки свежие	27,3	24	27,3	24	-	-
Лимон (для сока)	8,3	3,5	8,3	3,5	8,3	3,5
Масло растительное	3	3	-	-	-	-
Сахар-песок	3	3	3	3	3	3
Соус салатный для школьного питания	18	18	20	20	15	15
Выход порции, г		100		100		100

\* Салат готовят без сахара-песка.

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат витаминный (вариант N 2):				
рецептура N 1	3,3	5,8	7,2	95
рецептура N 2	3,6	3,9	7,5	80
рецептура N 3	3,6	3,9	7,9	81

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую, лук зеленый мелко шинкуют, яблоки с удаленным семенным гнездом, морковь, перец сладкий нарезают тонкой соломкой. Нарезанные яблоки и овощи соединяют, добавляют горошек зеленый консервированный (рецептура N 3) и заправляют соком лимона, маслом растительным, сахаром-песком и соусом салатным для школьного питания.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 22

### Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком

Рекомендуемые диеты: 8, 9, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	77	60 <sup>1)</sup>				
Чернослив	12	9 <sup>2)</sup>				
Орехи грецкие	24	11				
Чеснок свежий	3	2				
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	18	18				
Выход порции, г		100	5,4	14,1	12,3	197

1) Масса свеклы вареной очищенной.

2) Масса чернослива без косточки.

Технология приготовления: свеклу вареную очищенную нарезают тонкой соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей кипяченой водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов грецких и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком и заправляют соусом салатным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 23

### Салат сезонный

Рекомендуемые диеты: 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г	
	рецептура N 1	рецептура N 2

	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Лук порей зеленый	6,3	5	6,3	5
Редька черная или зеленая	14,3	10	14,3	10
Капуста белокочанная свежая	59,4	30	49,5	25
Морковь свежая	10	8	10	8
Яблоки свежие	31,5	22	31,5	22
Картофель	17,9	13 <sup>1)</sup>	17,9	13 <sup>1)</sup>
Петрушка (зелень)	2,7	2	2,7	2
Масло растительное	10	10	-	-
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	-	-	15	15
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

1) Масса картофеля очищенного вареного.

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат сезонный: рецептура N 1	1,5	10,3	6,4	124
рецептура N 2	3,0	3,9	6,1	67

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают поваренной солью и перемешивают.

Подготовленные лук-порей зеленый, редьку черную или зеленую, морковь, картофель вареный очищенный, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают тонкой соломкой. Петрушку свежую шинкуют. Овощи и яблоки измельченные соединяют, перемешивают и заправляют маслом растительным или соусом салатным. Салат перед отпуском посыпают измельченной зеленью петрушки.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 24

#### Салат из тыквы

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г	Калорийность, ккал

	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Тыква свежая	40,7	28,5				
Мед	16,5	16,5				
Репка свежая или	37,3	28				
Брюква	35,9	28				
Яблоки свежие	31,8	28				
Выход порции, г		100	0,9	0,2	19,0	88

**Технология приготовления:** подготовленные тыкву, репу или брюкву, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Измельченную тыкву смешивают с медом, выдерживают в течение от 35 до 40 мин, соединяют с репой или брюквой, яблоками, тщательно перемешивают, укладывают горкой и украшают ломтиками яблок.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 25

#### Салат из капусты белокачанной с яблоками и сельдереем

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

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

\* Салат готовят без сока лимонного.

\*\* Салат готовят без сахара-песка.

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

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

Температура подачи: от 10 до 14°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 26

### Салат из моркови с орехами и медом

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь свежая	90	72				
Орехи фундук	21,3	10,7/10 <sup>1)</sup>				
Мед	10	10				
Клюква	11,8	8 <sup>2)</sup>				
Выход порции, г		100	2,6	6,6	14,2	127

1) В числителе указана масса нетто орехов, в знаменателе - масса нетто орехов жареных.

2) Масса сока клюквенного.

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

Технология приготовления: подготовленную очищенную морковь свежую нарезают тонкой соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают и слегка обжаривают без масла. Подготовленные морковь и орехи соединяют с медом и соком клюквенным, перемешивают.

При отпуске салат можно оформить целыми ягодами клюквы, посыпать рублеными орехами.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 27

### Салат овощной с яблоками и перцем сладким

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г

Яблоки свежие	29	20	21,8	15
Помидоры свежие	23,5	20	23,5	20
Огурцы соленые	24,8	20	24,8	20
Лук репчатый свежий	14,4	12	14,4	12
Перец сладкий	21,6	16	21,6	16
Чеснок свежий	1,4	1	1,4	1
Петрушка (зелень)	3	2	3	2
Масло растительное	10	10	-	-
или				
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	-	-	15	15
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной и огурцов соленых.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат овощной с яблоками и перцем сладким:				
рецептура N 1	1,0	10	4,9	116
рецептура N 2	2,6	3,9	4,9	66

**Технология приготовления:** очищенные от кожицы огурцы соленые и яблоки, с удаленным семенным гнездом, нарезают ломтиками, перец сладкий - соломкой, лук репчатый - полукольцами, помидоры - тонкими ломтиками, чеснок мелко измельчают, петрушку мелко шинкуют. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное или соус салатный, перемешивают. Готовый салат при отпуске посыпают зеленью петрушки.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 28

#### Салат овощной с редькой и яблоками

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь свежая	31,2	25	29,1	23
Редька черная или зеленая	28,6	20 <sub>1)</sub>	28,6	20 <sub>1)</sub>
Капуста белокочанная свежая	31,2	25	29,1	23
Яблоки свежие	22,7	20	27,7	20
Масло растительное	10	10	-	-

или				
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	-	-	15	15
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса редьки черной или зеленой очищенной бланшированной.

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат овощной с редькой и яблоками:				
рецептура N 1	1,3	10,2	6,7	124
рецептура N 2	2,9	3,0	6,7	65

**Технология приготовления:** очищенную редьку черную или зеленую бланшируют в кипящей воде в течение от 10 до 15 мин, затем охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные морковь свежую очищенную, редьку черную или зеленую бланшированную, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкой соломкой. Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью поваренной йодированной и перемешивают. Овощи и яблоки соединяют, заправляют маслом растительным или соусом салатным. Салат при отпуске украшают яблоками (дольками).

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 29

#### Салат картофельный с яблоками

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель вареный	40,1	25 <sup>1)</sup>	64,2	40 <sup>1)</sup>	56,2	35 <sup>1)</sup>
Яблоки свежие	35,6	25	34,2	24	35,6	25
Сельдерей молодой (корень)	18,3	15	12,2	10	12,2	10
Салат	27,8	20	22,2	16	27,8	20
Масло растительное или	15	15	10	10	10	10

Соус салатный для дошкольного и школьного питания	15	15	10	10	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса картофеля очищенного вареного.

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

Наименование салата и заправок	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат картофельный с яблоками: рецептура N 1 с маслом растительным	1,0	13,6	6,5	153
с соусом салатным рецептура N 2 с маслом растительным	2,6	4,0	6,5	73
с соусом салатным рецептура N 3 с маслом растительным	1,2	10,3	9,1	133
с соусом салатным рецептура N 3 с маслом растительным	2,4	3,1	9,1	73
с соусом салатным рецептура N 3 с маслом растительным	1,0	10,3	7,9	129
с соусом салатным рецептура N 3 с маслом растительным	2,2	3,1	7,9	69

Технология приготовления: яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом и картофель вареный нарезают ломтиками, сельдерей (корень) нарезают соломкой, салат шинкуют. Подготовленные яблоки, картофель, сельдерей (корень), салат соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, заправляют маслом растительным или соусом салатным. Салат оформляют ломтиками яблок или листьями салата.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 30

#### Салат из картофеля с редькой и яблоками

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель вареный	34,4	25 <sub>1)</sub>	30,3	22 <sub>1)</sub>
Морковь вареная	31,5	25 <sub>1)</sub>	27,7	22 <sub>1)</sub>

Редька черная или зеленая бланшированная	10	7 <sub>2)</sub>	10	7 <sub>2)</sub>
Лук репчатый свежий или	12	10	12	10
Лук зеленый	12,5	10	12,5	10
Яблоки свежие	21	14	21	14
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Масло растительное или	10	10	-	-
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	-	-	15	15
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса картофеля и моркови вареных очищенных.

2) Масса редьки черной или зеленой очищенной бланшированной.

Наименование салата и номер рецептур	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из картофеля с редькой и яблоками:				
рецептура N 1	2,8	11,7	7,2	148
рецептура N 2	4,3	5,4	6,9	94

Технология приготовления: охлажденные картофель, морковь вареные очищенные нарезают ломтиками. Очищенную редьку черную или зеленую бланшируют в кипящей воде в течение от 10 до 15 мин, затем охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленную редьку черную или зеленую бланшированную, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, лук репчатый - полукольцами или лук зеленый шинкуют. Овощи и яблоки соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, заправляют маслом растительным или соусом салатным, перемешивают. При отпуске салат оформляют дольками вареных яиц куриных.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 31

### Салат-коктейль овощной

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	

Огурцы свежие очищенные	30	24				
Помидоры свежие	28,3	24				
Горошек зеленый консервированный	31	20				
Капуста цветная отварная	33	15 <sup>1)</sup>				
Перец сладкий свежий	6,7	5				
Петрушка (зелень)	3	2				
Масло растительное	10	10				
Выход порции, г		100	1,4	10,2	3,5	108

1) Масса капусты цветной отварной.

**Технология приготовления:** огурцы свежие, очищенные от кожицы, нарезают соломкой, подготовленные помидоры - тонкими ломтиками, капусту цветную отварную - разбирают на мелкие соцветия (крупные соцветия режут на 2-4 части).

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 °С.

В фужер кладут огурцы нарезанные, затем слой помидоров, далее кладут слой горошка зеленого консервированного, сверху капусту цветную. Салат поливают маслом растительным.

При отпуске салат оформляют перцем свежим и зеленью петрушки.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 32

#### Салат-коктейль с курицей и фруктами

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Курица вареная (мякоть без кожи)	119	79/30 <sup>1)</sup>	139	92/35 <sup>1)</sup>
Яблоки свежие	29	20	22	15
Апельсины свежие	30	20	35	23
Сок лимонный	20	20	15	15
Орежи (ядра)	10	10	10	10
Петрушка (зелень)	3	2	3	2
Выход одной порции, г		100		100

1) Масса курицы вареной (мякоть без кожи).

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат-коктейль с курицей и фруктами:				
рецептура N 1	8,2	10,3	6,0	150
рецептура N 2	9,0	10,7	6,8	160

**Технология приготовления:** вареную мякоть куриную без кожи нарезают мелкими кубиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, апельсины, очищенные от кожуры, нарезают ломтиками, ядра орехов измельчают. Подготовленные продукты кладут в фужер слоями, поливают соком лимонным.

При отпуске салат-коктейль оформляют зеленью.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 33

#### Салат зеленый

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Салат зеленый	119,5	86	126,5	91
Масло растительное	15	15	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Примечание. Салат зеленый готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептур	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат зеленый:				
рецептура N 1	1,2	15,2	1,8	148
рецептура N 2	1,4	10,2	1,8	104

**Технология приготовления:** подготовленный салат нарезают, добавляют соль поваренную йодированную и

масло растительное (непосредственно перед отпуском), перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок годности: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 34

#### Салат зеленый с огурцами

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Салат зеленый	61,2	44	64	46
Огурцы свежие, очищенные от кожицы	53,8	43	56,3	45
Масло растительное	14	14	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Примечание. Салат зеленый готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат зеленый с огурцами:				
рецептура N 1	1,0	14,6	1,7	142
рецептура N 2	1,0	10,7	1,7	107

Технология приготовления: подготовленный салат нарезают. Огурцы очищают от кожицы и нарезают кусочками. При отпуске на салат кладут огурцы, добавляют соль поваренную йодированную и заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 35

#### Салат зеленый с огурцами и помидорами

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Салат зеленый	41,7	30	41,7	30
Огурцы свежие, очищенные от кожицы	36,3	29	43,8	35
Помидоры свежие	35	28	32,6	26
Масло растительное	14	14	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Примечание. Салат зеленый готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат зеленый с огурцами и помидорами:				
рецептура N 1	1,0	14,7	2,2	145
рецептура N 2	1,0	10,8	2,5	111

Технология приготовления: подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы - ломтиками. При отпуске на салат укладывают помидоры и огурцы, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 36

### Салат из огурцов свежих

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Огурцы свежие, очищенные	107,6	86	111,4	89
Масло растительное	15	15	12	12
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из огурцов свежих: рецептура N 1	0,7	15,2	1,7	146
рецептура N 2	0,7	12,5	1,7	122

Технология приготовления: огурцы свежие очищают от кожицы, нарезают кружочками или дольками, перед опуском добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 37

#### Салат из помидоров свежих

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Помидоры свежие	54,1	46	57,6	49
Лук зеленый	25	20	25	20
или				
Лук репчатый	23,8	20	23,8	20
Масло растительное	15	15	12	12
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из помидоров свежих: рецептура N 1	1,5	15,9	4,4	167
рецептура N 2	1,6	12,8	4,7	140

Технология приготовления: подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 38

#### Салат из помидоров и огурцов свежих

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Помидоры свежие	52,9	45	52,9	45
Огурцы свежие очищенные	26,3	21	30	24
Лук зеленый или Лук репчатый	12,5	10	12,5	10
Масло растительное	15	15	12	12
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Примечание. Салат готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из помидоров и огурцов свежих: рецептура N 1	0,9	15,8	2,6	156
рецептура N 2	1,0	12,7	2,7	129

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

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 39

#### Салат из помидоров свежих и яблок

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Помидоры свежие	50,6	43	54,1	46
Яблоки свежие	42,9	30	50,1	35
Салат зеленый	20,9	15	13,9	10
Масло растительное	13	13	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Примечание. Салат готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из помидоров свежих и яблок:				
рецептура N 1	0,8	13,5	5,0	145
рецептура N 2	0,8	10,3	5,4	118

Технология приготовления: Помидоры и яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают тонкой соломкой. Салат зеленый мелко нарезают.

Мелко нарезанный салат зеленый укладывают горкой, а вокруг кладут помидоры и яблоки. Перед подачей салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 40

#### Салат из помидоров свежих с перцем сладким

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Помидоры свежие	44,7	38	71,8	61
Лук зеленый	-	-	12,5	10
Лук репчатый	11,9	10	-	-
Перец сладкий свежий	26,7	20	26,7	20
Огурцы свежие очищенные	25	20	-	-
или				
Огурцы соленые	25	20	-	-

Масло растительное	13	13	10	10
Соль поваренная йодированная 1)	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной

1) При изготовлении салата с огурцами солеными соль поваренную не добавляют.

Примечание. Салат готовят в летне-осенний период.

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из помидоров свежих с перцем сладким:				
рецептура N 1	1,0	13,4	3,1	137
рецептура N 2	1,1	10,2	4,1	112

Технология приготовления: Помидоры, огурцы свежие или соленые, очищенные от кожицы, режут тонкими ломтиками, перец сладкий - соломкой, лук репчатый или лук зеленый - шинкуют. Овощи смешивают, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное (непосредственно перед подачей) и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 41

#### Салат "Степной" из различных овощей

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель отварной	35,7	26 <sup>1)</sup>				
Морковь свежая	26,3	21290*				
Огурцы соленые	21,3	17				
Лук репчатый свежий	19	16				
Горошек зеленый консервированный	17	11				
Масло растительное	10	10				
Выход порции, г		100	1,5	10,2	7,7	129

1) Масса картофеля отварного очищенного.

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Примечание. Салат готовят из моркови и лука репчатого урожая прошлого года в период до 1 марта.

Технология приготовления: картофель отварной очищенный нарезают соломкой. Подготовленные морковь свежую и огурцы соленые, очищенные от кожицы, нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 °С. Картофель и овощи соединяют, добавляют горошек зеленый, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат оформляют овощами и (или) зеленью петрушки (2-3 г на порцию массой нетто 100 г).

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 42

#### Салат из сыра и яблок

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Сыр полутвердый (прибалтийский, литовский и др.)	41,7	40				
Яблоки свежие (антоновка)	25,7	18				
Помидоры свежие	1,2	1,0				
Укроп (зелень)	0,7	0,5				
Кислота лимонная	0,1	0,1				
Сахар-песок	1,5	1,5				
Термизированный йогуртный продукт промышленного производства	40	40				
Выход порции, г		100	14,0	5,0	4,7	120

Технология приготовления: сыр сычужный полутвердый, очищенный от покрытия, а также яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке, заправляют салат термизированным йогуртным продуктом, в который добавлены сахар-песок и кислота лимонная, перемешивают. Салат выкладывают горкой, украшают тонкими ломтиками помидоров свежих, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Температура реализации: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 43

#### Салат из редиса

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Редис белый с ботвой или Редис красный обрезной	136	68	150	75	156	78
Лук зеленый	12,6	10	10	8	10	8
Яйца куриные вареные	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5
Масло растительное	13	13	10	10	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Примечание. Салат готовят в весенне-летний период

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из редиса: рецептура N 1	2,3	13,9	1,5	140
рецептура N 2	2,0	11,2	1,7	116
рецептура N 3	1,7	10,0	1,9	104

Технология приготовления: редис белый очищают от ботвы и кожицы, редис красный - от ботвы, промывают в холодной проточной воде и нарезают тонкими кружочками. Лук зеленый мелко шинкуют. Редис соединяют с луком зеленым и перемешивают. Перед подачей добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное. Салат оформляют яйцом.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 44

### Салат картофельный

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель отварной	104,5	76 <sup>1)</sup>				
Лук зеленый или Лук репчатый	18,8 17,9	15 15				
Масло растительное	10	10				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции, г		100	1,7	10,3	13,1	152

\* Салат готовят без соли поваренной

<sup>1)</sup> Масса картофеля отварного очищенного

Технология приготовления: картофель отварной очищенный нарезают мелкими ломтиками. Лук репчатый нарезают полукольцами или лук зеленый шинкуют. Картофель смешивают с луком репчатым или луком зеленым. Салат заправляют маслом растительным, добавляют соль поваренную йодированную и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 45

#### Салат из капусты белокочанной

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	97,4	78	136	109	156,1	125
Масса капусты белокочанной стертой	-	49	-	68	-	78
Морковь свежая	18,8	15	-	-	-	-
Лук зеленый	12,5	10	-	-	-	-
Морковь свежая или	-	-	12,5	10	12,5	10

Лук зеленый	-	-	12,5	10	12,5	10
Перец сладкий свежий или помидоры свежие	19,8	15	-	-	-	-
Клюква свежая	-	-	10,5	10	-	-
Сахар-песок	2	2	3	3	3	3
Кислота лимонная 2%-ная (раствор)	6	6	6	6	6	6
Масло растительное	10	10	10	10	10	10
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход порции, г		100		100		100

\* Салат готовят без лука зеленого, кислоты лимонной и клюквы.

\*\* Салат готовят без соли поваренной.

\*\*\* Салат готовят без сахара-песка.

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из капусты белокочанной:				
рецептура N 1	1,4	10,1	5,7	119
рецептура N 2	1,4	10,1	7,5	126
рецептура N 3	1,5	10,1	7,6	127

**Технология приготовления:** подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и кислоту лимонную 2%-ную (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Перец сладкий нарезают тонкой соломкой, помидоры - тонкими ломтиками. Лук зеленый мелко шинкуют. Клюкву свежую промывают, после стекания воды перебирают, затем повторно промывают. Подготовленные овощи и клюкву соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают. Клюкву, предусмотренную рецептурой N 2, можно заменить яблоками или сливами свежими (яблоки или сливу мелко режут).

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 46

### Салат из капусты краснокочанной

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста краснокочанная свежая	165,8	141,1				
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3				
Кислота лимонная 2%-ная	6	6				
Масса капусты краснокочанной стертой	-	89				
Сахар-песок	2	2				
Масло растительное	10	10				
Выход порции, г		100	0,7	10,2	6,5	120

\* Салат готовят без кислоты лимонной.

\*\* Салат готовят без соли поваренной.

\*\*\* Салат готовят без сахара-песка.

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

Технология приготовления: капусту краснокочанную очищенную и промытую мелко шинкуют соломкой, добавляют соль поваренную йодированную, 2%-ный раствор кислоты лимонной, растирают, отжимают от сока, добавляют сахар-песок. Перед подачей салат заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 47

#### Салат из редьки с маслом растительным

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Редька зеленая или черная	115,7	81	101,5	71
Лук репчатый	11,9	10	-	-
или				
Лук зеленый	12,5	10	-	-
Морковь свежая	-	-	25,3	20
Масло растительное	10	10	10	10

Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из редьки с маслом растительным:				
рецептура N 1	1,7	10,2	6,2	123
рецептура N 2	1,6	10,2	6,1	123

Технология приготовления: очищенную редьку зеленую или черную бланшируют в кипящей воде в течение от 10 до 15 мин, затем охлаждают до температуры 8-10 °С. Подготовленные морковь свежую очищенную, редьку зеленую или черную бланшированную натирают на мелкой терке или мелко нарезают соломкой. Лук репчатый или лук зеленый мелко шинкуют. Овощи соединяют, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное, перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 48

#### Салат картофельный с редькой

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9\*\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель отварной	67,4	49 <sub>1)</sub>				
Редька свежая зеленая	28,6	20				
Огурцы свежие неочищенные	15,8	15				
Лук зеленый	7,6	6				
Сахар-песок	1	1				
Соус салатный для школьного питания	10	10				
Соль поваренная	0,25	0,25				
Выход порции, г		100	2,7	3,1	10,4	80

\* Салат готовят без соли поваренной.

\*\* Салат готовят без сахара-песка.

1) Масса картофеля вареного очищенного.

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

Технология приготовления: картофель отварной очищенный, подготовленные огурцы и редьку нарезают тонкими ломтиками. Редьку посыпают сахаром-песком, чтобы была сочнее. Лук зеленый мелко шинкуют. Все овощи соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, соус салатный и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 49

### Салат из редьки и моркови

Рекомендуемые диеты: 6, 8, 9\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Редька свежая зеленая	61,4	43				
Морковь свежая	50	40				
Сахар-песок	2	2				
Кислота лимонная 2%-ная	6	6				
Соус салатный для школьного питания	10	10				
Выход порции, г		100	2,6	3,0	7,3	66

\* Салат готовят без сахара-песка.

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

Технология приготовления: сырые очищенные редьку зеленую и морковь нарезают тонкой соломкой, добавляют сахар-песок, кислоту лимонную 2%-ную, перемешивают и заправляют соусом салатным для школьного питания (непосредственно перед подачей).

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 50

**Салат из редьки с овощами**

Рекомендуемые диеты: 6, 8, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Редька свежая зеленая	87,1	61	80	56
Морковь свежая	25	20	25	20
или				
Огурцы свежие неочищенные	21,2	20	21,2	20
или				
Помидоры свежие	23,5	20	23,5	20
Лук зеленый	12,5	10	12,5	10
Масло растительное	10	10	-	-
или				
Соус салатный для дошкольного школьного питания	-	-	15	15
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

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

Наименование салата и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из редьки с овощами:				
рецептура N 1	1,5	10,1	5,4	119
рецептура N 2	2,9	3,9	5,2	67

Технология приготовления: сырые очищенные редьку зеленую и морковь нарезают тонкой соломкой, огурцы и помидоры свежие нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый шинкуют. Овощи смешивают с луком зеленым. Перед отпуском к салату добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное или соус салатный для школьного питания. Салат можно готовить без лука зеленого, увеличив норму закладки других овощей.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 51

**Салат из моркови или из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь свежая	86	69	105	84
Яблоки свежие	23	20	-	-
или				
Финики	20	20	-	-
или				
Чернослив без косточек размоченный	18 <sup>1)</sup>	20	-	-
Сахар-песок	2	2	4	4
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	10	10	13	13
или				
Термизированный йогуртный продукт	10	10	13	13
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без сахара-песка.

1) Масса чернослива с косточками сушеного.

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

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из моркови или из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом: с соусом салатным для школьного питания				
рецептура N 1	2,2	3,0	8,0	68
рецептура N 2	2,7	3,8	9,3	82
с термизированным йогуртным продуктом				
рецептура N 1	1,5	0,5	8,3	44
рецептура N 2	1,8	0,5	9,7	47

Технология приготовления: морковь сырую очищенную нарезают тонкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками, чернослив или финики - кусочками. Чернослив предварительно замачивают в горячей воде в течение 20-30 мин, промывают проточной водой, удаляют косточки. Морковь соединяют с яблоками или финиками, или черносливом, добавляют сахар-песок, выкладывают горкой и заправляют соусом салатным для школьного питания или термизированным йогуртным продуктом непосредственно перед подачей. По рецептуре N 2 салат готовят без яблок или фиников, или чернослива.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 52

#### Салат из моркови с маслом растительным

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь свежая	118	94	114	91
Сахар-песок	-	-	3	3
Масло растительное	7	7	7	7
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без сахара-песка (рецептура N 1).

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

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из моркови с маслом растительным:				
рецептура N 1	1,2	6,8	6,4	92
рецептура N 2	1,2	6,8	9,5	104

Технология приготовления: морковь сырую очищенную нарезают мелкой, тонкой соломкой, добавляют сахар-песок (рецептура N 2), заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 53

#### Салат из моркови, яблок, чернослива

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь свежая	81	65	70	56

Яблоки свежие очищенные	15	13	23	20
Чернослив без косточек размоченный	12 <sup>1)</sup>	13	9 <sup>1)</sup>	10
Сахар-песок	-	-	2	2
Соус салатный для школьного питания	10	10	13	13
или				
Термизированный йогуртный продукт	10	10	13	13
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без сахара-песка (рецептура N 2).

1) Масса чернослива с косточками сушеного.

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

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из моркови, яблок, чернослива:				
с соусом салатным для школьного питания				
рецептура N 1	2,4	3,0	13,4	90
рецептура N 2	2,6	3,9	13,5	100
с термизированным йогуртным продуктом				
рецептура N 1	1,7	0,5	13,7	66
рецептура N 2	1,7	0,6	14,0	68

Технология приготовления: очищенную свежую морковь натирают на мелкой терке (или протирают через машину). Яблоки свежие очищенные без семенного гнезда натирают на крупной терке или мелко нарезают соломкой. Чернослив предварительно замачивают в горячей воде в течение 20-30 мин промывают проточной водой, удаляют косточки и нарезают дольками. Все компоненты соединяют, добавляют сахар-песок (рецептура N 2) и заправляют перед отпуском соусом салатным или термизированным йогуртным продуктом.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 54

#### Салат из моркови, яблок, апельсинов

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г

Морковь свежая	69	55	69	55
Яблоки свежие	20	17	20	17
Апельсины свежие очищенные	19	13	25	17
Сахар-песок	3	3	2	2
Соус салатный для дошкольного и школьного питания	13	13	10	10
или Термизированный йогуртный продукт	13	13	10	10
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без сахара-песка.

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

Наименование салата, заправки и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из моркови, яблок, апельсинов: с соусом салатным для школьного питания				
рецептура N 1	2,5	3,9	9,7	84
рецептура N 2	2,2	3,0	8,1	68
с термизированным йогуртным продуктом				
рецептура N 1	1,6	0,6	10,2	53
рецептура N 2	1,5	0,5	8,5	45

Технология приготовления: сырую очищенную морковь мелко шинкуют соломкой. Очищенные яблоки без семенных гнезд и апельсина нарезают тонкими ломтиками. Морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар-песок, укладывают горкой и заправляют соусом салатным или термизированным йогуртным продуктом. Салат оформляют дольками апельсинов.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 55

### Салат из моркови с изюмом

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь свежая	91	73	99	79

Изюм (кишмиш)	7,1	7	7,1	7
Сахар-песок	3	3	-	-
Лимоны	5,7	5	5,7	5
Соус салатный для школьного питания или Термизированный йогуртный продукт	13	13	-	-
Мед	-	-	10	10
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без сахара-песка (рецептура N 1).

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

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из моркови с изюмом: с соусом салатным для школьного питания рецептура N 1	2,7	3,8	9,4	83
с термизированным йогуртным продуктом рецептура N 1	1,8	0,5	9,8	51
с медом рецептура N 2	1,3	0,1	17,9	78

Технология приготовления: очищенную свежую морковь натирают на мелкой терке или измельчают на овощерезательной машине, добавляют промытый сначала в теплой, затем в горячей воде изюм (кишмиш), сахар-песок (рецептура N 1), перемешивают, укладывают горкой, заправляют соусом салатным или термизированным йогуртным продуктом (рецептура N 1), или медом (рецептура N 2), оформляют тонкими ломтиками лимона.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 56

#### Салат из свеклы с маслом растительным

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла отварная очищенная	113 <sub>1)</sub>	88	96 <sub>1)</sub>	75

Укроп (зелень)	-	-	13	13
Масло растительное	13	13	13	13
Выход порции, г		100		100

1) Масса брутто свеклы сырой неочищенной.

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из свеклы с маслом растительным:				
рецептура N 1	1,7	6,8	9,2	105
рецептура N 2	1,7	6,8	8,9	104

Технология приготовления: подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, очищают от кожуры, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой. Салат оформляют мелко нашинкованной зеленью укропа (рецептура N 2).

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 57

#### Салат из свеклы с сыром

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла отварная очищенная	115 <sup>1)</sup>	84	111 <sup>1)</sup>	81
Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу)	7,7	7	7,7	7
Соус салатный для школьного питания	10	10	13	13
Выход порции, г		100		100

1) Масса брутто свеклы сырой неочищенной.

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из свеклы с сыром:				

рецептура N 1	4,5	4,7	8,3	94
рецептура N 2	4,8	5,6	7,9	101

**Технология приготовления:** подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, очищают от кожуры, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр, очищенный от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют соусом салатным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 58

#### Салат из свеклы и яблок с маслом растительным

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла отварная очищенная	101 <sup>1)</sup>	74	82 <sup>1)</sup>	60
Яблоки свежие очищенные	19	13	39	27
Кислота лимонная (2%-ный раствор)	7	7	7	7
Масло растительное	7	7	7	7
Выход порции, г		100		100

<sup>1)</sup> Масса брутто свеклы сырой неочищенной

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из свеклы и яблок с маслом растительным:				
рецептура N 1	1,5	6,8	9,2	104
рецептура N 2	1,3	6,9	9,2	104

**Технология приготовления:** свеклу сырую очищают, тщательно промывают, нарезают дольками и отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, мелко шинкуют соломкой. Яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами нарезают соломкой, соединяют со свеклой, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 59

**Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла отварная очищенная	88 <sup>1)</sup>	65	96 <sup>1)</sup>	71
Кислота лимонная (2%-ный раствор)	6	6	6	6
Горошек зеленый консервированный	31	20	26	17
Укроп (зелень)	4,5	3	-	-
Масло растительное	7	7	7	7
Выход порции, г		100		100

<sup>1)</sup> Масса брутто свеклы сырой неочищенной.

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного:				
рецептура N 1	2,0	6,8	8,4	103
рецептура N 2	1,9	6,8	8,6	103

**Технология приготовления:** сырую свеклу очищают, тщательно промывают, нарезают дольками и отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, соединяют со свеклой, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат посыпают шинкованной зеленью укропа (рецептура N 1), заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 60

**Салат из капусты белокачанной с соусом салатным**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	171	136	152	121
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,3	0,3
Кислота лимонная (2%-ный раствор)	6	6	6	6
Капуста белокочанная стертая	-	86	-	76
Морковь свежая	-	-	16	13
Сахар-песок	2	2	2	2
Соус салатный для школьного питания	13	13	10	10
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без кислоты лимонной.

\*\* Салат готовят без соли поваренной.

\*\*\* Салат готовят без сахара-песка.

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из капусты белокочанной с соусом салатным:				
рецептура N 1	2,0	6,8	8,4	103
рецептура N 2	1,9	6,8	8,6	103

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют соломкой, добавляют соль поваренную йодированную, раствор 2%-ной кислоты лимонной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), капусту тщательно растирают, отжимают сок, добавляют сахар-песок. Морковь мелко шинкуют соломкой или натирают на терке, соединяют с капустой белокочанной (рецептура N 2). Перед отпуском салат заправляют соусом салатным для школьного питания.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 61

### Салат из капусты белокочанной и свеклы

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г	
	рецептура N 1	рецептура N 2

	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	134	107	74	59
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Кислота лимонная (2%-ный раствор)	6	6	-	-
Капуста белокочанная стертая	-	67	-	-
Свекла отварная очищенная	34 <sup>1)</sup>	25	48 <sup>1)</sup>	35
Сахар-песок	2	2	-	-
Масло растительное	7	7	7	7
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без кислоты лимонной (рецептура N 1).

\*\* Салат готовят без соли поваренной.

\*\*\* Салат готовят без сахара-песка (рецептура N 1).

1) Масса брутто свеклы сырой неочищенной.

Примечание. Салат готовят из капусты белокочанной урожая прошлого года в период до 1 марта.

Наименование салата, заправки и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из капусты белокочанной и свеклы:				
рецептура N 1	1,7	6,8	6,9	96
рецептура N 2	1,7	6,8	6,1	92

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. Для рецептуры N 1 капусту перетирают с солью поваренной йодированной и кислотой лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Сок отжимают и добавляют сахар-песок. Для рецептуры N 2 капусту шинкованную перемешивают с солью поваренной, слегка перетирая, сок не отжимают. Свеклу отварную очищенную мелко шинкуют соломкой и соединяют с капустой белокочанной, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 62

#### Салат из картофеля с капустой морской и свеклой

Рекомендуемые диеты: 3, 8, 10\*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г	
	рецептура N 1	рецептура N 2

	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель отварной очищенный	72	52	65	47
Капуста морская консервированная	13	13	13	13
Свекла отварная очищенная	18	13	37	27
Морковь отварная очищенная	7	6	-	-
Лук репчатый свежий	8	7	-	-
Лук зеленый	-	-	9	7
Петрушка (зелень)	4	3	-	-
Масло растительное	7	7	7	7
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

Наименование салата, заправки и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из картофеля с капустой морской и свеклой:				
рецептура N 1	1,8	7,0	11,2	115
рецептура N 2	2,1	7,0	12,1	120

**Технология приготовления:** вареные очищенные картофель, свеклу и морковь нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные овощи соединяют с капустой морской консервированной, нарезанной тонкой соломкой, добавляют мелко нарезанный лук репчатый (рецептура N 1), соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки (рецептура N 1) или мелко шинкованным луком зеленым (рецептура N 2).

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 63

#### Салат из овощей с капустой морской

Рекомендуемые диеты: 3, 8, 10\*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста морская консервированная	13,1	13	13,1	13
Картофель отварной очищенный	98	71	79	57
Морковь отварная очищенная	-	-	22	17
Лук репчатый свежий	12	10	-	-

Лук зеленый	-	-	9	7
Масло растительное	7	7	7	7
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из овощей с капустой морской:				
рецептура N 1	1,7	7,0	12,0	118
рецептура N 2	1,6	7,0	10,3	111

Технология приготовления: капусту морскую консервированную проваривают в собственном отваре (при необходимости добавляют небольшое количество воды) в течение 5-7 мин после закипания, после чего отвар сливают, охлаждают капусту до температуры 8-10 °С, нарезают тонкой соломкой, смешивают с картофелем отварным, нарезанным ломтиками, морковью отварной, нарезанной мелкими кубиками (рецептура N 2), луком репчатым или луком зеленым, мелко нашинкованным. В салат добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 64

#### Салат из капусты белокочанной и морской

Рекомендуемые диеты: 3, 8\*, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	99	79	84	67
Кислота лимонная (2%-ный раствор)	13	13	-	-
Масса капусты белокочанной прогретой	-	71	-	-
Капуста морская мороженая	13	20 <sub>1)</sub>	17	27 <sub>1)</sub>
или				
Капуста морская консервированная	20,2	20	27,3	27
Сахар-песок	5	5	-	-
Масло растительное	5	5	7	7
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса капусты морской вареной.

Примечание. Салат готовят из капусты белокочанной свежей урожая прошлого года в период до 1 марта

Наименование салата, заправки и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из капусты белокочанной и морской:				
рецептура N 1	1,5	5,1	9,1	88
рецептура N 2	1,6	6,8	4,3	85

**Технология приготовления:** подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. По рецептуре N 1 к капусте добавляют соль поваренную йодированную, раствор кислоты лимонной 2%-ный (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают) и нагревают при непрерывном помешивании, пока капуста не осядет. Затем капусту охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. По рецептуре N 2 к капусте белокочанной, мелко шинкованной, добавляют соль поваренную йодированную и перетирают ее до размягчения, выделившийся сок не отжимают.

Капусту морскую мороженую варят до размягчения, охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Капусту морскую вареную или консервированную нарезают тонкой соломкой и смешивают с капустой белокочанной, добавляют сахар-песок (рецептура N 1) и масло растительное.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 65

#### Салат из капусты белокочанной с кальмарами

Рекомендуемые диеты: 3, 8\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	79	40 <sub>1)</sub>	73	37 <sub>1)</sub>
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей)	83	40 <sub>2)</sub>	68	33 <sub>2)</sub>
Морковь свежая	8	7	8	7
Яблоки свежие очищенные	-	-	14	10
Лук зеленый	9	7	9	7
Масло растительное	7	7	7	7
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

- 1) Масса капусты белокочанной свежей, стертой с солью.
- 2) Масса кальмаров вареных.

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

Наименование салата, заправки и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из капусты белокочанной с кальмарами:				
рецептура N 1	8,1	7,6	3,4	114
рецептура N 2	6,9	7,5	4,1	112

Технология приготовления: кальмары (филе с кожицей) размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают, затем опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин. Кальмары вареные охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, нарезают тонкой соломкой поперек волокон.

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют соломкой, перетирают с солью поваренной йодированной до выделения сока. Морковь свежую, яблоки свежие очищенные, с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкой соломкой, лук зеленый мелко шинкуют.

Подготовленные ингредиенты смешивают и заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 66

### Салат из кальмаров с яблоками

Рекомендуемые диеты: 3, 8\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей)	65	32 <sup>1)</sup>	66	32 <sup>1)</sup>
Яблоки свежие очищенные	33	23	39	27
Горошек зеленый консервированный	31	20	31	20
Яйца куриные вареные	3/10 шт.	12	1/5 шт.	8

Соус салатный для школьного питания	14	14	14	14
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса кальмаров вареных.

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из кальмаров с яблоками:				
рецептура N 1	9,7	5,8	4,3	108
рецептура N 2	9,3	5,6	4,6	106

Технология приготовления: кальмары (филе с кожицей) размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают, затем опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин.

Кальмары вареные охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой. Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 °С.

Яйца куриные вареные мелко нарезают.

Подготовленные компоненты соединяют, перемешивают и заправляют соусом салатным. Украшают салат продуктами, входящими в его состав.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 67

#### Салат из кальмаров с перцем сладким и луком

Рекомендуемые диеты: 3, 8\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей)	70,0	34 <sup>1)</sup>	57,7	28 <sup>1)</sup>
Перец сладкий свежий	24	18	29	22
Лук репчатый свежий	18	15	-	-
Лук зеленый	-	-	22	17

Салат свежий	28	20	28	20
Соус салатный для школьного питания	14	14	14	14
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса кальмаров вареных.

Примечание. Салат готовят в летне-осенний период.

Наименование салата, заправки и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат из кальмаров с перцем сладким и луком:				
рецептура N 1	7,8	4,5	3,3	85
рецептура N 2	7,2	4,4	2,6	79

Технология приготовления: кальмары (филе с кожицей) размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают, затем опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин.

Кальмары вареные охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, нарезают поперек волокон тонкой соломкой.

Подготовленный перец сладкий нарезают тонкой соломкой.

Измельченные кальмары вареные, перец сладкий соединяют с шинкованным луком репчатым (рецептура N 1) или луком зеленым (рецептура N 2), крупно нарезанными листьями салата зеленого, перемешивают и заправляют соусом салатным для школьного питания.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 68

#### Салат рыбный с капустой морской

Рекомендуемые диеты: 3, 8\*, 10\*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г

Филе рыбное (без костей) трески, окуня, пикши, сайды, хека, минтая, судака замороженное	25	20 <sup>1)</sup>	29	23 <sup>1)</sup>
Капуста морская мороженая или Капуста морская консервированная	11	17 <sup>2)</sup>	13	20 <sup>2)</sup>
Помидоры свежие или Огурцы свежие	15	13	12	10
Картофель	14	13	11	10
Салат зеленый	26	17 <sup>2)</sup>	20	13 <sup>2)</sup>
Лук зеленый	11	8	10	7
Яйца куриные вареные	8	6	8	6
Соус салатный для школьного питания	3/20 шт.	6	1/5 шт.	8
Соль поваренная йодированная	14	14	14	14
Выход порции, г	0,25	0,25	0,25	0,25
		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса филе рыбного припущенного.

2) Масса капусты морской и картофеля вареных.

Наименование салата и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат рыбный с капустой морской:				
рецептура N 1	7,1	5,4	4,3	94
рецептура N 2	7,9	5,4	3,8	95

**Технология приготовления:** филе рыбное (без костей) размораживают, промывают в холодной проточной воде, укладывают в котел с решеткой в один ряд, подливают горячую воду (0,3 л воды на 1 кг рыбы) так, чтобы вода покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль поваренную йодированную, лук репчатый очищенный (или без него) и припускают в течение 10-15 мин.

Затем рыбу охлаждают до температуры от 8 до 10 °С и нарезают тонкими ломтиками. Капусту морскую вареную (варка по технологической карте N 64), охлажденную или капусту морскую консервированную шинкуют, соединяют с нарезанными ломтиками картофеля отварным, помидорами или огурцами, крупно нарезанными листьями салата зеленого, шинкованным луком зеленым, добавляют рыбу, перемешивают, заправляют соусом салатным для школьного питания.

Салат оформляют яйцами вареными, помидорами или огурцами.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 69

**Салат картофельный с кальмарами**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей)	41	20 <sup>1)</sup>	41	20 <sup>1)</sup>
Картофель	79	57 <sup>2)</sup>	65	47 <sup>2)</sup>
Лук зеленый	13	10	13	10
Морковь	-	-	13	10 <sup>2)</sup>
Соус салатный для школьного питания	14	14	14	14
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Салат готовят без соли поваренной.

1) Масса кальмаров вареных.

2) Масса картофеля и моркови отварных очищенных.

Наименование салата, заправок и номер рецептур	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Салат картофельный с кальмарами:				
рецептура N 1	6,5	4,4	9,7	104
рецептура N 2	6,4	4,4	8,7	100

Технология приготовления: кальмары вареные (варка по технологической карте N 65 или 66), нарезают тонкой соломкой. Очищенные картофель и морковь отварные нарезают мелкими кубиками, лук зеленый мелко шинкуют. Подготовленные ингредиенты соединяют, заправляют соусом салатным для школьного питания, перемешивают.

Салат оформляют кусочками кальмаров и луком зеленым.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 70

**Огурцы свежие**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Огурцы свежие	106	100				
Выход порции, г		100	0,8	0,2	2,6	14

Технология приготовления: огурцы свежие подбирают по размеру так, чтобы на порцию приходился целый огурец. У огурцов отрезают хвостики. В случае наличия крупных огурцов - их разрезают вдоль на две половинки, огурцы длинноплодные - поперек.

Температура подачи: 12 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента подготовки.

#### Технологическая карта N 71

#### Помидоры свежие

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Помидоры грунтовые или Помидоры парниковые	118 102	100 100				
Выход порции, г		100	1,1	0,20	3,80	24

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить плодоножки, подавать целыми или половинками.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 72

#### Винегрет овощной

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	29	21,1 <sub>1)</sub>	26	18 <sub>1)</sub>

Свекла	19	15 <sup>1)</sup>	23	18 <sup>1)</sup>
Морковь	13	10 <sup>1)</sup>	13	10 <sup>1)</sup>
Огурцы консервированные баночные (без уксуса)	19	15	-	-
Огурцы свежие очищенные	-	-	19	15
Помидоры свежие	-	-	12	10
Горошек зеленый консервированный	23	15	-	-
Лук репчатый свежий или	18	15	-	-
Лук зеленый	19	15	13	10
Яблоки свежие	-	-	12	10
Масло растительное	10	10	10	10
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100

\* Винегрет готовят без соли поваренной.

1) Масса картофеля, свеклы, моркови вареных очищенных.

Наименование блюда, номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Винегрет овощной:				
рецептура N 1	2,6	16,3	11,4	203
рецептура N 2	1,9	16,2	11,4	199

Технология приготовления: вареные очищенные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса), огурцы свежие, помидоры свежие, яблоки свежие без семенного гнезда нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 73

### Винегрет из фруктов и овощей

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

Наименование продуктов	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яблоки свежие	14	10				

Груши свежие	14	10				
Морковь свежая	10	8				
Огурцы свежие <sup>1)</sup>	11	10				
Картофель	35	25 <sup>2)</sup>				
Сельдерей молодой (корень)	5	4				
Петрушка (зелень)	5	4				
Горошек зеленый консервированный	8	5				
Сахар-песок	3	3				
Лимон	10	4 <sup>3)</sup>				
Салат зеленый	1,4	1				
Апельсины	8	5				
Соус салатный для школьного питания или Термизированный йогуртный продукт	12	12				
Выход порции, г		100	2,7/1,8**	3,7/0,7**	11,2/11,2**	89/58**

\* Винегрет готовят без сахара-песка.

\*\* В числителе дроби указаны пищевая ценность и калорийность винегрета, заправленного соусом салатным для школьного питания, в знаменателе - термизированным йогуртным продуктом.

1) Огурцы свежие с огрубевшей кожицей очищают, соответственно, увеличив вес брутто.

2) Масса картофеля вареного очищенного.

3) Масса сока лимонного.

Примечание. Винегрет готовят из моркови урожая прошлого года в период до 1 марта.

Технология приготовления: очищенные яблоки и груши свежие (с удаленными семенными гнездами), морковь свежую, картофель вареный, огурцы свежие с кожицей нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные зелень петрушки и корень сельдерея мелко нарезают.

Фрукты, овощи, зелень соединяют и смешивают с горошком зеленым консервированным (предварительно прогретым в собственном отваре и охлажденным после слива отвара), добавляют сахар-песок, сок лимона и заправляют соусом салатным или термизированным йогуртным продуктом. Винегрет укладывают горкой и оформляют листьями салата зеленого, дольками апельсинов.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 74

### Винегрет овощной с кальмарами или капустой морской

Рекомендуемые диеты: 3, 8\*, 10\*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Для винегрета овощного:				
Картофель	23,2	16,9 <sup>1)</sup>	20,8	14,4 <sup>1)</sup>
Свекла	15,2	12,0 <sup>1)</sup>	18,4	14,4 <sup>1)</sup>
Морковь	10,4	8,0 <sup>1)</sup>	10,4	8,0 <sup>1)</sup>
Огурцы консервированные баночные (без уксуса)	15,2	12,0	-	-
Огурцы свежие очищенные	-	-	15,2	12,0
Помидоры свежие	-	-	9,6	8,0
Горошек зеленый консервированный	18,4	12,0	-	-
Лук репчатый свежий или	14,4	12,0	-	-
Лук зеленый	15,2	12,0	10,4	8,0
Яблоки свежие	-	-	9,6	8,0
Масло растительное	8,0	8,0	8,0	8,0
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Масса винегрета овощного, г	-	80	-	80
Кальмары мороженые обезглавленные (филе с кожицей) или	41	20 <sup>2)</sup>	41	20 <sup>2)</sup>
Капуста морская консервированная <sup>3)</sup>	20,2	20	20,2	20
Выход порции, г		100		100

\* Винегрет готовят без соли поваренной.

1) Масса картофеля, свеклы, моркови вареных очищенных.

2) Масса кальмаров вареных.

3) Взамен капусты морской консервированной допускается использовать капусту морскую мороженую отварную (технологическая карта N 64) в том же количестве.

Наименование блюда, номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Винегрет овощной:				
с кальмарами:				
рецептура N 1	4,9	8,6	6,1	121
рецептура N 2	4,6	8,6	6,1	120
или				
с капустой морской:				
рецептура N 1	1,6	8,1	6,6	106
рецептура N 2	1,3	8,1	6,5	104

Технология приготовления: для приготовления винегрета вареные очищенные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса), огурцы свежие, помидоры свежие, яблоки свежие без семенного гнезда нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или лук репчатый шинкуют. Горошек

зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Кальмары (филе с кожицей) размораживают в холодной воде, очищают, тщательно промывают, затем опускают в кипящую подсоленную воду (соотношение воды и кальмаров при варке 1:3, количество добавляемой соли поваренной йодированной на 1 л воды - 5 г) и варят в течение 15 мин. Кальмары вареные охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, нарезают тонкой соломкой поперек волокон. Капусту морскую консервированную проваривают в собственном отваре (при необходимости добавляют небольшое количество воды) в течение 5-7 мин после закипания, после чего отвар сливают, охлаждают капусту до 8-10 °С и нарезают тонкой соломкой.

В винегрет овощной готовый (рецептура N 1 или рецептура N 2) добавляют нарезанные кальмары или капусту морскую, перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 75

#### Икра баклажанная

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 6, 8\*, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Баклажаны свежие	144	105 <sup>1)</sup>	-	-
Лук репчатый свежий	20	17	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Томат-пюре	83	83	-	-
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 7 или N 8, или N 9, или N 10 <sup>2)</sup>	0,01	0,01	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-
Выход порции, г		100		
или				
Икра баклажанная диетическая (без уксуса) из уваренных овощей промышленного производства (консервы)	-	-	105	100

\* Икру баклажанную готовят без соли поваренной.

1) Масса баклажанов запеченных.

2) Допускается готовить икру без эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда	Калорийность, ккал
--------------------------------------	------------------------------	--------------------

	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Икра баклажанная:				
рецептура N 1	1,7	4,2	6,6	71
рецептура N 2	1,7	6,1	6,3	87

**Технология приготовления:** промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 мин до готовности, охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, снимают кожицу, мякоть измельчают на мясорубке или другом оборудовании. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. Массу соединяют с баклажанами, добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусоароматическую (для лучшего распределения в массе эмульсию разводят водой кипяченой в соотношении 1 + 20-50) и тушат до загустения, охлаждают и хранят при температуре от 2 до 6 °С.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления или вскрытия консервов баночных.

#### Технологическая карта N 76

#### Икра кабачковая

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 6, 8\*, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кабачки свежие	186	149/97 <sup>1)</sup>	138	110/72 <sup>1)</sup>	-	-
Капуста белокочанная свежая	-	-	31	25	-	-
Лук репчатый свежий	20	17	15	13	-	-
Масло растительное	5	5	5	5	-	-
Томат-пюре	8	8	8	8	-	-
Эмульсия вкусоароматическая для продуктов детского питания N 7 или N 8, или N 9, или N 10 <sup>2)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-
Выход порции, г		100		100	-	-
или Икра кабачковая диетическая (без уксуса) из уваренных овощей промышленного производства (консервы)	-	-	-	-	105	100

\* Икру кабачковую готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> В графе нетто в числителе указана масса нетто сырых очищенных кабачков, в знаменателе - масса нетто запеченных кабачков.

2) Допускается готовить икру без эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Икра кабачковая:				
рецептура N 1	1,2	5,3	6,2	77
рецептура N 2	1,4	5,3	5,8	77
рецептура N 3	1,9	5,7	7,7	90

Технология приготовления: очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу в течение 10 мин при температуре 180-200 °С, охлаждают и измельчают. Капусту белокочанную свежую мелко шинкуют и тушат до полуготовности.

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. К полуготовой капусте добавляют припущенный лук репчатый и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, соль поваренную йодированную, вкусо-ароматическую эмульсию, разведенную в воде кипяченой (соотношение эмульсии и воды 1÷20-50). Готовую икру кабачковую охлаждают. Хранят икру при температуре от 2 до 6 °С.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления или вскрытия консервов баночных.

#### Технологическая карта N 77

#### Икра свекольная или морковная

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 6, 8\*, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла свежая	96	75 <sup>1)</sup>	-	-
или				
Морковь свежая	94	75 <sup>1)</sup>	-	-
Лук репчатый свежий	25	21	-	-
Масло растительное	5	5	-	-
Томат-пюре	17	17	-	-
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 7 или N 8, или N 9, или N 10 <sup>2)</sup>	0,01	0,01	-	-
Сахар-песок	1	1	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-
Выход порции, г		100		
или				

Икра свекольная или морковная диетическая (без уксуса) из уваренных овощей промышленного производства (консервы)	-	-	105	100
--	---	---	-----	-----

\* Икру готовят без соли поваренной.

- 1) Масса свеклы или моркови вареных очищенных.
- 2) Допускается готовить икру свекольную или морковную без эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Икра свекольная: рецептура N 1	2,0	5,1	10,6	96
рецептура N 2	2,3	6,8	11,7	117
Икра морковная: рецептура N 1	1,7	5,1	8,5	87
рецептура N 2	1,9	6,4	8,1	98

Технология приготовления: свеклу или морковь вареные очищают от кожицы и измельчают.

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. Измельченные свеклу или морковь соединяют с припущенным луком, добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, разведенную в воде кипяченой в соотношении 1÷20-50, сахар-песок и при постоянном перемешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Хранят икру при температуре от 2 до 6 °С.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления или вскрытия консервов баночных.

Технологическая карта N 78

### Икра овощная закусочная

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла свежая	34	27 <sup>1)</sup>	-	-
Морковь свежая	34	27	-	-
Редька черная или белая, или зеленая	38	27 <sup>2)</sup>	-	-
Лук репчатый свежий	25	21	-	-
Масло растительное	4	4	-	-

Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 7 или N 8, или N 9, или N 10 <sup>2)</sup>	0,01	0,01	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-
Выход порции, г		100		
или Икра овощная диетическая (без уксуса) из уваренных овощей промышленного производства (консервы)	-	-	105	100

\* Икру готовят без соли поваренной.

1) Масса свеклы вареной очищенной.

2) Масса редьки бланшированной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Икра овощная закусочная: рецептура N 1	1,7	4,3	7,8	77
рецептура N 2	2,1	4,0	10,2	77

Технология приготовления: свеклу вареную очищенную протирают. Очищенную редьку черную или белую, или зеленую бланшируют в кипящей воде в течение 10-15 мин, затем охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Подготовленные морковь свежую и редьку бланшированную протирают. Все компоненты соединяют, добавляют мелко нарезанный лук репчатый, соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, разведенную в воде в соотношении 1÷20-50, заправляют маслом растительным и перемешивают. Икру овощную хранят икру\* при температуре от 2 до 6 °С.

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления или вскрытия консервов готовых.

## 5.6.2 Супы

Ассортимент супов разнообразен. В него включены супы прозрачные, супы заправочные, супы молочные, супы-пюре, супы сладкие.

Рецептуры супов рассчитаны на выход порции массой нетто 100 г.

При отпуске супы могут подаваться с гарнирами или без них. Отдельные виды гарниров (фрикадельки мясные, рыбные и др.) включены в рецептуры супов, для других супов гарниры подаются отдельно, что отражено в технологических картах.

В рецептурах, где не указан вид бульона, допускается использовать любой бульон (мясной, из мяса птицы, рыбный).

Супы заправочные, отдельные наименования супов-пюре готовят на бульоне мясном (из бескостного говяжьего мяса) или на бульоне из птицы (куры или индейки), или на бульоне рыбном, или на отваре овощном, или на воде в соответствии с рекомендациями в технологических картах. Супы молочные, отдельные

наименования супов-пюре варят на смеси молока 3,2%-жирности с водой. Супы сладкие варят на воде.

Сметана 10%-ной жирности включена в рецептуры супов, при отпуске которых предусмотрено ее использование. Сметану добавляют в готовые супы, после чего их вновь доводят до кипения.

Сведения, которые необходимо знать для правильного приготовления супов.

1. Нормы расхода масла сливочного или масла растительного указаны в рецептурах супов.

2. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы, моркови и др.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10%-15%, при условии сохранения общей массы овощей.

При отсутствии овощей, которые входят в рецептуры в небольших количествах, например, репа, брюква, сельдерей (корень), пастернак (корень) и т.п., они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящими в рецептуры.

При отсутствии овощей свежих, входящих в рецептуры супов, они могут быть заменены овощами свежими быстрозамороженными соответствующего вида или смесью овощей, которые используют в том же количестве (по массе нетто) без проведения предварительного размораживания их.

В большинстве рецептов супов не указана норма закладки перца сладкого. Для улучшения вкуса супов заправочных (борщи, щи, супы овощные) рекомендуется добавлять его в количестве 2-4 г на порцию массой нетто 100 г, при этом, соответственно, должна быть уменьшена закладка других овощей.

3. Норма введения соли поваренной йодированной указана в рецептурах супов. Специи (кроме лаврового листа) при приготовлении супов заправочных, супов-пюре использовать запрещается.

Для придания супам выраженного вкуса и аромата допускается использовать эмульсию вкусоароматическую для продуктов детского питания в количестве 0,01 г на 100 г супа. Эмульсию предварительно разводят водой в соотношении 1 + 20-50 и вводят в суп за 5-7 мин до окончания варки.

4. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в большинстве рецептов супов, но ее следует добавлять во все супы, кроме молочных, сладких, некоторых супов-пюре, для улучшения вкуса и аромата в количестве 1-2 г на порцию массой нетто 100 г.

5. Овощи для супов заправочных нарезают соответственно установленной форме для каждого вида супа, форма нарезки указана в технологических картах.

6. При приготовлении супов для детского питания пассировка овощей (морковь, лук, репа и др.) заменена их припуском в небольшом количестве воды или бульона, или отвара овощного с добавлением масла.

Томат-пюре также припускают перед закладкой в суп (можно в конце припускания овощей добавлять томат-пюре к ним). Припускание овощей позволяет улучшить вкусовые качества и внешний вид супов. Петрушку, сельдерей (корень) можно припускать вместе с другими овощами или класть в суп сырыми за 20-25 мин до окончания варки. Стручки сладкого перца перед использованием промывают, надрезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами, затем перец промывают, мелко шинкуют и закладывают в суп в сыром или припущенном виде.

7. Подготовку овощей проводят в соответствии с пунктом 5.4.5 настоящей технологической инструкции или указаниями, приведенными в технологических картах.

8. При припуске овощей взамен масла сливочного или масла растительного, указанных в рецептурах супов, допускается использовать масло топленое, масло кокосовое, жир птичий топленый, олеин пальмовый, жир рыбный очищенный (для супов рыбных).

9. При приготовлении супов следует строго придерживаться установленных сроков варки продуктов, закладывать их в котел в необходимой последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов, а картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют свою форму.

10. При варке супов, в которые входят соленые огурцы, или щавель, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время - продукты, содержащие кислоту, так как картофель под действием кислоты плохо разваривается. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта бульон снова быстро закипал.

11. Варить супы следует при слабом кипении, так как при бурном кипении вместе с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах, кроме того, овощи сильно развариваются, изменяя форму.

12. Муку для заправки супов используют высшего и первого сортов. Муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного бульона или овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают, проваривают (при необходимости). Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки при помешивании.

13. При отпуске супов с отварными мясом, птицей, рыбой, фрикадельками и др. их предварительно повторно кипятят в бульоне в течение 5-7 мин (допускается их хранение до отпуски в бульоне на мармите не более одного часа при температуре не ниже 75 °С).

Порции мяса, птицы, рыбы, фрикаделек и др. в прогретом виде кладут в суп.

14. Горячие супы отпускают при температуре от 60 до 65 °С, супы сладкие - при температуре не выше 60 °С.

15. Запрещается оставлять на следующий день все виды супов, а также смешивать их с остатками от предыдущего дня или с супами, приготовленными в тот же день, но в более ранние сроки.

16. Для обогащения супов йодом допускается использовать экстракт фукуса сухой "Реликт", который предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10.

### 5.6.2.1 Супы прозрачные

Технологии приготовления бульона мясного, бульона из кур или индеек, а также бульона (отвара) овощного приведены в технологических картах N 79, N 80, N 81.

#### Технологическая карта N 79

#### Бульон мясной

Рекомендуемые диеты: 0, 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Говядина бескостная	50,8	50 <sup>1)</sup>	35,5	35 <sup>1)</sup>	25,4	25 <sup>1)</sup>
Масса мяса отварного (бескостного)	-	31 <sup>2)</sup>	-	23 <sup>2)</sup>	-	16 <sup>2)</sup>
Морковь свежая	1,6	1,3	1,3	1,0	1,0	0,8
Петрушка (корень) или	1,3	1,0	1,1	0,8	0,7	0,5
Сельдерей (корень)	1,3	1,0	1,1	0,8	0,7	0,5
Лук репчатый свежий	1,5	1,0	1,2	0,8	0,7	0,5
Вода питьевая	140	140	140	140	140	140
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции бульона, г		100		100		100

- 1) Для приготовления бульона используют говядину бескостную от лопаточной, подлопаточной части, грудинку, покромку и др.  
2) Мясо говяжье отварное используют для приготовления вторых блюд.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Бульон мясной (без мяса): рецептура N 1	-	-	-	0
рецептура N 2	-	-	-	0
рецептура N 3	-	-	-	0

**Технология приготовления:** промытые куски мяса говяжьего бескостного (без жира) массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, варят при слабом кипении в течение 2-2,5 часов до готовности. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют соль поваренную йодированную, очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея. После окончания варки с бульона снимают жир, бульон процеживают через сито или марлю и кипятят.

Бульон мясной сразу же используют для приготовления блюд или хранят на мармите не более двух часов.

Температура подачи: от 60 до 65 °С (в случае использования в качестве самостоятельного блюда).

Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления при хранении бульона при температуре от 2 до 6 °С.

#### Технологическая карта N 80

#### Бульон из кур или индеек

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 4, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Куры потрошенные I категории или Куры потрошенные II категории или Индейка потрошенная I категории или Индейка потрошенная II категории	30	27	20	18
Масса кур или индеек отварных (с косточками)	-	19 <sub>1)</sub>	-	13 <sub>1)</sub>
Морковь свежая	1,3	1,0	1,1	0,8
Петрушка (корень) или Сельдерей (корень)	1,5	1,0	1,2	0,8
Лук репчатый свежий	1,2	1,0	1,0	0,8
Вода питьевая	130	130	130	130
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1

Выход порции, г		100		100
-----------------	--	-----	--	-----

1) Масса кур или индеек отварных с учетом потерь на порционирование.

Примечание. Калорийность 100 г бульона из кур или индеек (без учета мяса птицы) составляет 0 ккал. Кур или индеек отварных порционируют и подают вместе с бульоном, супом или используют для приготовления вторых блюд.

Технология приготовления: для приготовления бульона используют целые тушки кур или индеек. Подготовленные тушки птицы заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1,5-2,5 часов. За 30-40 мин до окончания варки добавляют соль поваренную йодированную, очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея. Готовый бульон процеживают через сито или марлю, кипятят и хранят на мармите не более двух часов.

Температура подачи: от 60 до 65 °С (в случае подачи в качестве самостоятельного блюда).

Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления при хранении бульона при температуре от 2 до 6 °С.

Технологическая карта N 81

### Бульон (отвар) овощной

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г отвара овощного			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Овощи свежие (морковь, капуста белокочанная, капуста цветная, картофель, тыква, кабачки) в любом соотношении	-	30 <sup>1)</sup>				
Лук репчатый свежий	1,2	1,0				
Морковь свежая	1,0	0,8				
Петрушка (корень)	0,8	0,6				
Вода питьевая	120	120				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Выход порции, г		100	-	-	-	0

\* Бульон (отвар) овощной готовят без соли поваренной.

1) Масса нетто овощей очищенных.

**Технология приготовления:** овощи свежие очищают, промывают, крупно шинкуют, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности в течение от 20 до 30 мин.

Отвару с готовыми отварными овощами дают настояться в течение от 10 до 15 мин, после чего отвар процеживают.

Бульон (отвар) овощной используют для приготовления супов, соусов и др. Овощи отварные используют для приготовления гарниров и других блюд из овощей.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### 5.6.2.2 Супы заправочные

В зависимости от используемых продуктов супы заправочные делятся на борщи, щи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными.

Для варки супов заправочных продукты подготавливают в соответствии с технологией их приготовления.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), фасоль и чечевицу - на 5-8 ч, лущеный горох - на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Макаронные перебирают, разламывают, всыпают в кипящий бульон или воду. Макароны варят 30-40 мин, лапшу 20-25 мин, лапшу домашнюю, вермишель - 10-15 мин, фигурные изделия - 10-12 мин.

Овощи (морковь, лук и др.) припускают в небольшом количестве воды или бульона, или отвара овощного с добавлением масла в течение 5-10 мин до размягчения, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 3-7 мин. Допускается томат-пюре припускать отдельно.

#### Борщи

По составу используемых продуктов, способа приготовления, а соответственно по своему вкусу, внешнему виду борщи весьма разнообразны.

Основными продуктами, определяющими специфику борщей, являются свекла и томатное пюре. Морковь, лук, петрушку, зелень кладут во все борщи.

В зависимости от вида борща в него добавляют капусту, картофель, перец сладкий, фасоль, кабачки, фрикадельки и др.

Овощи и картофель нарезают для борщей по-разному, в зависимости от их вида.

Свеклу для борщей, используемых в питании детей, подготавливают следующим образом: хорошо промытую свеклу варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с овощами припущенными.

Приготовленная таким образом свекла придает борщу более яркий цвет и нежный вкус. Кроме того, при приготовлении свеклы не используется уксус, запрещенный в школьном питании, а также упрощается весь процесс приготовления борща.

Свежую белокочанную капусту шинкуют или нарезают квадратиками (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками).

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают с маслом с добавлением небольшого количества воды.

В кипящий бульон или воду закладывают свежую капусту, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют вареную свеклу, картофель, белые корни, припущенные морковь, лук и варят 10-15 мин, после чего борщ заправляют мукой разведенной бульоном или водой, кладут сахар, соль и варят до готовности. Борщ готовый заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

## Технологическая карта N 82

### Борщ

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	20	16				
Капуста белокочанная свежая	15	12				
Морковь	5	4				
Петрушка (корень)	1,3	1				
Лук репчатый свежий	5	4				
Томат-пюре	3	3				
Масло сливочное	2	2				
Сахар-песок	1	1				
Бульон мясной или вода питьевая	80	80				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
<b>Выход порции, г</b>		<b>100</b>	<b>0,8</b>	<b>1,7</b>	<b>4,3</b>	<b>36</b>

1) Допускается борщ готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

**Технология приготовления:** подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин.

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

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

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

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

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 83

#### Борщ с капустой и картофелем

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	20	16				
Капуста свежая	10	8				
Картофель	11	8				
Морковь	5	4				
Петрушка (корень)	1,3	1				
Лук репчатый свежий	5	4				
Томат-пюре	3	3				
Масло сливочное	2	2				
Сахар-песок	1	1				
Бульон мясной или вода питьевая	80	80				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9 <sup>1)</sup>	0,01	0,01				
Сметана 10%-ной жирности	20	20				
Выход порции, г		100	1,0	1,8	5,3	41

<sup>1)</sup> Допускается борщ с капустой и картофелем готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

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

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

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят от 10 до 15 мин. Затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

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

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

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

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 84

#### Борщ с картофелем

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал	
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г		
Свекла	21	16 <sup>1)</sup>					
Картофель	24	20					
Морковь	5	4					
Петрушка (корень)	1,3	1					
Лук репчатый свежий	5	4					
Томат-пюре	3	3					
Масло сливочное	2	2					
Сахар-песок	1	1					
Бульон мясной или вода питьевая	70	70					
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1					
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>2)</sup>	0,04	0,04					
Сметана 10%-ной жирности	2	2					
Выход порции, г		100	1,1	1,8	6,5		47

<sup>1)</sup> Масса свеклы вареной очищенной.

2) Допускается борщ с картофелем готовить без экстракта фукуса "Реликт".

**Технология приготовления:** картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Подготовку свеклы, а также припускание с томат-пюре моркови, лука репчатого, корня петрушки проводят в соответствии с технологической картой N 82.

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный брусочками картофель и варят от 10 до 15 мин. Затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят борщ до готовности.

Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10.

За 5 мин до конца варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, экстракт фукуса "Реликт".

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

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 85

#### Борщ сибирский

Рекомендуемые диеты: 2\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	20	16				
Капуста свежая	10	8				
Картофель	5,3	4				
Фасоль продовольственная	4	4				
Морковь	5	4				
Лук репчатый свежий	5	4				
Томат-пюре	3	3				
Масло сливочное	1,6	1,6				
Чеснок свежий	5	4				
Сахар-песок	1	1				
Бульон мясной или вода питьевая	80	80				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
<b>Выход порции, г</b>		<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>1,8</b>	<b>7,0</b>	<b>50</b>

Фрикадельки мясные готовые на порцию борща массой нетто 300 г		35	6,4	5,3	0,2	74
---	--	----	-----	-----	-----	----

\* Борщ готовят без чеснока.

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят от 10 до 15 мин. Затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности. Фасоль продовольственную, предварительно сваренную, кладут в борщ за 10-15 мин до окончания варки.

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

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

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде или бульоне в течение 10-15 мин до готовности.

Фрикадельки мясные готовят по технологическим картам NN 86, 87, 88.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 86

#### Фрикадельки мясные

Рекомендуемые диеты: 1б, 1, 2, 3, 4в, 5, 5р, 7\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Говядина (мясо котлетное)	141	104				
Лук репчатый свежий	12	10				
Яйца куриные	1/5 шт.	8				
Вода питьевая	10	10				
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5				

Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 7, N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup> Масса полуфабриката, г	0,01	0,01				
Выход готового продукта, г		100	18,4	15,1	0,7	212

\* Фрикадельки готовят без соли поваренной.

1) Допускается фрикадельки мясные готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Технология приготовления: мясо котлетное говяжье пропускают через мясорубку 1-2 раза, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым (допускается лук пропускать через мясорубку), яйцами куриными сырыми, водой, солью поваренной йодированной и хорошо фарш перемешивают.

Для придания фрикаделькам вкуса и аромата натуральных пряностей к фаршу рекомендуется добавлять эмульсию вкусо-ароматическую N 7 или N 8, или N 9, или N 10 для продуктов детского питания в количестве 0,01 г на 100 г фарша. Эмульсию перед введением в фарш рекомендуется развести водой в соотношении 1:20 + 50.

Из приготовленного фарша формируют шарики массой 8-10 г и варят в бульоне или воде до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне на мармите.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 87

### Фрикадельки мясные из полуфабрикатов промышленного производства

Рекомендуемые диеты: 15

Фрикадельки мясные "Теремок", "Колобок" вырабатывают на предприятиях мясной промышленности по действующей нормативной документации: ТУ 9214-303-00008064-98 "Полуфабрикаты мясные рубленые с добавлением круп для детского питания".

В школьном питании могут использоваться фрикадельки мясные (полуфабрикаты), вырабатываемые по другой действующей нормативной документации.

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

Фрикадельки мясные (полуфабрикаты) промышленного производства поступают к потребителям только в замороженном виде.

На упаковке полуфабрикатов обязательно указывается дата выработки, срок годности и реализации, пищевая и энергетическая ценность 100 г полуфабрикатов, а также их состав.

Кроме того, на упаковке обязательно должно быть указано, что полуфабрикаты предназначены для питания детей и рекомендуемый возраст детей, для которых они предназначены.

Технология приготовления: фрикадельки (полуфабрикаты) промышленного производства без размораживания

помещают в кипящую воду (бульон) и варят до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне на мармите.

Температура подачи: от 60 до 65 С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 88

#### Фрикадельки мясные школьные из полуфабрикатов

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Говядина (мясо котлетное)	117	86	117	86	117	86
Хлеб пшеничный	15	15	-	-	-	-
Рис отварной	-	-	15	15	-	-
Картофель отварной очищенный	-	-	-	-	15	15
Лук репчатый свежий	12	10	12	10	12	10
Яйца куриные	3/20 шт.	6	3/20 шт.	6	3/20 шт.	6
Эмульсия вкусо- ароматическая для детского питания N 6 или N 7, или N 8, или N 9	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Вода питьевая	15	15	15	15	15	15
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Масса полуфабриката, г		132		132		132
Выход готового продукта, г		100		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фрикадельки мясные школьные: рецептура N 1	19,2	12,0	8,3	218
рецептура N 2	19,2	12,1	10,2	227
рецептура N 3	18,4	13,0	3,3	204

Технология приготовления: картофель очищенный варят в течение 30-40 мин до готовности, воду сливают, картофель охлаждают до температуры от 8 до 10 °С. Рис подготовленный варят в воде при соотношении крупы и воды 1:2,5. Продолжительность варки - 30 мин. Рис выгружают из котла, охлаждают водой холодной проточной до температуры от 8 до 10 °С. Хлеб пшеничный белый замачивают в воде.

Мясо котлетное говяжье, картофель отварной или рис отварной, или хлеб пшеничный, лук репчатый свежий очищенный пропускают через мясорубку один-два раза. К приготовленной массе добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1 ÷ 20-50 для лучшего ее распределения в массе фарша. Приготовленную массу хорошо вымешивают и формируют из нее шарики массой 8-10 г. Допускается при необходимости сформованные фрикадельки замораживать при температуре не выше минус 18 °С.

Сформованные фрикадельки варят в воде или бульоне до готовности в течение от 10 до 15 мин.

Хранят фрикадельки в бульоне на мармите.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 89

**Борщ летний (с ботвой свеклы)**

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла молодая с ботвой	25	20	25	20	25	20
Картофель	20	15	11	8	27	20
Фасоль продовольственная	-	-	4	4	-	-
Морковь	5	4	5	4	2,5	2
Петрушка (корень)	3	2	3	2	2,7	2
Лук-порей	5,3	4	5	4	5,3	4
или						
Лук репчатый свежий	5	4	5	4	5	4
Кабачки	15	10	15	10	-	-
Помидоры свежие	9,4	8	9,4	8	9,4	8
или						
Томат-пюре	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Сахар-песок	6	6	6	6	6	6
Бульон мясной или вода питьевая	70	70	70	70	70	70
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Эмульсия вкусо- ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100		100

1) Допускается борщ летний готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Борщ летний (с ботвой свеклы):				

рецептура N 1	1,0	1,8	6,6	55
рецептура N 2	1,6	1,8	7,3	52
рецептура N 3	1,0	1,8	6,2	45

**Технология приготовления:** кабачки, морковь, корень петрушки и лук нарезают ломтиками, картофель - крупными кубиками или брусочками, листья и черешки ботвы нарезают на части. Черешки ботвы свеклы и фасоль предварительно отваривают до готовности. Измельченные морковь и лук припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают припущенные морковь и лук, листья ботвы, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют приготовленные черешки ботвы свеклы, нарезанные дольками помидоры, кабачки, фасоль отварную, соль поваренную йодированную, сахар-песок. Эмульсию вкусо-ароматическую предварительно разводят в воде в соотношении 1:20 ÷ 50 для лучшего ее распределения и вводят в борщ за 5-10 мин до окончания варки.

В готовый борщ добавляют сметану 10%-ной жирности и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 90

#### Борщ с фасолью

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла	20	16	20	16
Капуста свежая белокочанная	10	8	10	8
Фасоль продовольственная	4	4	4	4
Морковь	5	4	3	2
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый свежий	5	4	5	4
Томат-пюре	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
Сахар-песок	0,6	0,6	0,6	0,6
Бульон мясной или вода питьевая	80	80	80	80
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

<sup>1)</sup> Допускается борщ с фасолью готовить без экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Борщ с фасолью:				
рецептура N 1	1,5	1,8	6,0	46
рецептура N 2	1,4	1,8	5,9	45

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую нарезают шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин.

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

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

Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят в борщ за 5 мин до окончания варки, при перемешивании. Готовый борщ заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 91

### Борщ с фасолью и картофелем

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	20	16				
Картофель	13,3	10				
Фасоль продовольственная	4	4				
Морковь	5	4				
Петрушка (корень)	1,3	1				
Лук репчатый свежий	5	4				
Томат-пюре	3	3				
Масло сливочное	2	2				
Чеснок свежий	0,4	0,3				
Сахар-песок	0,6	0,6				
Бульон мясной или вода питьевая	80	80				

Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	1,7	1,8	7,0	51

**Технология приготовления:** свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Фасоль отваривают отдельно до готовности. Картофель свежий очищенный нарезают кубиками. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин. Чеснок свежий мелко измельчают.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу вареную, нарезанную соломкой, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки, за 5-10 мин до окончания варки добавляют фасоль вареную, соль поваренную йодированную, сахар-песок, чеснок измельченный и доводят борщ до готовности. В готовый борщ добавляют сметану 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 92

#### **Борщ на отваре овощном с мелко шинкованными овощами**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	20	16				
Капуста белокочанная свежая	14	11				
Морковь	5	4				
Лук репчатый свежий	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Томат-пюре	1	1				
Масло растительное	2	2				
Сахар-песок	0,4	0,4				
Отвар овощной	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,7	2,3	3,4	37

\* Борщ готовят без соли поваренной.

\*\* Борщ готовят без томата-пюре.

\*\*\* Борщ готовят без сахара-песка.

Технология приготовления: свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Подготовленные овощи: морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин. Капусту свежую белокочанную мелко нарезают соломкой. В кипящий отвар овощной (технологическая карта N 81) кладут капусту и варят 10-15 мин. Затем добавляют нарезанную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят борщ до готовности. В готовый борщ добавляют сметану 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 93

#### Борщ летний на отваре овощном с мелкошинкованными овощами

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла молодая с ботвой,	20	16				
в том числе ботва молодая	20	10				
Капуста белокочанная свежая	14	11				
Морковь	4	3				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Лук репчатый свежий	1,2	1				
Помидоры свежие	6	5				
Масло растительное	2	2				
Сахар-песок	0,4	0,4				
Отвар овощной (или вода)	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
<b>Выход порции, г</b>		<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>1,2</b>	<b>2,5</b>	<b>23</b>

\* Борщ готовят без соли поваренной.

\*\* Борщ готовят без сахара-песка.

Технология приготовления: подготовленные морковь и свеклу натирают на крупной терке и припускают в небольшом количестве воды (отвара овощного), с добавлением масла растительного в течение 15-20 мин. Черешки ботвы свеклы мелко нарезают и припускают в воде (отваре овощном) до готовности. Подготовленные овощи заливают горячим отваром овощным (технологическая карта N 81) или водой, доводят до кипения, добавляют мелконарезанные помидоры, мелкоизмельченную ботву свеклы, соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят до готовности 15-20 мин. В готовый борщ добавляют сметану 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 94

#### Борщ с мелкошинкованными овощами на бульоне мясном

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Бульон мясной (технологическая карта N 79)	90	90				
Свекла	20	16				
Капуста белокочанная свежая	14	11				
Морковь	5	4				
Лук репчатый свежий	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Томат-пюре	2	2				
Масло сливочное	1	1				
Сахар-песок	0,4	0,4				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,7	2,3	3,4	37

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. Свеклу очищенную вареную нарезают мелкой соломкой, капусту белокочанную свежую шинкуют мелкой соломкой.

В кипящий бульон мясной закладывают капусту, доводят до кипения и варят 10-15 мин. Затем добавляют свеклу отварную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят до готовности от 10 до 15 мин. В готовый борщ добавляют сметану 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Щи

Щи готовят из капусты белокочанной свежей или квашеной, щавеля, шпината. Щи можно готовить на бульоне мясном, из птицы или отваре овощном, или воде. Щи из капусты квашеной допускается готовить на бульоне рыбном.

Для щей свежую капусту нарезают шашками в 2-3 см или шинкуют.

Раннюю капусту нарезают вместе с кочерыжкой дольками в 5-6 см.

Коренья режут дольками, соломкой или брусочками, лук - дольками или соломкой, картофель - дольками или кубиками.

Морковь и лук припускают.

Квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить. Очень кислую квашеную капусту следует промыть в холодной воде и отжать. Капусту квашеную тушат 1,5-2,0 часа. Щавель припускают в собственном соку, шпинат - в небольшом количестве воды.

Щи отпускают со сметаной, которую кладут в готовые щи и вновь доводят их до кипения.

### Технологическая карта N 95

#### Щи из капусты свежей

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная или Капуста савойская	40	32	40	32	35	28
Репка	4	3	4	3	-	-
Морковь свежая	5	4	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1	1,3	1
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4	4,8	4
Лук порей	2,6	2	-	-	-	-
Помидоры свежие	10,6	9	-	-	-	-
Томат-пюре	-	-	2	2	0,6	0,6
Мука пшеничная	0,6	0,6	-	-	1	1
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Бульон или вода	70	70	75	75	80	80
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100		100

\* Щи готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается щи из капусты свежей готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щи из капусты свежей:				
рецептура N 1	1,1	1,8	3,2	33
рецептура N 2	1,1	1,8	3,2	33
рецептура N 3	0,8	1,7	2,5	28

Технология приготовления: капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками. Морковь, репу, корень петрушки, лук репчатый свежий шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Муку пшеничную (рецептуры N 1 и N 3) слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят водой или бульоном, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 мин.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанную капусту свежую, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, репу, лук, корень петрушки и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры свежие или томат-пюре, припущенные в воде или бульоне, муку пшеничную, разведенную водой или бульоном, соль поваренную йодированную.

Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят в щи при перемешивании за 5 мин до окончания варки. В готовые щи добавляют сметану 10%-ной жирности и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 96

#### Щи из капусты свежей с картофелем

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная или	30	24	30	24	25	20

Капуста савойская	31	24	31	24	-	-
Картофель	16	12	16	12	16	12
Репка	4	3	4	3	-	-
Морковь	5	4	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1	1,3	1
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-	-	-
Помидоры свежие	9,4	8	-	-	-	-
Томат-пюре	-	-	2	2	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Бульон или вода	65	65	75	75	80	80
Соль поваренная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
йодированная						
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 7 или N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100		100

\* Щи готовят без соли поваренной.

1) Допускается щи готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щи из капусты свежей с картофелем:				
рецептура N 1	1,2	1,9	5,2	43
рецептура N 2	1,2	1,9	5,2	43
рецептура N 3	1,0	1,8	4,6	39

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

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

В кипящий бульон или воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные морковь, репу, корень петрушки, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или томат-пюре, припущенные в воде или бульоне, соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую. Щи варят на медленном огне. Щи по рецептуре N 3 можно готовить с томатом-пюре (1 г на 100 г щей). Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 97

**Щи из щавеля**

Рекомендуемые диеты: 2, 9, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щавель	33	25				
Петрушка (корень)	1,3	1				
Картофель	20	15				
Лук репчатый свежий	2,4	2				
Лук-порей	2,6	2				
Масло сливочное	2,4	2,4				
Молоко 3,2%-ной жирности	15	15				
Яйца куриные	1/5 шт.	8				
Бульон или вода	70	70				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	2,2	3,0	1,9	44
Гренки:						
Хлеб пшеничный	188	158				
Выход порции, г		100	12,0	1,3	77,7	370
Выход порции щей из щавеля с гренками		100/4	2,7	3,1	5,0	63

Примечание. Щи из щавеля готовят в весенний период.

**Технология приготовления:** щавель подготовленный припускают в собственном соку, затем протирают вместе с жидкостью. Очищенный картофель нарезают брусочками. Лук репчатый, лук-порей, корень петрушки мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный картофель и варят, затем добавляют припущенный лук, корень петрушки, пюре из щавеля и варят 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль поваренную йодированную.

Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности и смесью, состоящей из молока и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Для приготовления смеси к маслу сливочному прокипяченному добавляют молоко (кипяченое) с температурой от 60 до 70 °С, смесь перемешивают. После добавления в щи сметаны и смеси их доводят до кипения.

При отпуске в щи кладут яйца куриные, сваренные вкрутую, отдельно подают гренки.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

## Технологическая карта N 98

### Щи зеленые

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Щавель	-	-	-	-	40	30
или						
Щавель	13,2	10	13,2	10	13,2	10
Шпинат	27	20	27	20	27	20
Картофель	20	15	20	15	13,3	10
Петрушка (корень)	4	3	-	-	-	-
Лук репчатый свежий	3,6	3	4,8	4	4,8	4
Лук зеленый	3,8	3	-	-	-	-
Мука пшеничная	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Яйца куриные	1/20 шт.	2	1/20 шт.	2	1/20 шт.	2
Бульон или вода	75	75	80	80	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0 1	0 1
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100		100

Примечание. Щи зеленые готовят в весенний период.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щи зеленые:				
рецептура N 1	2,1	2,6	5,2	53
рецептура N 2	2,0	2,6	5,1	52
рецептура N 3	1,8	2,5	3,8	45

Технология приготовления: щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают.

Картофель нарезают дольками или кубиками. Лук репчатый, корень петрушки нарезают соломкой. Лук репчатый и корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят небольшим количеством воды или бульона, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают картофель и варят, затем добавляют припущенный лук репчатый и корень петрушки, пюре из шпината и щавеля и варят в течение 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки щи заправляют подготовленной мукой, добавляют соль поваренную йодированную, лук зеленый шинкованный. Половину шпината и щавеля можно не протирать, а положить нарезанными. Готовые щи заправляют сметаной и

вновь доводят до кипения. Яйца куриные, сваренные вкрутую, кладут в щи зеленые при отпуске.

Щи зеленые допускается готовить из консервированных щавеля, шпината или смеси щавеля и шпината в соответствии с таблицей А.1, приведенной в Приложении А настоящей технологической инструкции.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 99

#### Щи по-уральски (с крупой)

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа (хлопья овсяные "Геркулес", пшено, перловая, овсяная, рисовая)	2	2	2	2
Томат-пюре	5	5	5	5
Капуста квашеная	28,6	20	28,6	20
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1,0	-	-
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	85	85	85	85
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щи по-уральски (с крупой):				
рецептура N 1	1,0	1,8	3,3	33
рецептура N 2	1,0	1,8	3,2	33

**Технология приготовления:** крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Капусту квашеную перебирают, при необходимости измельчают, кладут в котел, добавляют бульон или воду (25% к массе капусты) и тушат в течение 1,5-2,0 часов при периодическом помешивании с добавлением томат-пюре за 0,5 часа до окончания тушения. Морковь, корень петрушки, лук репчатый мелко рубят и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают крупу, доводят до кипения, кладут капусту квашеную тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи, соль поваренную йодированную и варят щи до готовности. Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 100

#### Щи из капусты свежей на отваре овощном

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	25	20	15	12
Картофель	14	10	8	6
Морковь	4	3	4	3
Лук репчатый свежий	2,4	2	2,4	2
Помидоры свежие	4,8	4	-	-
Томат-пюре	-	-	2	2
Петрушка (корень)	1,4	1	1,4	1
Петрушка (зелень)	1,4	1	1,4	1
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5
Отвар овощной или вода	90	90	90	90
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

\* Щи готовят без соли поваренной.

\*\* Щи готовят без томат-пюре или помидоров свежих.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Щи из капусты свежей на отваре овощном:				
рецептура N 1	0,8	1,8	3,5	41
рецептура N 2	0,8	1,8	3,0	31

**Технология приготовления:** подготовленные овощи: морковь, корень петрушки, лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. Подготовленные капусту белокочанную свежую нарезают тонкими шашками, очищенный картофель - мелкими кубиками или дольками.

Капусту белокочанную измельченную заливают отваром овощным или водой, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 15-20 мин. Затем добавляют припущенные морковь, корень петрушки, лук репчатый, мелко нарезанные помидоры, соль поваренную йодированную и варят щи до готовности. Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности, посыпают зеленью петрушки рубленой и вновь доводят щи до кипения. Для рецептуры N 1 допускается взамен помидоров свежих использовать томат-пюре в количестве 1-2 г, которое припускается вместе с кореньями.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 101

**Щи из капусты свежей на бульоне мясом с мелкошинкованными овощами**

Рекомендуемые диеты: 2, 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Бульон мясной (технологическая карта N 79)	90	90				
Капуста белокочанная свежая	25	20				
Картофель	14	10				
Морковь	6,3	5				
Помидоры свежие или	5,8	5				
Томат-пюре	2	2				
Лук репчатый	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Лук зеленый	1,4	1				
Масло сливочное	1	1				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,9	1,2	3,5	28

\* Щи готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: бульон готовят по технологической карте N 79 (осветление бульона не проводят). Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой, картофель очищенный нарезают тонкими дольками. Морковь, корень петрушки, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин (в случае использования томата-пюре).

В кипящий бульон мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают в щи припущенные коренья, мелко нарезанные помидоры свежие, соль поваренную йодированную и варят до готовности. Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Рассольники

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники готовят на воде, бульоне мясном или из птицы, бульоне рыбном, отваре овощном.

Огурцы соленые нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами, предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов соленых массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды в течение 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве жидкости с добавлением масла. Порядок закладки продуктов в рассольник такой же, как и для других супов заправочных (борщи, щи).

Рассольники отпускают со сметаной (за исключением приготовленных на бульоне рыбном), которую добавляют в готовый суп, после чего вновь доводят его до кипения.

### Технологическая карта N 102

#### Рассольник

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	32	24	40	30
Петрушка (корень)	8	6	-	-
Сельдерей (корень)	1,5	1	-	-
Морковь	5	4	5	4
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	5,3	4	-	-
Огурцы соленые очищенные	6,7 <sup>1)</sup>	6	6,7 <sup>1)</sup>	6
Щавель	5,3	4	-	-
или				
Шпинат	5,4	4	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

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

Примечание. Допускается по рецептуре N 1 рассольник готовить без щавеля или шпината, при этом увеличивают норму закладки огурцов и других овощей.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рассольник:				

рецептура N 1	0,8	2,0	4,2	38
рецептура N 2	0,9	2,0	4,4	39

**Технология приготовления:** корень петрушки, корень сельдерея (рецептура N 1), морковь, лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками.

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

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 103

#### Рассольник домашний

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	10	8	10	8
Картофель	24	18	40	30
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	8	6	-	-
Сельдерея (корень)	3	2	-	-
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	5,3	4	-	-
Огурцы соленые очищенные	6,7 <sup>1)</sup>	6	6,7 <sup>1)</sup>	6
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	75	75	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>2)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

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

2) Допускается рассольник домашний готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рассольник домашний: рецептура N 1	0,9	1,8	5,2	41
рецептура N 2	1,0	1,8	6,1	45

**Технология приготовления:** корень петрушки, корень сельдерея (рецептура N 1), морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые очищают от кожицы, режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками.

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

В кипящий бульон или воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, коренья и огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 104

#### Рассольник ленинградский

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	40	30	40	30
Крупа (перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	3	3	2	2
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый свежий	2,4	2	2,4	2
Лук-порей	2,6	2	-	-
Огурцы соленые очищенные	6,7 <sup>1)</sup>	6	6,7 <sup>1)</sup>	6
Томат-пюре	3	3	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	70	70	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>2)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

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

2) Допускается рассольник ленинградский готовить без экстракта фукуса "Реликт".

Примечание. Допускается по рецептуре N 1 рассольник готовить без томат-пюре.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рассольник ленинградский: рецептура N 1	1,1	1,9	5,2	42
рецептура N 2	1,0	1,9	5,1	42

**Технология приготовления:** морковь, лук, корень петрушки (рецептура N 1) мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пюре (рецептура N 1) и припускают еще 5-7 мин.

Крупку перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупку перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупку промывают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой 20-30 °С, взятых в соотношении 1:10.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, корень петрушки, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль поваренную йодированную, экстракт фукуса "Реликт", перемешивают. Готовый рассольник заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 105

### Рассольник московский

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Петрушка (корень)	12	9				
Пастернак (корень)	8	6				
Сельдерей (корень)	4,4	3				

Лук репчатый свежий	4,8	4				
Лук-порей	5,3	4				
Щавель	5,3	4				
Шпинат	5,4	4				
или						
Салат	5,6	4				
Огурцы соленые очищенные	6,7 <sup>1)</sup>	6				
Масло сливочное	2,4	2,4				
Молоко 3,2%-ной жирности	15	15				
Бульон или вода	70	70				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Выход порции, г		100	1,1	2,4	3,4	40
Куры II категории полупотрошенные	218	144/104				
Выход порции кур отварных, г		100 <sup>2)</sup>	22,6	17,0	-	244
Выход порции рассольника московского с порцией кур отварных, г		100/10	3,4	4,1	3,4	64

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

2) Масса порции кур отварных с косточкой.

Примечание. Допускается рассольник московский готовить без щавеля или шпината.

Технология приготовления: корень петрушки, пастернака, сельдерея, лук, морковь режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 15 мин. Огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) в течение 15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут припущенные морковь, коренья, лук, припущенные огурцы соленые и варят 5-10 мин. Затем добавляют нарезанные на части листья щавеля, шпината или салата, соль поваренную йодированную и варят рассольник до готовности. Рассольник готовый заправляют смесью, состоящей из молока и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Для ее приготовления к прокипяченному маслу сливочному добавляют молоко (кипяченое) с температурой от 60 до 70 °С, смесь перемешивают и вводят в рассольник, после чего его доводят до кипения. Подготовленные порции кур отварных кладут в бульон и кипятят в течение 5-7 мин, после чего их хранят в бульоне на мармите не более одного часа. Порцию кур отварных кладут в рассольник при отпуске.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Рассольник на бульоне мясном

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Бульон мясной (технологическая карта N 79)	90	90				
Картофель	28	21				
Морковь	3,8	3				
Лук репчатый свежий	1,2	1				
Петрушка (корень)	0,8	0,6				
Сельдерей (корень)	0,8	0,6				
Укроп (зелень)	1,4	1				
Огурцы соленые очищенные	10 <sup>1)</sup>	6				
Масло сливочное	1	1				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,6	1,2	3,9	30

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

**Технология приготовления:** подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 15-20 минут. Огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона в течение 15 мин. Очищенный картофель нарезают тонкими брусочками.

В кипящий бульон мясной кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят в течение 5-10 мин. Затем добавляют огурцы соленые припущенные, соль поваренную йодированную и варят до готовности. В готовый рассольник добавляют сметану 10%-ной жирности, измельченную зелень укропа и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и изделиями макаронными

Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент первых блюд. Эти супы готовят с крупами, изделиями макаронными и бобовыми.

Супы картофельные и овощные можно готовить на воде или отваре овощном, или бульоне. Их готовят с говядиной, птицей, рыбой, морепродуктами и др.

Картофель и овощи на картофельные супы нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в них продуктов. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. К картофельным и овощным супам могут подаваться различные гарниры в соответствии с рекомендациями, приведенными в технологических картах.

### Технологическая карта N 107

#### Суп картофельный

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	60	45	60	45
Репка	4	3	-	-
Морковь	2,5	2	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый свежий	2,4	2	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-
Томат-пюре	1	1	-	-
Масло сливочное	1	1	1	1
Бульон или вода	70	70	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход порции, г		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается суп картофельный готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Примечание. По рецептуре N 1 допускается суп готовить без томат-пюре.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный: рецептура N 1	1,1	1,0	8,2	46
рецептура N 2	1,0	1,0	8,0	45

**Технология приготовления:** очищенный картофель нарезают брусочками или дольками, или кубиками. Морковь, лук, репу, корень петрушки нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-20 мин. Томат-пюре (рецептура N 1) припускают в небольшом количестве воды (бульона) в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, репу, корень петрушки. За 5-7 мин до окончания варки добавляют припущенное томат-пюре, соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20 + 50 (для лучшего ее распределения), и варят суп до готовности.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 108

**Суп крестьянский с крупой**

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	20	16	15	12
Картофель	10,7	8	13,3	10
Крупа перловая или рисовая, или овсяная, или ячневая, или пшеничная	4	4	4	4
или				
Крупа пшеничная или хлопья овсяные "Геркулес"	3,5	3,5	2	2
Репа	4	3	-	-
Морковь	2,5	2	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый свежий	4,8	4	4,8	4
Томат-пюре	2	2	-	-
или				
Помидоры свежие	4,4	3,7	-	-
Масло растительное	2	2	2	2
Бульон или вода:				
для крупы пшеничной, хлопьев овсяных "Геркулес"	75	75	80	80
для остальных круп	80	80	85	85
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Экстракт фукуса сухой "Реликт"	0,04	0,04	0,04	0,04
1)				
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается суп готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Примечание. По рецептуре N 1 допускается суп готовить без томат-пюре или помидоров свежих.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп крестьянский с крупой:				

рецептура N 1	1,0	2,1	5,7	46
рецептура N 2	0,9	2,1	5,5	45

**Технология приготовления:** крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, репу, корень петрушки, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин. Допускается томат-пюре припускать вместе с овощами, его кладут за 5-7 мин до окончания припускания овощей или припускают отдельно.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи и томат-пюре или помидоры свежие (рецептура N 1), нарезанные дольками, соль поваренную йодированную. Крупу рисовую и пшеничную закладывают одновременно с овощами (картофель, капуста). Хлопья овсяные "Геркулес" перебирают, закладывают за 15-20 мин до готовности супа. Экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, добавляют в суп при перемешивании за 5 мин до окончания его варки. Готовый суп заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 109

#### Суп из овощей

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста цветная или брюссельская <sup>1)</sup>	9,6	5	-	-	-	-
или белокочанная	7,7	5	-	-	-	-
Картофель	-	-	10	8	10	8
Репка	-	-	26,7	20	26,7	20
Морковь	5,3	4	-	-	-	-
Петрушка (корень)	2,5	2	5	4	5	4
Лук репчатый свежий	2,7	2	2,7	2	-	-
Лук-порей	2,4	2	2,4	2	4,8	4
Горошек зеленый консервированный	2,6	2	2,6	2	-	-
или фасоль овощная (лопатка) свежая <sup>2)</sup>	-	-	4,6	3	4,6	3
Масло сливочное	6,7	6	-	-	3,3	3
Помидоры свежие	2	2	2	2	2	2
Бульон или вода	9,4	8	9,4	8	-	-
Соль поваренная йодированная	85	85	75	75	75	75
Сметана 10%-ной жирности	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г	2	2	2	2	2	2
		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной

1) Норма закладки указана на капусту брюссельскую кочанчиками.

2) Горошек зеленый консервированный может быть заменен свежемороженым, соответственно, фасоль овощная (лопатка) свежая - консервированной в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп из овощей: рецептура N 1	0,9	1,9	3,2	34
рецептура N 2	1,0	2,0	3,4	36
рецептура N 3	1,0	2,0	3,3	35

**Технология приготовления:** подготовленные очищенные морковь, лук, корень петрушки, репу режут соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-20 мин.

Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками, капусту белокочанную шинкуют, капусту цветную разбирают на соцветия, при необходимости крупные соцветия нарезают на части, стручки фасоли нарезают ромбиками.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту белокочанную, нарезанные стручки фасоли, картофель и после закипания варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, помидоры свежие, нарезанные дольками, горошек зеленый, соль поваренную йодированную.

При использовании капусты цветной или брюссельской их закладывают в суп вместе с овощами припущенными. Готовый суп заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 110

### Суп из овощей с фасолью

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста цветная	28,8	15	-	-
или белокочанная,	18,8	15	17,5	14
или кабачки,	29,9	20	-	-
или тыква	28,6	20	-	-
Картофель	20	15	20	15
Морковь	5	4	2,5	2

Петрушка (корень)	2,7	2	2,7	2
Лук репчатый свежий	2,4	2	4,8	4
Фасоль продовольственная	4	4	3	3
или				
Фасоль овощная (лопатка) свежая	10	9	7,8	7
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп из овощей с фасолью:				
рецептура N 1	1,2	1,9	3,3	35
рецептура N 2	1,2	1,8	3,2	32

**Технология приготовления:** подготовленные капусту цветную разделяют на мелкие соцветия или нарезают на кусочки, капусту белокочанную нарезают шашками, кабачки, тыкву, картофель очищенные - кубиками, морковь, корень петрушки, лук - мелкими кубиками. Измельченные морковь, корень петрушки, лук припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Кабачки, тыкву измельченные припускают в небольшом количестве воды (бульона) без добавления масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, корень петрушки, лук и варят суп на медленном огне до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, соль поваренную йодированную.

При приготовлении супа с кабачками или тыквой их добавляют в припущенном виде вместе с фасолью отварной. При использовании капусты цветной ее кладут в суп после картофеля.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 111

#### Суп картофельный с перцем сладким

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	26,7	20				
Перец сладкий свежий	37,4	28				
Масло растительное	3	3				

Вода	85	85				
Петрушка (зелень)	0,8	0,6				
Лук зеленый	0,7	0,6				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04				
Сметана 10%-ной жирности	5	5				
Выход порции, г		100	0,9	3,6	4,9	56

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается суп готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Технология приготовления: подготовленные картофель, перец сладкий нарезают мелкими кубиками. В кипящую воду кладут картофель и варят в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют перец сладкий нарезанный, соль поваренную йодированную, а в конце варки - масло растительное. Экстракт фукуса сухого "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, добавляют в суп при перемешивании за 5 мин до окончания его варки. Готовый суп заправляют сметаной 10%-ной жирности, добавляют мелко нарезанные зелень петрушки и лук зеленый, вновь доводят суп до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 112

#### Юшка картофельная с кабачками и помидорами

Рекомендуемые диеты: 2, 4б, 4в, 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	32	24				
Кабачки	14,9	10				
Помидоры	11,8	10				
Морковь	5	4				
Петрушка (корень)	4	3				
Лук репчатый	4,8	4				
Масло сливочное	3	3				
Бульон	75	75				
Петрушка (зелень)	1,1	0,8				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				

Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01				
Сметана 10%-ной жирности	5	5				
Выход порции, г		100	1,0	2,9	5,7	53

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается юшку готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Технология приготовления: подготовленные картофель очищенный нарезают ломтиками, кабачки с удаленными кожицей и семечками, помидоры - дольками, морковь, корень петрушки, лук репчатый - мелкими кубиками. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

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

В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения и варят. Через 5-10 мин добавляют кабачки, корень петрушки, овощи припущенные (морковь, лук репчатый), соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую и варят юшку до готовности.

Готовую юшку заправляют сметаной 10%-ной жирности, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и вновь доводят ее до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 113

#### Суп картофельный с фрикадельками мясными

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	40	30	53,3	40
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-
Томат-пюре <sup>1)</sup>	1	1	1	1
Масло сливочное	1	1	1	1
Бульон или вода	80	80	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1

Выход порции супа, г		100		100
Масса супа и фрикаделек мясных готовых (технологические карты N 86, 87, 88) в г на порцию супа с фрикадельками: массой нетто 100 г массой нетто 300 г		88/12 <sup>2)</sup> 265/35 <sup>2)</sup>		88/12 <sup>2)</sup> 265/35 <sup>2)</sup>

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается суп готовить без томата-пюре.

2) В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе - масса фрикаделек мясных.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный с фрикадельками мясными: рецептура N 1	2,6	2,3	6,5	57
рецептура N 2	2,2	1,9	7,7	57

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

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

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 114

### Суп картофельный с крупой

Рекомендуемые диеты: 2, 8, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	42,7	32	40	30

Крупа перловая, овсяная, пшеничная	4	4	4	4
или				
Крупа рисовая, пшенная, хлопья овсяные "Геркулес"	2	2	2	2
или				
Крупа манная	3	3	3	3
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый	4,8	4	4,8	4
или				
Лук-порей	2,6	2	-	-
Масло сливочное	1	1	1	1
Бульон или вода:				
для круп перловой, овсяной, пшеничной	70	70	70	70
для остальных круп	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Экстракт фукуса сухой "Реликт"	0,04	0,04	0,04	0,04
1)				
Выход порции супа, г		100		100

1) Допускается суп готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Примечание. Суп картофельный с крупой перловой допускается готовить с рыбой. При приготовлении супа с рыбой допускается взамен масла сливочного использовать масло растительное в том же количестве.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный с крупой:				
рецептура N 1	1,2	0,9	8,6	47
рецептура N 2	1,1	0,9	8,2	45

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Картофель, корень петрушки нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, корень петрушки, припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. За 5 мин до окончания варки кладут соль поваренную йодированную, экстракт фукуса сухого "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и перемешивают. Крупу манную засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 115

**Суп картофельный с бобовыми**

Рекомендуемые диеты: 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	33,3	25	26,7	20
Фасоль или горох лущеный или	8,1	8	8,1	8
Чечевица или	10,1	10	10,1	10
Горошек зеленый консервированный	15,4	10	-	-
Лук репчатый	4,8	4	4,8	4
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода	65	65	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01
<b>Выход порции супа, г</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

\* Суп готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается суп готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный с бобовыми:				
рецептура N 1	2,4	1,7	8,6	59
рецептура N 2	2,3	1,7	7,8	56

**Технология приготовления:** очищенный картофель нарезают крупными кубиками, очищенные морковь и корень петрушки - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): фасоль и чечевицу - на 5-8 часов, горох лущеный - на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли поваренной при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные фасоль или горох, или чечевицу закладывают в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности.

Горошек зеленый консервированный закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20 + 50 (для лучшего ее распределения), добавляют в суп за 5-7 мин до его готовности.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 116

**Суп картофельный с изделиями макаронными**

Рекомендуемые 2, 4б, 4в, 11, 15 (на бульоне)

диеты:

3, 5, 5р, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (на воде)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г							
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3		рецептура N 4	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	37,5	30	37,5	30	25,0	20	25,0	20
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия и др. 1)	4	4	4	4	5	5	5	5
Морковь	5	4	5	4	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-	1,3	1	-	-
Лук репчатый	2,4	2	4,8	4	2,4	2	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-	2,6	2	-	-
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1	1	1
Томат-пюре	-	-	-	-	-	-	1	1
Бульон или вода	75	75	75	75	85	85	85	85
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Экстракт фукуса сухой "Реликт" 2)	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Выход порции, г		100		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) При изготовлении супа допускается использовать лапшу домашнюю, приготовляемую по технологической карте N 152.

2) Допускается суп готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный с изделиями макаронными:				
рецептура N 1	1,2	0,8	8,4	46
рецептура N 2	1,2	0,8	8,3	45
рецептура N 3	1,2	0,8	7,5	42

рецептура N 4	1,2	0,8	7,4	42
---------------	-----	-----	-----	----

**Технология приготовления:** овощи нарезают в соответствии с используемыми изделиями макаронными: картофель - брусочками или кубиками, морковь, корень петрушки - брусочками или соломкой, или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук измельченные припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут разломанные на части макароны (при необходимости) и варят 10-15 мин, затем добавляют измельченный картофель, припущенные морковь и лук, корень петрушки измельченный и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 5-10 мин до готовности супа. За 5 мин до готовности в суп добавляют соль поваренную йодированную, экстракт фукуса сухого "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и перемешивают.

Лапшу домашнюю просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 мин до его готовности.

Суп по рецептурам N 1, N 2, N 3 допускается готовить с томатом-пюре (1 г на 100 г супа) или без томата-пюре по рецептуре N 4. В случае использования томата-пюре его припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 5 мин и добавляют в суп за 5-10 мин до его готовности.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

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

#### Технологическая карта N 117

### Суп картофельный с фрикадельками рыбными

Рекомендуемые диеты: 2, 4в, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	40	30	53,3	40
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый	2,4	2	4,8	4
Лук порей	2,6	2	-	-
Томат-пюре	1	1	1	1
Масло растительное	1	1	1	1
Бульон или вода	80	80	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции супа, г		100		100
Масса супа и фрикаделек рыбных готовых (технологическая карта N 118) в г на порцию супа с фрикадельками рыбными:				
массой нетто 100 г		83/17 <sub>1)</sub>		83/17 <sub>1)</sub>
массой нетто 300 г		250/50 <sub>1)</sub>		250/50 <sub>1)</sub>

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп картофельный с фрикадельками рыбными: рецептура N 1	3,3	1,2	3,9	40
рецептура N 2	3,2	1,2	7,5	54

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

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

При отпуске фрикадельки рыбные кладут в суп.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 118

#### Фрикадельки рыбные

Рекомендуемые диеты: 2, 4в, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Филе трески с кожей <sup>1)</sup> или Филе окуня морского с кожей <sup>1)</sup> или Филе судака с кожей <sup>1)</sup> или Филе минтая с кожей <sup>1)</sup>	98	94	78	74
Хлеб пшеничный	-	-	17	17
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Лук репчатый	24	20	18	15
Бульон рыбный или вода	9	9	17	17
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1

Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 7 или N 8, или N 9, или N 10	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката		125		125
Выход фрикаделек рыбных припущенных, г		100		100

1) Филе рыбное с кожей без костей промышленного производства.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фрикадельки рыбные готовые:				
рецептура N 1	16,0	1,2	0,5	77
рецептура N 2	14,1	1,2	8,8	102

**Технология приготовления:** филе рыбное с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, хлеб пшеничный, размоченный в воде, также пропускают через мясорубку. Лук репчатый очищенный пропускают через мясорубку или очень мелко рубят. К полученной массе добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1÷20-50, яйца куриные сырые, воду или бульон и все тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют шарики массой 15-18 г.

Сформированные фрикадельки рыбные варят в воде или бульоне до готовности в течение 10-15 мин. Готовые фрикадельки рыбные хранят в бульоне на мармите не более одного часа.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 119

#### Уха ростовская

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Филе судака с кожей (без костей) промышленного производства <sup>1)</sup>	27,2	25	20,4	18,8	13,6	12,5
Масса рыбы вареной	-	20	-	15	-	10
Картофель	40	30	40	30	33	25
Петрушка (корень)	5,3	4	5,3	4	2,7	2
Лук репчатый	6	5	6	5	3,6	3
Помидоры свежие	20	17	20	17	-	-
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1

Петрушка или укроп (зелень)	0,5	0,4	0,5	0,4	-	-
Лук зеленый	-	-	-	-	1,4	1
Вода	110	110	110	110	130	130
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

1) Для приготовления ухи допускается использовать филе трески, минтая с кожей (без костей) промышленного производства.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Уха ростовская: рецептура N 1	5,1	2,6	6,3	69
рецептура N 2	4,1	1,8	5,3	54
рецептура N 3	2,7	1,0	4,5	38

Технология приготовления: филе судака (при необходимости филе минтая или филе трески с кожей) промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный дольками, корень петрушки, лук репчатый, нарезанные соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе судака с кожей, затем помидоры, нарезанные дольками, соль поваренную йодированную. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки или укропа, или лук зеленый. На каждую порцию ухи кладут порцию филе отварного.

Подготовленные порции отварного рыбного филе закладывают в небольшое количество бульона рыбного, повторно кипятят в течение 5-7 мин и хранят до отпуска на мармите не более одного часа.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 120

#### Суп картофельный с кальмарами

Рекомендуемые диеты: 2, 8, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	40	30				
Кальмары потрошенные разделанные (тушка)	26,5	20,4/10 <sup>1)</sup>				
Лук репчатый	4,8	4				
Морковь	5	4				

Сельдерей (корень)	2,9	2				
Масло сливочное	2	2				
Петрушка (зелень)	1,4	1				
Вода	65	65				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>з)</sup>	0,01	0,01				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Выход порции, г		100 <sup>2)</sup>	2,6	1,8	2,2	35

- 1) В числителе указана масса сырых кальмаров нетто, в знаменателе - масса вареных кальмаров нетто.
- 2) В порцию супа массой нетто 100 г включена порция кальмаров вареных массой нетто 10 г.
- 3) Допускается суп готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Технология приготовления: кальмары вареные, корень сельдерея, лук, морковь очищенные нарезают соломкой, картофель - ломтиками. В кипящий бульон, полученный от варки кальмаров, кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют корень сельдерея, припущенные морковь и лук (измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин) и варят суп до готовности. В конце варки добавляют эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20+50 (для лучшего ее распределения), соль поваренную йодированную, мелко шинкованную зелень петрушки. Суп отпускают с кальмарами вареными, которые после измельчения повторно кипятят в небольшом количестве бульона в течение 5-7 мин и хранят на мармите не более одного часа.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 121

#### Суп овсяный с мелкошинкованными овощами на отваре овощном

Рекомендуемые диеты: 5а\*, 5ц\*, 5п\*, 5, 7\*\*, 10\*\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Хлопья овсяные "Геркулес"	4	4				
Картофель	13,3	10				
Морковь	6,3	5				
Лук репчатый	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Петрушка (зелень)	1,4	1				

Помидоры свежие	4,8	4				
Масло растительное	1	1				
Отвар овощной	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,9	1,4	4,6	36

\* Суп готовят без лука репчатого.

\*\* Суп готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелко и припускают в небольшом количестве отвара овощного (технологическая карта N 81) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Хлопья овсяные "Геркулес" перебирают, заливают горячим отваром овощным, доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, мелко нарезанные картофель, помидоры, соль поваренную йодированную и продолжают варить до готовности в течение 10-15 мин. Готовый суп заправляют сметаной 10%-ной жирности, добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят суп до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 122

#### Суп манный с овощами на отваре овощном

Рекомендуемые диеты: 5а\*, 5щ\*, 5п\*, 5, 6, 7, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа манная	4	4				
Морковь	6,3	5				
Лук репчатый	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Петрушка (зелень)	1,4	1				
Картофель	14,7	11				
Помидоры свежие	4,8	4				
Масло растительное	1	1				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				

Сметана 10%-ной жирности <sup>1)</sup>	2	2				
Выход порции, г		100	0,9	1,5	5,4	40

\* Суп готовят без лука репчатого.

1) Допускается суп манный с овощами на отваре овощном не заправлять сметаной.

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий отвар овощной кладут овощи припущенные, доводят до кипения, добавляют мелко нарезанные картофель, помидоры и варят в течение 5-10 мин. Затем добавляют просеянную крупу манную, соль поваренную йодированную и варят суп до готовности.

Готовый суп заправляют сметаной 10%-ной жирности, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и вновь доводят суп до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 123

#### Суп рисовый на отваре овощном с фрикадельками мясными

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа рисовая	4	4				
Картофель	14,7	11				
Морковь	3,8	3				
Лук репчатый	2,4	2				
Масло растительное	1	1				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Фрикадельки мясные отварные (технологические карты N 86, N 87, N 88)	10	10				
Выход порции, г		100 <sup>1)</sup>	2,2	2,2	5,7	51

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Порция супа на отваре овощном с фрикадельками мясными массой нетто 100 г содержит 90 г супа и 10 г фрикаделек мясных.

**Технология приготовления:** подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим отваром овощным, доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, мелко нарезанные картофель, соль поваренную йодированную и варят до готовности в течение 15-20 мин.

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

При отпуске фрикадельки мясные кладут в суп.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 124

#### Суп перловый с овощами на отваре овощном

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа перловая	4	4				
Картофель	14,7	11				
Помидоры свежие	4,8	4				
Морковь	3,8	3				
Лук репчатый	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Петрушка (зелень)	1,4	1				
Масло растительное	1	1				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	90	90				
Сметана 10%-ной жирности <sup>1)</sup>	2	2				
<b>Выход порции, г</b>		<b>100</b>	<b>0,8</b>	<b>1,4</b>	<b>5,2</b>	<b>37</b>

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается суп перловый с овощами на отваре овощном не заправлять сметаной.

**Технология приготовления:** подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Крупу перловую перебирают, промывают, заливают кипящей водой и варят до полуготовности в течение 30-40 мин, воду сливают, крупу перловую промывают и заливают горячим отваром овощным, доводят до кипения и варят 20-40 мин. Затем добавляют припущенные коренья, мелко нарезанный картофель, помидоры свежие, соль поваренную йодированную и варят суп до готовности в течение 15-20 мин.

В готовый суп добавляют сметану 10%-ной жирности, зелень петрушки рубленую и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 125

#### Суп картофельный на отваре овощном с мелкошинкованными овощами

Рекомендуемые диеты: 1, 3, 5а, 5п, 5щ, 5, 5р, 6, 7\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	28	21				
Морковь	6,3	5				
Помидоры свежие	4,8	4				
Лук репчатый	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Петрушка (зелень)	1,4	1				
Масло растительное	1	1				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
<b>Выход порции, г</b>		<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>1,4</b>	<b>4,4</b>	<b>33</b>

\* Суп готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий отвар овощной кладут припущенные овощи, доводят до кипения, добавляют мелко нарезанные картофель, помидоры свежие, соль поваренную йодированную и варят суп до готовности в течение 15-20 мин. В готовый суп кладут сметану 10%-ной жирности, зелень петрушки рубленую и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 126

**Суп картофельный с изделиями макаронными на отваре овощном**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	28	21				
Морковь	3,8	3				
Лук репчатый	2,4	2				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	90	90				
Масло растительное	1	1				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Вермишель или фигурные изделия	4	4				
Масса вермишели вареной	-	11				
Укроп (зелень)	1,4	1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	1,0	1,3	6,8	43

\* Суп готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий отвар овощной закладывают припущенные коренья, мелко нарезанный картофель, соль поваренную йодированную, доводят до кипения и варят 5-10 мин. Затем засыпают вермишель (или фигурные изделия) и варят на тихом огне до готовности в течение 10-15 мин. При использовании вместо вермишели или фигурных изделий макарон, их кладут в отвар овощной на 10-15 мин до закладки картофеля, а лапшу - одновременно с картофелем. В готовый суп кладут сметану 10%-ной жирности, зелень укропа рубленую и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

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

Технологическая карта N 127

**Суп из сборных овощей мелкошинкованных на отваре овощном**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	14,7	11	14,7	11	14,7	11
Капуста белокочанная свежая	12,5	10	-	-	-	-
Капуста цветная	-	-	17,6	9	-	-
Кабачки	-	-	-	-	16,4	11
Морковь	3,4	3	3,4	3	3,4	3
Помидоры свежие	-	-	4,8	4	4,8	4
Горошек зеленый консервированный	6,2	4	-	-	-	-
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2	2,4	2
Лук зеленый	-	-	1,4	1	-	-
Петрушка (корень)	1,4	1	1,4	1	1,4	1
Петрушка (зелень)	1,4	1	-	-	1,4	1
Масло подсолнечное	1	1	1	1	1	1
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	95	95	95	95	95	95
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп из сборных овощей на отваре овощном:				
рецептура N 1	1,0	1,2	3,1	27
рецептура N 2	0,7	1,2	2,9	25
рецептура N 3	0,5	1,2	3,0	25

**Технология приготовления:** подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, капусту цветную зачищают, разделяют на соцветия и мелко измельчают, кабачки очищают от кожицы, удаляют семена и мелко нарезают. В кипящий отвар овощной закладывают капусту белокочанную (рецептура N 1) или капусту цветную мелко нарезанную (рецептура N 2), картофель мелко нарезанный и варят в течение 10-20 мин. Затем добавляют припущенные коренья, мелко нарезанные кабачки (рецептура N 3), мелко нарезанные помидоры свежие (рецептуры N 2, N 3), горошек зеленый консервированный (рецептура N 1), соль поваренную йодированную и варят до готовности в течение 10-15 мин.

В готовый суп добавляют сметану 10%-ной жирности, лук зеленый, зелень петрушки рубленые и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 128

#### Суп с изделиями макаронными

Рекомендуемые диеты: 2, 4б, 4в, 11, 15 (на бульоне)

3, 5, 5р, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (на воде)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Макароны, вермишель, лапша <sup>1)</sup> , фигурные изделия	8	8	8	8
Морковь	5	4	5	4
Лук репчатый	2,4	2	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Томат-пюре	-	-	0,6	0,6
Бульон или вода	95	95	95	95
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) При изготовлении супа допускается использовать лапшу домашнюю, приготовленную по рецептуре N 152.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп с изделиями макаронными:				
рецептура N 1	1,0	1,6	5,7	41
рецептура N 2	1,0	1,6	6,3	44

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук, корень петрушки нарезают соломкой, или брусочками, или кубиками в зависимости от формы используемых изделий макаронных. Измельченные морковь, лук, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут разломанные на части макароны (при необходимости), доводят до

кипения и варят в течение 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, томат-пюре (рецептура N 2) и варят суп до готовности. За 5 мин до окончания варки в суп закладывают соль поваренную йодированную. Лапшу кладут в суп одновременно с припущенными овощами. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут припущенные овощи, томат-пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль поваренную йодированную.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

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

### Технологическая карта N 129

#### Суп с крупой

Рекомендуемые диеты: 2, 8, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа рисовая, перловая, манная	8	8	8	8
или Крупа овсяная, ячневая, пшеничная, пшенная	10	10	10	10
Морковь	5	4	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-
Лук репчатый	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Бульон или вода:				
для крупы манной	95	95	95	95
для остальных круп	100	100	100	100
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп с крупой:				
рецептура N 1	1,4	2,2	6,6	52
рецептура N 2	1,4	2,1	6,5	51

**Технология приготовления:** крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Лук мелко рубят, морковь, корень петрушки нарезают мелкими кубиками или соломкой и припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 5-15 мин до ее готовности добавляют припущенные овощи, соль поваренную йодированную и варят суп до готовности.

При приготовлении супа с крупой манной в кипящий бульон или воду закладывают припущенные овощи, варят в течение 5-10 мин, затем добавляют крупу манную просеянную, соль поваренную йодированную и варят суп до готовности.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 130

#### Суп с крупой и томатом

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа рисовая, перловая или	8	8	8	8	8	8
Крупа пшеничная, овсяная, пшеничная	10	10	10	10	10	10
Морковь	5	4	5	4	-	-
Репка	-	-	4	3	-	-
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1	-	-
Лук репчатый	2,4	2	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-	-	-
Томат-пюре	3	3	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2	-	-
Масло растительное	-	-	-	-	2	2
Бульон или вода	100	100	100	100	100	100
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп с крупой и томатом: рецептура N 1	1,5	2,1	7,0	53
рецептура N 2	1,5	2,1	7,2	54
рецептура N 3	1,4	2,6	6,6	55

**Технология приготовления:** крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Очищенные лук, морковь, корень петрушки, репу мелко режут кубиками или соломкой и припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного (рецептуры N 1, N 2) или масла растительного (рецептура N 3) в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают крупу подготовленную, доводят до кипения и варят в течение 15-20

мин. За 5-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль поваренную йодированную и варят суп до готовности.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 131

### Суп рисовый с кабачками на бульоне мясном

Рекомендуемые диеты: 2, 4б, 4в, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Бульон мясной (технологическая карта N 79)	90	90				
Лук репчатый	1,2	1				
Петрушка (корень)	1,3	1				
Морковь	3,8	3				
Кабачки	20	13				
Крупа рисовая	4	4				
Масло сливочное	1	1				
Укроп (зелень)	1,4	1				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,6	1,2	3,8	28

<sup>1)</sup> Допускается суп готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Кабачки очищают от кожицы, удаляют крупные зерна (при их наличии) и нарезают мелкими кубиками. Рис перебирают, промывают до удаления мучеля.

В кипящий бульон мясной закладывают подготовленный рис, доводят до кипения, варят при слабом кипении в течение 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанные кабачки и варят суп до готовности в течение 10-15 мин. За 5 мин до готовности в суп добавляют при перемешивании экстракт фукуса сухого "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10.

В готовый суп добавляют сметану 10%-ной жирности, рубленую зелень укропа и вновь его доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 132

#### Суп манный с овощами

Рекомендуемые диеты: 5а\*, 5п\*, 5щ\*, 5, 6, 7

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа манная	4	4				
Морковь	5	4				
Петрушка (корень)	1,4	1				
Петрушка (зелень)	1,4	1				
Лук репчатый	2,4	2				
Картофель	14,7	11				
Помидоры свежие	4,8	4				
Масло сливочное	1	1				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	90	90				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Выход порции, г		100	0,9	1,3	5,4	38

\* Суп готовят без лука репчатого.

Технология приготовления: подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки мелко нарезают и припускают в небольшом количестве отвара овощного с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий отвар овощной закладывают припущенные морковь, лук, корень петрушки, доводят до кипения, добавляют мелко нарезанные картофель, помидоры свежие, соль поваренную йодированную и варят в течение 5-10 мин, затем добавляют тонкой струйкой крупу манную просеянную и варят суп до готовности. В готовый суп добавляют сметану 10%-ной жирности, рубленую зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 5.6.2.3 Супы молочные

Супы молочные готовят на цельном молоке или на смеси молока и воды.

Супы готовят с изделиями макаронными, крупами, овощами, клецками и др.

Супы молочные варят: с изделиями макаронными или овощами (в зависимости от вида) - 10-40 мин; с дроблеными крупами - 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено и др.) - 20-30 мин. Супы молочные с изделиями макаронными при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин.

Готовый суп заправляют маслом сливочным и доводят до кипения.

### Технологическая карта N 133

#### Суп молочный с изделиями макаронными

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Молоко 3,2%-ной жирности	80	80	70	70	50	50
Вода	12	12	22	22	42	42
Макаронны, лапша <sup>1)</sup> , вермишель, фигурные изделия	8	8	8	8	8	8
Масло сливочное	1,2	1,2	1	1	0,8	0,8
Сахар-песок	1	1	1	1	0,6	0,6
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>2)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) При приготовлении супа допускается использовать лапшу домашнюю, приготовленную по технологической карте N 152.

2) Допускается суп молочный готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп молочный с изделиями макаронными:				
рецептура N 1	3,3	3,5	10,4	86
рецептура N 2	3,0	3,1	10,0	80
рецептура N 3	2,4	2,1	8,6	63

**Технология приготовления:** изделия макаронные варят в воде до полуготовности (макаронны - 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а изделия макаронные закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, масло сливочное, экстракт

фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и тщательно перемешивают.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

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

#### Технологическая карта N 134

#### Суп молочный с крупой

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Молоко 3,2%-ной жирности	80	80	70	70	50	50
Вода	25	25	35	35	55	55
Крупа рисовая	7	7	7	7	6	6
или						
Крупа манная, кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	6	6	6	6	6	6
или						
Крупа ячневая, гречневая, перловая, пшенная	8	8	8	8	8	8
Масло сливочное	1,2	1,2	1	1	0,8	0,8
Сахар-песок	1	1	1	1	0,6	0,6
Экстракт фукуса сухой "Реликт" 2) **	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается суп молочный с крупой готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

\*\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп молочный с крупой:				
рецептура N 1	3,3	3,5	10,4	86
рецептура N 2	3,0	3,1	10,0	80
рецептура N 3	2,4	2,1	8,6	63

Технология приготовления: подготовленные крупы рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую, пшеничную, хлопья овсяные "Геркулес" варят в подсоленной воде (0,5 г соли на 1 л воды) до полуготовности в течение 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную (недостающее количество

до нормы), сахар-песок и варят до готовности.

Крупы перловую, кукурузную допускается варить в воде до готовности при соотношении крупы и воды 1:6, затем крупы откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят суп до готовности.

Крупы манную предварительно просеивают, всыпают тонкой стружкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят в течение 5-7 мин до готовности.

За 5 мин до готовности в суп добавляют при перемешивании экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10.

В суп молочный с крупой за 2-3 мин до окончания варки кладут масло сливочное.

К супу можно отдельно подавать хлопья пшеничные или кукурузные, обогащенные витаминно-минеральными премиксами и предназначенные для школьного питания, в количестве 25 г на порцию супа.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 135

#### Суп молочный с тыквой и крупой

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Молоко 3,2%-ной жирности	80	80	70	70	50	50
Вода	-	-	10	10	30	30
Тыква	34,3	24	34,3	24	34,3	24
Крупа манная	2	2	2	2	2	2
или						
Крупа пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1
Сахар-песок	1	1	1	1	0,6	0,6
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается суп молочный готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда	Калорийность, ккал
--------------------------------------	---------------------------------------	--------------------

	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп молочный с тыквой и крупой:				
рецептура N 1	2,9	3,3	7,3	71
рецептура N 2	2,6	3,0	6,8	65
рецептура N 3	2,0	2,5	5,5	53

**Технология приготовления:** подготовленную очищенную с удаленными семечками тыкву нарезают кубиками, кладут в кипящее молоко или смесь молока и воды и варят до полу готовности, затем добавляют крупу манную просеянную или отдельно сваренную до полуготовности крупу пшеничную, добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят суп до готовности. Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят в суп при перемешивании за 5 мин до окончания варки.

За 2-3 мин до окончания варки в суп кладут масло сливочное.

Температура подачи: от 60 до 75 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 136

#### Суп молочный с овощами

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Молоко 3,2%-ной жирности	50	50	50	50	50	50
Вода	20	20	20	20	20	20
Капуста цветная или	19,2	10	15,4	8	11,5	6
Капуста белокочанная	12,5	10	10	8	7,5	6
Репа	4	3	-	-	-	-
Картофель	20	15	26,7	20	33,3	25
Морковь	5	4	5	4	5	4
Горошек зеленый консервированный	15,4	10	-	-	-	-
Фасоль овощная (лопатка) свежая	-	-	11,1	10	-	-
Масло сливочное	1	1 <sup>1)</sup>	1	1 <sup>1)</sup>	1	1 <sup>1)</sup>
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>2)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

1) 50% масла сливочного используют для припускания овощей.

2) Допускается суп молочный с овощами готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп молочный с овощами:				
рецептура N 1	2,4	2,5	6,3	57
рецептура N 2	2,4	2,5	6,5	58
рецептура N 3	2,2	2,5	6,9	59

**Технология приготовления:** очищенные морковь и репу нарезают ломтиками или дольками, картофель - кубиками или дольками, капусту белокочанную - шашками, капусту цветную разбирают на мелкие соцветия (крупные соцветия режут на части), стручки фасоли нарезают на 2-3 части. Репу, некоторые сорта капусты белокочанной и капусту цветную предварительно бланшируют для удаления горечи. Фасоль стручковую предварительно отваривают.

Измельченные морковь и репу припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного (50% от рецептурной нормы) в течение 10-15 мин.

В кипящую воду кладут припущенные морковь и репу, картофель, затем капусту и варят при слабом кипении до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый консервированный или отваренную фасоль стручковую, вливают горячее молоко, добавляют соль поваренную йодированную, доводят до кипения и варят суп до готовности. Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят в суп при перемешивании за 5 мин до готовности. За 2-3 мин до окончания варки в суп кладут масло сливочное (50% от рецептурной нормы).

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 137

### Суп молочный овсяный с яйцами

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Молоко 3,2%-ной жирности	50	50				
Вода	43	43				
Крупа овсяная	6	6				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Масло сливочное	2	2				
Сахар-песок	1	1				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04				

Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Выход порции, г		100	2,8	3,9	7,0	74

\* Суп готовят без соли поваренной.

1) Допускается суп молочный готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Технология приготовления: подготовленную крупу овсяную кладут в подсоленную кипящую воду (0,5 г соли на 1 л воды) и варят до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения, кладут соль поваренную йодированную (недостающее количество до рецептурной нормы), сахар-песок и продолжают варку. Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят в суп при перемешивании за 5 мин до готовности. Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят в суп при перемешивании за 5 мин до готовности. За 2-3 мин до окончания варки вводят при непрерывном перемешивании взбитые яйца куриные и масло сливочное. Допускается яйца куриные сварить вкрутую и положить их в суп, нарезав дольками, при отпуске.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 138

#### Суп молочный с клецками

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Молоко 3,2%-ной жирности	80	80	70	70	50	50
Вода	-	-	10	10	30	30
Клецки готовые (технологическая карта N 150)	-	26	-	25	-	24
Масло сливочное	1,6	1,6	1	1	1	1
Сахар-песок	1	1	1	1	1	1
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

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

рецептура N 1	3,5	7,2	10,6	121
рецептура N 2	3,2	6,3	9,9	109
рецептура N 3	2,6	5,6	8,7	96

**Технология приготовления:** клецки готовят в соответствии с технологической картой N 150. В молоко или смесь молока с водой добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, масло сливочное, доводят до кипения и кипятят в течение 2-3 мин. Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду и заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока с водой, солью поваренной йодированной, сахаром-песком и маслом сливочным, после чего доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 139

#### Суп молочный манный с протертой капустой цветной

Рекомендуемые диеты: 1, 0, 5а, 5щ, 5п

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа манная	4	4				
Молоко 3,2%-ной жирности	30	30				
Вода	50	50				
Капуста цветная	40,4	21				
Масло сливочное	1	1				
Сахар-песок	0,4	0,4				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
<b>Выход порции, г</b>		<b>100</b>	<b>2,0</b>	<b>2,0</b>	<b>5,5</b>	<b>48</b>

**Технология приготовления:** капусту цветную подготовленную разбирают на мелкие соцветия, заливают горячей водой, варят до готовности и протирают. В кипящую смесь молока (2/3 от рецептурной нормы) с водой добавляют тонкой струйкой крупу манную, доводят до кипения, добавляют протертую капусту цветную, соль поваренную йодированную, сахар-песок и варят до готовности в течение 10-15 мин.

В готовый суп добавляют смесь, состоящую из молока (1/3 от рецептурной нормы) и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Для ее приготовления к маслу сливочному прокипяченному добавляют молоко (кипяченое), смесь перемешивают, вводят в суп и доводят его до кипячения.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более 40 мин с момента приготовления.

#### 5.6.2.4 Супы-пюре

Супы-пюре готовят из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы и других продуктов. Супы-пюре готовят на бульоне или отваре овощном, или воде, или на цельном молоке, или смеси молока и воды, или смеси молока и бульона.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки подсушенной и бульона или отвара овощного.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме "Супа-пюре из бобовых", заправляют маслом сливочным и горячим молоком, взятых в соотношении 1:10. Масло сливочное обязательно перед приготовлением смеси кипятят. Заправку вводят в готовые супы-пюре, после чего их доводят до кипения при непрерывном помешивании.

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85 °С.

Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию).

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья, или пирожки, или гренки из пшеничного хлеба и др.

Наряду с традиционной технологией приготовления супов-пюре из круп рекомендуется также готовить их с предварительным размолотом и завариванием крупы в бульоне или воде, минуя процесс протирания.

Можно применять муку крупяную промышленного изготовления.

#### Технологическая карта N 140

#### Суп-пюре из разных овощей

Рекомендуемые диеты: 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	10	8	10	8	10	8
Картофель	12	9	12	9	12	9
Репка	8	6	8	6	8	6
Морковь	7,5	6	7,5	6	7,5	6
Лук репчатый	4,8	4	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-	-	-
Горошек зеленый консервированный	7,7	5	3,1	2	-	-
Мука пшеничная	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15	15	15
Бульон или вода	75	75	75	75	75	75
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sub>1</sub> )	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

Выход порции, г		100		100		100
-----------------	--	-----	--	-----	--	-----

1) Допускается суп-пюре готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из разных овощей:				
рецептура N 1	1,6	2,9	5,8	56
рецептура N 2	1,3	2,0	5,3	44
рецептура N 3	1,2	2,0	5,1	43

**Технология приготовления:** подготовленный лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, остальные овощи (кроме лука-порей) нарезают и припускают в бульоне или воде до готовности (репу предварительно бланшируют). За 5-10 мин до окончания припускания овощей к ним добавляют припущенный лук репчатый, горошек зеленый, затем все протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, разводят небольшим количеством воды или бульона, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят бульоном или водой, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20 + 50 (для лучшего ее распределения), добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп заправляют смесью, состоящей из масла сливочного и молока, взятых в соотношении 1:10. Для ее приготовления к маслу сливочному прокипяченному добавляют молоко (кипяченое) с температурой от 60 до 70 °С, смесь перемешивают и вводят в суп-пюре, после чего его доводят до кипения.

Часть горошка зеленого можно положить в суп-пюре в целом виде, заправить суп смесью молока с маслом сливочным, после чего довести до кипения.

Лук-порей нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного до готовности и кладут в суп при отпуске.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85 °С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 141

### Суп-пюре из кабачков или тыквы

Рекомендуемые диеты: 2, 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кабачки	38,8	26	38,8	26	38,8	26

или						
Тыква	37,1	26	37,1	26	37,1	26
Морковь	2,5	2	2,5	2	2,5	2
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-	-	-
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2	4,8	4
Лук-порей	5,3	4	5,3	4	5,3	4
Фасоль овощная (лопатка) свежая	4,4	4	-	-	-	-
Горошек зеленый консервированный	-	-	6,2	4	-	-
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15	15	15
Бульон или вода	75	75	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из кабачков или тыквы:				
рецептура N 1	1,5	2,9	5,7	55
рецептура N 2	1,3	2,0	5,2	44
рецептура N 3	1,2	2,0	5,1	43

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

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

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

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

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85 °С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

## Технологическая карта N 142

### Суп-пюре из картофеля

Рекомендуемые диеты: 1, 5а, 5, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	48	36	48	36	48	36
Морковь	2,5	2	2,5	2	2,5	2
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1	-	-
Лук репчатый	2,4	2	4,8	4	4,8	4
Лук-порей	2,6	2	-	-	-	-
Мука пшеничная	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15	15	15
Бульон или вода	75	75	75	75	75	75
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из картофеля:				
рецептура N 1	1,7	3,0	8,8	69
рецептура N 2	1,5	2,1	8,5	59
рецептура N 3	1,5	2,1	8,4	59

Технология приготовления: подготовленный картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности. Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного.

К картофелю, отваренному до полуготовности, добавляют нарезанный корень петрушки, затем припущенные морковь и лук репчатый, варят до готовности и протирают.

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

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Лук-порей нарезают соломкой, припускают в воде или бульоне с добавлением масла сливочного до готовности и вводят в суп-пюре при отпуске.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85 °С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 143

#### Суп-пюре из моркови

Рекомендуемые диеты: 1, 5а, 5, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь	40	32	40	32	40	32
Петрушка (корень)	1,3	1	1,3	1	-	-
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2	2,4	2
Крупа рисовая	3	3	2	2	-	-
Мука пшеничная	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15	15	15
Бульон или вода	65	65	70	70	70	70
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из моркови:				
рецептура N 1	1,5	2,9	7,1	61
рецептура N 2	1,3	2,0	6,2	48
рецептура N 3	1,3	2,0	6,1	48

**Технология приготовления:** подготовленные лук репчатый, морковь, корень петрушки нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного до готовности, затем протирают.

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

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения. На гарнир к супу используют крупу рисовую рассыпчатую (рецептуры N 1 и N 2), суп-пюре можно подавать без гарнира (рецептура N 3).

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85° С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 144

Суп-пюре из горошка зеленого

Рекомендуемые диеты: 2, 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Горошек зеленый консервированный или Горошек зеленый сушеный	21,5	14	15,4	10	15,4	10
Морковь	2,5	2	2,5	2	2,5	2
Петрушка (корень)	1,3	1	-	-	-	-
Лук репчатый	7,1	6	7,1	6	7,1	6
Мука пшеничная	4	4	4	4	4	4
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15	15	15
Бульон или вода	75	75	75	75	80	80
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход порции, г		100		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается суп-пюре готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из горошка зеленого:				
рецептура N 1	1,6	2,9	5,6	55
рецептура N 2	1,3	2,0	4,8	42
рецептура N 3	1,3	2,0	4,8	42

**Технология приготовления:** горошек зеленый сушеный (в случае его использования) перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности.

Подготовленные морковь, корень петрушки, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют горошек зеленый и припускают до готовности в небольшом количестве воды или бульона, затем овощи протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды или бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном, добавляют соль поваренную йодированную, экстракт фукуса сухого "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и проваривают, помешивая.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения смеси суп-пюре доводят до кипения при помешивании.

Допускается для гарнира часть горошка зеленого консервированного прокипятить в собственном отваре в течение 5 мин после закипания и закладывать в готовый суп-пюре при отпуске (без измельчения).

Готовый суп-пюре хранят до отпуски на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85° С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 145

#### Суп-пюре из птицы

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 4б, 8\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Куры I категории потрошенные или Цыплята-бройлеры I категории потрошенные или Индейка I категории потрошенная	22,6	20	17,0	15
Морковь	2,5	2	2,5	2
Петрушка (корень)	2,7	2	-	-
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	4	4	4	4
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	15	15
Вода	75	75	80	80
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Выход порции, г		100		100

\* Суп готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается суп-пюре из птицы готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп-пюре из птицы: рецептура N 1	4,8	6,8	3,6	95

рецептура N 2	3,7	5,8	3,2	80
---------------	-----	-----	-----	----

**Технология приготовления:** подготовленные тушки (полутушки) птицы заливают водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении в течение от 1 до 3 часов. За 30-40 мин до готовности в бульон добавляют соль поваренную йодированную из расчета 1 г на 1 л. Готовую птицу\* достают из бульона, охлаждают и тщательно отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают бульоном (небольшим количеством) и кипятят в течение 5-10 мин, после чего хранят на мармите при температуре не ниже 75 °С не более одного часа. Остальную мякоть птицы пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают.

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Подготовленные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и припускают в небольшом количестве воды до готовности, протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят водой, добавляют эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20 ÷ 50 (для лучшего ее распределения), соль поваренную йодированную (часть, оставшуюся от варки птицы) и проваривают. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения смеси суп-пюре доводят до кипения при помешивании. Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85° С.

При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы, нарезанное соломкой.

К супу-пюре из птицы допускается отдельно подавать гренки (технологические карты N 153, 154).

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 146

### Суп-пюре из риса с мясом

Рекомендуемые диеты: 1, 1б, 0, 5а, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Говядина бескостная	11,4	11,2				
Масса говядины отварной	-	7				
Крупа рисовая	4	4				
Масло сливочное	1	1				
Вода	120	120				

Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>1)</sup>	0,01	0,01				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Выход порции, г		100	2,4	2,6	2,9	45

<sup>1)</sup> Допускается суп-пюре готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

**Технология приготовления:** отварное мясо пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают. Подготовленный рис заливают кипящей водой, варят до готовности в течение 30-40 мин и протирают. В отвар с протертой крупой рисовой добавляют протертое мясо, эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20÷50 (для лучшего ее распределения), соль поваренную йодированную, масло сливочное, предварительно прокипяченное, тщательно перемешивают и доводят до кипения.

Суп-пюре из риса с мясом хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85 °С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 147

#### Суп-пюре из крупы овсяной с кабачками

Рекомендуемые диеты: 0, 1, 5а, 5п, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Хлопья овсяные "Геркулес"	4	4				
Кабачки	15	10,1				
Масло сливочное	2	2				
Молоко 3,2%-ной жирности	15	15				
Вода	90	90				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,04	0,04				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Выход порции, г		100	1,8	3,0	4,5	52

<sup>1)</sup> Допускается суп-пюре готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

**Технология приготовления:** хлопья овсяные "Геркулес" перебирают, засыпают в кипящую воду и варят до готовности около одного часа, затем протирают вместе с жидкостью. Очищенные кабачки нарезают мелкими дольками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного (0,5 г) до готовности и протирают. В отвар с протертой крупой вводят протертые кабачки, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, соль поваренную йодированную, хорошо перемешивают и доводят до кипения.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой 60-70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После заправки суп-пюре доводят до кипения при постоянном помешивании.

Готовый суп-пюре хранят на водяной бане или плите при температуре от 80 до 85 °С.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 5.6.2.5 Гарниры к супам

Гарниры мясные, рыбные, мучные, подаваемые с супами, способы их приготовления, нормы отпуска и др. приведены в технологических картах N 148 - N 156.

#### Технологическая карта N 148

#### Гарниры мясные и рыбные к супам заправочным, супам-пюре, супам прозрачным

Рекомендуемые диеты: в соответствии с рекомендациями для супов

Наименование гарниров и номер технологической карты	Норма расхода гарниров готовых на порцию супа массой нетто		
	200 г	250 г	300 г
Фрикадельки мясные готовые (технологические карты N 86, 87, 88)	35	35	35
Кнели мясные готовые (технологические карты N 325, N 326)	35	35	35
Крокеты мясные готовые (технологическая карта N 327)	35	35	35
Фрикадельки рыбные (технологическая карта N 118)	50	50	50

**Технология приготовления:** гарниры мясные и рыбные доводят до готовности варкой на пару, варкой в воде или бульоне в соответствии с требованиями, приведенными в технологических картах для каждого вида изделий. Доведенные до готовности изделия мясные и рыбные до отпуска хранят в небольшом количестве бульона на мармите при температуре от 80 до 85 °С не более одного часа. Готовые гарниры отпускают вместе с супами.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 149

**Гарниры мучные и крупяные к супам заправочным, супам-пюре, супам прозрачным, супам молочным**

Рекомендуемые диеты: в соответствии с рекомендациями в технологических картах

Наименование гарниров и номер технологической карты	Норма расхода гарниров готовых на порцию супа массой нетто		
	200 г	250 г	300 г
Клецки готовые (технологическая карта N 150)	25-40	25-40	30-50
Клецки манные готовые (технологическая карта N 151)	25-40	25-40	30-50
Лапша домашняя - полуфабрикат (технологическая карта N 152)	4-8	4-8	4-8
Гренки из хлеба пшеничного (технологическая карта N 153)	30-40	30-40	40-50
Гренки с сыром (технологическая карта N 154)	20	20	30
Профитроли (технологическая карта N 155)	30	30	40
Сухарики из хлеба пшеничного (технологическая карта N 156)	40	40	50
Хлопья пшеничные или кукурузные для специализированного детского питания промышленного производства	20	20	25

Технология приготовления и способы использования: в соответствии с технологическими картами или рекомендациями на упаковке.

Технологическая карта N 150

**Клецки**

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 5р, 6, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Мука пшеничная	30,8	30,8				
Масло сливочное	3,5	3,5				
Яйца куриные	11/50 шт.	8,8				
Бульон или вода, или молоко	48,3	48,3				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,25	0,25				
Масса теста	-	90				
Выход вареных клецек, г		100	4,3	13,4	22,1	226

\* Клецки готовят без соли поваренной.

1) Допускается клецки готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

**Технология приготовления:** в воду или бульон, или молоко кладут масло сливочное, соль поваренную йодированную и доводят до кипения. В кипящую жидкость при постоянном помешивании всыпают муку пшеничную просеянную и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема яйца куриные сырые, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л воды. Варят клецки при слабом кипении в течение 5-7 мин.

Клецки вареные могут использоваться как гарнир или в качестве самостоятельного блюда.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 151

#### Клецки манные

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 5р, 6, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа манная	5,7	5,7				
Молоко 3,2%-ной жирности	9,1	9,1				
Вода	70	70				
Масло сливочное	1,2	1,2				
Яйца куриные	1/20 шт.	2				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,25	0,25 <sup>2)</sup>				
Масса теста	-	88				
Выход клецек отварных, г		100	1,1	1,5	4,5	36

\* Клецки готовят без соли поваренной.

1) Допускается клецки манные готовить без экстракта фукуса "Реликт".

2) Норма расхода экстракта фукуса сухого "Реликт" дана на отпускаемую детям порцию клецек массой нетто

50 г.

**Технология приготовления:** из крупы манной, молока и воды варят густую кашу манную, охлаждают ее до 60-70 °С, добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, масло сливочное и хорошо перемешивают. Полученную массу с помощью двух ложек или кондитерского шприца разделяют на клецки (массой одной штуки 10-15 г) и варят в кипящей подсоленной воде (1 г соли на 1 л воды) в течение 5-6 мин. Затем клецки откидывают на сито или дуршлаг. Клецки манные подают с супами заправочными, супами-пюре, супами прозрачными, супами сладкими.

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более 20 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 152

#### Лапша домашняя

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Мука пшеничная высшего или первого сорта	87,5	87,5				
Мука пшеничная на подсыпку	6	6				
Яйца куриные	5/8 шт.	25				
Вода	17,5	17,5				
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5				
Выход лапши подсушенной, г		100	12,5	3,9	64,5	343

**Технология приготовления:** в холодную воду вводят яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, перемешивают, добавляют муку пшеничную (просеянную) и замешивают крутое тесто. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают в течение 2-3 ч при температуре от 40 до 50 °С.

Готовую лапшу домашнюю используют для приготовления супов заправочных, супов прозрачных в соответствии с рекомендациями, указанными в технологических картах.

#### Технологическая карта N 153

### Гренки из хлеба пшеничного

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Хлеб пшеничный (без корок) из муки высшего или первого сорта <sup>1)</sup>	188	158	153	128
Масло сливочное	-	-	12	15
Выход порции, г		100		100

<sup>1)</sup> Корки хлеба используют для приготовления сухарей панировочных.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Гренки из хлеба пшеничного:				
рецептура N 1	12,0	1,3	77,5	370
рецептура N 2	9,9	11,9	63,2	400

Технология приготовления: хлеб пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками размером 10x10 мм, укладывают на противень, сбрызгивают растопленным маслом сливочным (рецептура N 2) и подсушивают в духовом шкафу до хрустящего состояния.

Гренки из хлеба пшеничного подают к супам заправочным, супам прозрачным, супам-пюре, супам молочным как гарнир. Допускается гренки класть в супы непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: от 15 до 25 °С.

Срок реализации: не более трех суток с момента приготовления.

Технологическая карта N 154

### Гренки с сыром

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Хлеб пшеничный из муки высшего или первого сорта <sup>1)</sup>	138,5	116,5	148,8	125
Сыр сычужный твердый или полутвердый	38,6	35 <sup>2)</sup>	28,8	26,6 <sup>2)</sup>
Масло сливочное	11,5	11,5	10	10

Выход порции, г		100		100
-----------------	--	-----	--	-----

1) Корки хлеба используют для приготовления сухарей панировочных.

2) Масса сыра тертого.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Гренки с сыром: рецептура N 1	19,8	18,6	57,3	475
рецептура N 2	16,4	15,1	61,5	448

Технология приготовления: хлеб пшеничный очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

Гренки с сыром подают отдельно к супам заправочным, супам прозрачным, супам-пюре, супам молочным как гарнир.

Температура подачи: от 15 до 25 °С.

Срок реализации: не более одних суток с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 155

### Профитроли

Рекомендуемые диеты: на все диеты, кроме 8, 9

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Мука пшеничная высшего или первого сорта	70	70				
Масло сливочное	20	20				
Яйца куриные	13/4 шт.	70				
Сахар-песок	1	1				
Соль поваренная йодированная	0,75	0,75				
Вода	70	70				
Масса теста	-	227				
Масло сливочное для смазки листов	1,5	1,5				
Выход порции, г		100	14,8	24,3	45,4	460

Технология приготовления: в воду добавляют масло сливочное, соль поваренную йодированную, сахар-

песок, доводят до кипения, всыпают просеянную муку и проваривают при помешивании в течение 5-6 мин. Затем тесто охлаждают до температуры 60-70 °С и постепенно вводят яйца куриные сырые, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный маслом сливочным противень в виде мелких шариков диаметром около 1 см и выпекают при температуре 180-200 °С в течение 30-35 мин.

Профитроли подают к супам всех видов отдельно в качестве гарнира.

Температура подачи: от 15 до 25 °С.

Срок реализации: не более одних суток с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 156

#### Сухарики из хлеба пшеничного

Рекомендуемые диеты: на все диеты

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Мука пшеничная высшего или первого сорта	143	143				
Выход порции, г		100	10,9	1,1	70,4	335

Технология приготовления: хлеб пшеничный нарезают тонкими небольшими кусками, кладут на противень и подсушивают в духовом шкафу до хрустящего состояния.

Сухарики из хлеба пшеничного подают к супам заправочным, супам прозрачным, супам-пюре, супам молочным, супам сладким отдельно, как гарнир.

Температура подачи: от 15 до 25 °С.

Срок реализации: не более трех суток с момента приготовления.

#### 5.6.2.6 Супы сладкие

Основой супов сладких являются фрукты, ягоды свежие и сушеные.

Перед варкой свежие и сушеные ягоды и плоды перебирают и тщательно промывают. Плоды и ягоды сушеные сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде для ускорения их разваривания.

Крупные сушеные плоды (груши, яблоки) нарезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками.

Очистки яблок, груш (кожицу, семенные гнезда) используют для приготовления отваров.

Плоды и ягоды сушеные заливают холодной водой, свежие ягоды и плоды закладывают в кипящую воду,

добавляют сахар, доводят до кипения, варят до готовности и заваривают крахмалом, предварительно разведенным в охлажденном отваре и процеженным (на 1 часть крахмала 4 части отвара).

Для ароматизации супа можно добавить корицу, гвоздику, а также цедру цитрусовых плодов.

Супы сладкие отпускают с различными гарнирами, которые готовят отдельно.

#### Технологическая карта N 157

#### Суп из плодов свежих

Рекомендуемые диеты: 4в, 5, 6, 7, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Яблоки свежие	22,9	10	22,9	16	10	7
Груши свежие	24,7	18	24,7	18	10	7,3
Сливы свежие	13,3	12	-	-	-	-
или						
Яблоки свежие	62,9	44	5	35	20	14
или						
Груши свежие	60,3	44	47,9	35	20,6	15
Крахмал картофельный	2	2	2	2	2	2
Сахар-песок	4	4	4	4	4	4
Корица	0,1	0,1 <sup>1)</sup>	0,1	0,1 <sup>1)</sup>	-	-
Вода	65	65	65	65	80	80
Выход порции, г		100		100		100

<sup>1)</sup> Суп по рецептуре N 1 и N 2 допускается готовить без корицы.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп из плодов свежих:				
рецептура N 1	0,2	0,2	9,9	42
рецептура N 2	0,2	0,1	9,0	38
рецептура N 3	0,1	0,1	7,0	29

Технология приготовления: яблоки и груши очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, у сливы вынимают косточки.

Очистки яблок и груш заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют воду до рецептурной нормы к полученному отвару, а также сахар-песок, корицу (в случае ее использования) и доводят до кипения. Затем закладывают в отвар нарезанные дольками плоды и варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, предварительно разведенным в охлажденном отваре и процеженным (на 1 часть крахмала 4 части отвара), доводят до кипения, затем суп охлаждают. Суп подают с гарниром (технологическая карта N 159).

Температура подачи: не выше 60 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 158

**Суп из смеси сухофруктов**

Рекомендуемые диеты: 4в, 5, 6, 7, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Плоды и ягоды сушеные (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.)	20	20	16	16	8	8
Масса плодов и ягод вареных	-	40	-	32	-	16
Сахар-песок	4	4	4	4	4	4
Крахмал картофельный	2	2	2	2	2	2
Вода	85	85	90	90	100	100
Выход порции, г		100		100		100

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Суп из смеси сухофруктов: рецептура N 1	0,5	0,1	17,1	71
рецептура N 2	0,4	0,1	14,8	62
рецептура N 3	0,2	0,1	10,2	43

Технология приготовления: сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. Крупные яблоки и груши нарезают на 2-4 части, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде в течение 15-20 мин, затем добавляют остальные плоды и ягоды, сахар-песок и варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, предварительно разведенным в охлажденном отваре и процеженным (на 1 часть крахмала 4 части отвара), доводят до кипения и охлаждают до температуры не выше 30 °С.

Суп подают с гарниром (технологическая карта N 159).

Температура подачи: не выше 60 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 159

**Гарниры к сладким супам**

Рекомендуемые диеты: 4в, 5, 6, 7, 10, 15

Наименование гарниров и номер технологической карты	Норма расхода гарниров готовых на порцию супа массой нетто		
	200 г	250 г	300 г
Крупа рисовая	14,4	14,4	18
или Саго	13,6	13,6	17
или Изделия макаронные	13,6	13,6	17
Масса крупы, изделий макаронных отварных	40	40	50
Хлопья пшеничные или кукурузные для специализированного питания промышленного производства	40	40	50
Клецки готовые (технологическая карта N 150)	40	40	50
Клецки манные (технологическая карта N 151)	40	40	50
Вареники (технологическая карта N 471)	40	40	50
Пудинг рисовый или манный (технологическая карта N 238)	40	40	50
Запеканка манная (технологическая карта N 233)	40	40	50

### 5.6.3 Горячие вторые блюда (гарниры) из картофеля, овощей и бобовых

Для приготовления горячих вторых блюд (гарниров) из картофеля, овощей и бобовых продукты подвергают варке, припусканию, запеканию и тушению.

При варке картофеля и овощей их кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей). Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как соль ухудшает вкусовые качества. Овощи, имеющие зеленую окраску (шпинат, зеленый горошек, стручки бобовых и др.), варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении. Овощи, легко выделяющие влагу (кабачки, тыква, помидоры и др.), припускают и тушат без добавления жидкости при слабом кипении в закрытой посуде. Не обладающие этим свойством овощи (свекла, капуста, морковь) припускают с добавлением жидкости и масла (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 10-20 г масла).

Картофель, морковь, лук и некоторые другие корнеплоды перед тушением припускают с добавлением масла.

Для запекания овощи предварительно варят или припускают, иногда используют сырыми. Запекают овощи в жарочных шкафах при температуре 250-280 °С до образования поджаристой корочки на поверхности изделия и температуру внутри него 80 °С.

#### 5.6.3.1 Отварные картофель, овощи и бобовые

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу - в кожице. Сушеные овощи перед варкой промывают, заливают водой и оставляют до набухания на 1-3 часа, затем варят в этой же воде.

Варить овощи можно в воде или на пару. Картофель и морковь лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка паром для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.

Во время варки очищенных овощей в отвар переходят различные питательные вещества, поэтому отвары (кроме картофеля молодого или весеннего периода) следует использовать для приготовления соусов и супов.

Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду.

Консервированные овощи кипятят в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, после чего отвар сливают.

Технологическая карта N 160

**Картофель отварной**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	138	103	138	103	138	103
или						
Картофель молодой	133	107	133	107	133	107
Масса картофеля	-	100	-	100	-	100
отварного						
Масло сливочное	4	4	-	-	4	4
Масло растительное	-	-	4	4	-	-
Зелень укропа	-	-	-	-	5,6	4
Соль поваренная	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
йодированная						
Выход порции, г:						
с маслом сливочным или растительным		100/4		100/4		-
с маслом сливочным и укропом		-		-		100/4/4

\* Картофель отварной готовят без соли поваренной.

Примечание. Допускается картофель по рецептуре N 2 отпускать с укропом в количестве 4 г на 100 г картофеля отварного.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель отварной:				
рецептура N 1	2,1	3,3	16,9	106
рецептура N 2	2,1	4,4	16,9	116
рецептура N 3	2,2	3,3	17,0	107

**Технология приготовления:** подготовленный картофель очищенный кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль поваренную йодированную добавляют из расчета 4 г на 1 л воды. Картофель варят в течение 30-40 мин до готовности. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 мин. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Отпускают картофель целым, политым маслом сливочным прокипяченным или маслом растительным. При отпуске картофель отварной посыпают зеленью укропа (рецептура N 3).

Температура подачи: не менее 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 161

### Картофель в молоке

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 7\*, 8\*, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	93,5	70				
Молоко 3,2%-ной жирности	31	29				
Масло сливочное	4	4				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции, г		100	2,3	4,1	12,8	97

\* Картофель готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль поваренную йодированную и варят до готовности. После этого кладут масло сливочное и доводят до кипения. При отпуске картофель допускается посыпать рубленой зеленью укропа (4 г на 100 г картофеля).

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 162

### Капуста отварная с маслом сливочным

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 15 (капуста белокочанная)  
1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 11, 15 (капуста цветная)  
2, 3, 5, 6, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 11, 15 (капуста брюссельская и савойская)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	

Капуста белокочанная	136	109				
или						
Капуста белокочанная ранняя	139	111				
или						
Капуста цветная	214	111				
или						
Капуста брюссельская обрезаемая	181	118				
или						
Капуста брюссельская на стебле	470	118				
или						
Капуста савойская	139	109				
Масса капусты отварной	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,35	0,35				
Выход порции, г:						
капуста белокочанная отварная с маслом	-	100/5	2,0	3,8	5,2	63
капуста цветная отварная с маслом	-	100/5	5,8	4,0	5,1	67
капуста брюссельская отварная с маслом	-	100/5	5,7	3,6	7,0	84
капуста савойская отварная с маслом	-	100/5	5,3	3,6	6,5	80

\* Капусту отварную готовят без соли поваренной.

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

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

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 163

### Тыква отварная

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Тыква	173	121				
Масса тыквы вареной	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Сухари пшеничные молотые	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции с маслом, г		100/5	1,6	3,8	7,9	72

\* Тыкву отварную готовят без соли поваренной.

Примечание. Допускается взамен тыквы свежей использовать тыкву свежую быстрозамороженную, которую, не размораживая, в том же количестве, что и свежую, кладут в небольшое количество воды подсоленной и варят до готовности.

Технология приготовления: очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками, варят в очень небольшом количестве воды подсоленной до готовности. При отпуске тыкву отварную заправляют маслом сливочным прокипяченным, смешанным с сухарями молотыми.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 164

### Фасоль овощная отварная

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фасоль овощная (лопатка) свежая или	126,8	114				
Фасоль стручковая консервированная	167	100				
Масса фасоли отварной	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				

Выход порции с маслом, г		100/5	1,3	3,7	2,5	49
--------------------------	--	-------	-----	-----	-----	----

\* Фасоль отварную готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду (3-4 л на 1 кг), быстро доводят до кипения, варят в течение 8-10 мин в открытой посуде и откидывают. Фасоль стручковую консервированную прогревают в собственном отваре при слабом кипении в течение 5-7 мин, после чего отвар сливают.

Допускается взамен фасоли овощной (лопатка) свежей использовать фасоль свежую быстрозамороженную, которую, не размораживая, в том же количестве, что и фасоль свежую, кладут в подсоленную кипящую воду и варят в течение 8-10 мин.

Отварную фасоль заправляют перед подачей прокипяченным сливочным маслом.

Фасоль овощную отварную допускается отпускать с гренками (технологические карты N 154, N 159) в количестве 50 г на порцию массой нетто 200 г.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

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

Технологическая карта N 165

### Суфле из тыквы паровое

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 4в, 5а, 5, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Тыква	130	91				
Масса тыквы припущенной	-	75				
Молоко 3,2%-ной жирности	17	17				
Крупа манная	7	7				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Сахар-песок	2	2				
Масло растительное	2,5	2,5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	113				
Масло растительное для смазки	1	1				

Масса суфле из тыквы	-	100				
Выход порции, г		100	3,5	5,3	12,2	110

**Технология приготовления:** тыкву очищают, удаляют сердцевину с семенами, промывают, нарезают мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды до полуготовности, затем добавляют молоко, доводят до кипения, всыпают крупу манную, проваривают в течение 5-10 мин, охлаждают массу до 40-50 °С, добавляют желтки яичные, сахар-песок, соль поваренную йодированную, масло растительное, перемешивают, вводят взбитые белки яичные, выкладывают слоем 5-6 см в форму, смазанную маслом, и варят на пару в течение 25-35 мин до готовности.

Допускается для суфле использовать тыкву свежую быстрозамороженную взамен тыквы свежей в том же количестве. Тыкву, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды до полуготовности.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 166

#### Суфле из кабачков паровое

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 4в, 5а, 5, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Кабачки	145	97				
Масса кабачков припущенных	-	76				
Молоко 3,2%-ной жирности	17	17				
Крупа манная	7	7				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Сахар-песок	2	2				
Масло растительное	2	2				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	114				
Масло растительное для смазки	1	1				
Выход порции, г		100	3,1	5,5	13,2	107

**Технология приготовления:** кабачки очищают от кожицы и сердцевины (при наличии крупных зерен), мелко нарезают кубиками и припускают в небольшом количестве воды до готовности. Затем добавляют к кабачкам молоко, доводят до кипения, засыпают крупу манную, варят до загустения, охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, масло растительное, желтки яиц куриных, хорошо массу вымешивают, вводят взбитые белки яиц куриных. Массу выкладывают слоем от 5 до 6 см в

форму, смазанную маслом, и варят на пару в течение 25-35 мин до готовности.

Допускается для суфле использовать кабачки свежие быстрозамороженные взамен кабачков свежих в том же количестве. Их, не размораживая, кладут в небольшое количество воды и припускают до готовности.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 5.6.3.2 Картофель, овощи припущенные и тушеные

Припускают и тушат отдельные виды овощей или их смеси. Для припускания и тушения очищенные овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками.

Кабачки, тыкву, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускают или тушат без добавления жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде. Овощи, которые не обладают этими свойствами, - свеклу, капусту, морковь - припускают с добавлением жидкости и масла (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 10-20 г масла). Картофель, морковь, лук и некоторые другие овощи перед тушением слегка припускают с маслом, добавляют ароматические корни, лавровый лист по вкусу.

Для приготовления тушеных блюд, таких как овощные рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и других блюд предварительно припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавлять жидкость (бульон или воду - 10% - 15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

При приготовлении блюд горячих припущенных и тушеных из картофеля и овощей, предназначенных для детского питания, исключаются пряности (перец черный, перец красный и др.), а также исключается пассировка овощей. Поэтому рекомендуется для придания готовым блюдам выраженного вкуса и аромата натуральных пряностей использовать эмульсии вкусо-ароматические для продуктов детского питания, которые предварительно разводят в воде в соотношении 1+20-50 и добавляют к овощным блюдам за 5-7 мин до готовности.

При отпуске овощи можно посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа (2-3 г на порцию).

Технологическая карта N 167

#### Морковь с горошком зеленым в соусе молочном

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

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

Горошек зеленый свежий быстрозамороженный	27	27				
Масса горошка зеленого отварного	-	25				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	20	20				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции, г		100	3,1	3,9	11,2	73

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

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

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

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

К блюду можно подавать гренки (технологические карты N 153, N 154) в количестве 50 г на порцию массой нетто от 150 до 200 г, соответственно, увеличив выход блюда.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 168

#### Каша из тыквы

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Тыква	140	98				
Масло сливочное	2	2				
Крупа манная	13	13				
Сахар-песок	5	5				
Масса готовой каши	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции каши с маслом, г		100/5	2,4	5,3	18,6	132

\* Кашу из тыквы готовят без соли поваренной.

\*\* Кашу готовят без сахара-песка.

**Технология приготовления:** тыкву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением небольшого количества воды (15 мл) и масла сливочного до полуготовности, затем тонкой струйкой всыпают крупу манную, добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную и варят кашу до готовности.

При отпуске кашу из тыквы заправляют маслом сливочным прокипяченным.

Допускается для каши использовать тыкву свежую быстрозамороженную взамен тыквы свежей в том же количестве. Тыкву, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до полуготовности.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 169

#### Овощи, припущенные в молочном или сметанном соусе

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	37,8	30				
Тыква	31,2	22				
или						
Кабачки	33	22				
Горошек зеленый консервированный	18,6	12				
Капуста белокочанная	28,6	20				
Масло сливочное	3	3				
Масса овощей припущенных	-	75				
Сахар-песок	1	1				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	25	25				
или						
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	25	25				
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2				

Выход порции овощей с соусом, г	100	3,1	3,9	13,2	100
---------------------------------	-----	-----	-----	------	-----

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

\*\* Блюдо готовят без сахара-песка.

Примечание. При отсутствии кабачков или тыквы допускается использовать репу или брюкву, взамен капусты белокочанной можно использовать капусту цветную. При замене овощей, соответственно, изменяют норму их закладки.

Допускается взамен овощей свежих использовать овощи свежие быстрозамороженные в тех же количествах, их используют не размораживая.

Технология приготовления: подготовленные очищенные морковь, тыкву или кабачки нарезают мелкими кубиками или дольками, капусту белокочанную нарезают шашками, капусту цветную (при ее использовании) разбирают на мелкие соцветия. Овощи по отдельности припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности. Горошек зеленый консервированный прогревают при слабом кипении в течение 5 мин в собственном отваре. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, соус молочный или сметанный и проваривают в течение 1-2 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 170

### Капуста тушеная

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная свежая или	125	100				
Капуста белокочанная свежая быстрозамороженная	100	100				
Масло сливочное	5	5				
Томат-пюре	5	5				
Морковь	13	10				
Петрушка (корень)	3,5	2,5				
Лук репчатый	9,6	8				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 81)	0,01	0,01				
Мука пшеничная	2	2				

Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Сахар-песок <sup>2)</sup>	2	2				
Вода или бульон	30	30				
Выход порции, г		100	1,8	3,3	4,5	72

\* Капусту тушеную готовят без соли поваренной

1) Допускается капусту тушеную готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической N 8, заменив ее на лист лавровый, используемый в количестве 0,01 г, или без него.

2) Допускается сахар-песок в капусту не добавлять.

Технология приготовления: нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую или капусту свежую быстрозамороженную (без размораживания) кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют бульон или воду (20% - 30% к массе сырой капусты), масло сливочное, томат-пюре, припущенное в небольшом количестве воды (бульона) в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, корень петрушки, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат до готовности.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят водой (бульоном), хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин.

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

За 5 мин до готовности к капусте добавляют подготовленные муку, эмульсию вкусо-ароматическую, соль поваренную йодированную, сахар-песок и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 171

#### Картофель и овощи, тушенные в соусе

Рекомендуемые диеты: 2, 11, 15 (соус красный основной или соус томатный)  
3, 5, 6, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 11, 15 (соус сметанный)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	93,2	70				
Морковь	12,4	10				
Петрушка (корень)	4,4	3				
Горошек консервированный зеленый	12,4	8				

Лук репчатый	9,6	8				
Масло сливочное	3	3				
Соус красный основной или соус томатный или соус сметанный (технологические карты N 377, N 381, N 387)	20	20				
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 <sup>1)</sup>	0,01	0,01				
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2				
Выход порции, г		100	2,0	3,7	15,5	103

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

1) Допускается блюдо готовить без эмульсии вкусо-ароматической N 8, заменив ее на лист лавровый, используемый в количестве 0,01 г, или без него.

Примечание. Допускается взамен овощей свежих использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные в тех же количествах, их используют без предварительного размораживания.

Технология приготовления: подготовленные очищенные овощи (картофель, морковь, корень петрушки) нарезают дольками, лук репчатый шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус красный основной, или соус томатный, или соус сметанный, эмульсию вкусо-ароматическую N 8, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20-50, или лист лавровый, соль поваренную йодированную и тушат. За 5 мин до готовности добавляют горошек зеленый консервированный, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течение 5 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 172

#### Свекла, тушенная в сметане или соусе

Рекомендуемые диеты: 1\*, 2\*, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15 (сметана)

2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15 (соус молочный или соус сметанный)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	130	102 <sup>1)</sup>				
Лук репчатый	30/24 <sup>2)</sup>	25/20 <sup>2)</sup>				
Масло сливочное	3	3				
Лук репчатый припущенный	-	12				

Сметана 10%-ной жирности	15	15				
или Соус молочный (технологическая карта N 384) или соус сметанный (технологическая карта N 387)	20	20				
Выход порции, г		100	1,9	3,3	10,3	79

\* Блюдо готовят без лука репчатого, увеличивая при этом норму закладки свеклы.

1) Масса свеклы отварной очищенной.

2) В числителе дроби указана масса брутто и масса нетто лука репчатого при приготовлении свеклы со сметаной, соответственно, в знаменателе - для свеклы с соусом молочным или соусом сметанным.

Технология приготовления: свеклу вареную очищают от кожуры, нарезают соломкой или кубиками, прогревают с добавлением масла сливочного. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 7-10 мин. Свеклу и лук соединяют, добавляют сметану 10%-ной жирности или соус молочный, или соус сметанный и тушат в течение 10-15 мин при слабом нагреве до готовности.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 173

### Свекла, тушенная с яблоками

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	89,2	70 <sup>1)</sup>				
Яблоки	28,4	20 <sup>2)</sup>				
Масло сливочное	3	3				
Сахар-песок	2	2				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	10	10				
Масло сливочное	2	2				
Выход порции, г		100/2	1,6	3,7	10,7	83

\* Блюдо готовят без сахара-песка.

- 1) Масса свеклы вареной очищенной.
- 2) Масса яблок без кожицы с удаленным семенным гнездом.

Технология приготовления: свеклу вареную очищают от кожицы, яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют масло сливочное, сахар-песок, соус сметанный и тушат в течение 10-15 мин до готовности.

При отпуске блюдо поливают маслом сливочным прокипяченным. Допускается готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа рубленой в количестве 1-2 г на порцию массой нетто 100 г.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 174

#### Морковь, тушенная с рисом и черносливом

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	62,4	50				
Петрушка (корень)	5,2	4				
Чернослив	13,5	20 <sup>1)</sup>				
Масло сливочное	5	5				
Крупа рисовая	16	16				
Сахар-песок	2	2				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции, г		100	2,7	4,2	18,0	121

\* Блюдо готовят без сахара-песка и соли поваренной.

- 1) В графе масса нетто указана масса чернослива вареного.

Технология приготовления: очищенные морковь и корень петрушки нарезают мелкими кубиками, слегка припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного.

Чернослив промывают, заливают водой, добавляют сахар-песок и варят до готовности.

В отвар (без чернослива) закладывают припущенные овощи, крупу рисовую, соль поваренную йодированную и припускают до готовности.

Для варки крупы рисовой закладку жидкости берут, как на кашу рассыпчатую (1:6).

При отпуске блюдо оформляют черносливом вареным.

Допускается приготовление блюда без корня петрушки с соответствующим увеличением закладки моркови.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 175

#### Рагу из овощей

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

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	26,8	20	26,8	20	42,8	32
Морковь	23,2/18,4 <sup>1)</sup>	12,4	20/16 <sup>1)</sup>	10,8	20/16 <sup>1)</sup>	10,8
Петрушка (корень)	5,2/4 <sup>1)</sup>	2,4	5,2/4 <sup>1)</sup>	2,4	-	-
Лук репчатый	24/20 <sup>1)</sup>	10	14,4/12 <sup>1)</sup>	6	9,6/8 <sup>1)</sup>	4
Репи	-	-	21,2/16 <sup>1)</sup>	12,4	21,2/16 <sup>1)</sup>	12,4
или						
Брюква	-	-	20,4/16 <sup>1)</sup>	12,4	20,4/16 <sup>1)</sup>	12,4
Капуста белокочанная свежая	-	-	15,2/12 <sup>1)</sup>	10,8	15,2/12 <sup>1)</sup>	10,8
Капуста цветная	25/10,4 <sup>1)</sup>	9,2	-	-	-	-
Масло сливочное	4	4	4	4	4	4
Соус красный основной или соус томатный, или соус сметанный	25	25	25	25	25	25
Тыква	17,2	12	17,2	12	-	-
или						
Кабачки	18	12	18	12	-	-
Горошек зеленый консервированный	12,4	8	-	-	-	-
Чеснок	-	-	0,4	0,3	-	-
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 <sup>2)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход порции, г		100		100		100

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

2) Допускается блюдо готовить без эмульсии вкусо-ароматической.

Примечание. При отсутствии, указанных в рецептурах овощей, можно приготовить блюдо из остальных овощей (кроме картофеля и моркови), соответственно, увеличив их закладку. Допускается взамен овощей свежих использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные (без предварительного размораживания) в том же количестве.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Рагу из овощей:				
рецептура N 1	2,1	4,6	10,7	103
рецептура N 2	2,1	4,6	10,8	103
рецептура N 3	2,2	4,6	10,9	104

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

После этого добавляют нарезанные дольками сырые кабачки или тыкву, очищенные от кожицы и семян, припущенную капусту белокочанную или капусту цветную отварную и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, эмульсию вкусо-ароматическую N 8, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20 ÷ 50, мелко измельченный чеснок, соль поваренную йодированную и тушат до готовности.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

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

### 5.6.3.3 Блюда горячие из картофеля и овощей формованные запеченные

Картофель и овощи очищают, при необходимости нарезают, варят или припускают до готовности, готовят протертую или мелкоизмельченную массу, согласно технологическим картам, из которой формируют изделия (котлеты, шницели, оладьи, зразы, пирожки, ватрушки и др.). Сформованные изделия панируют в муке пшеничной или в сухарях, или посыпают мукой пшеничной, сбрызгивают маслом и запекают в духовом или жарочном шкафах при температуре от 180 до 220 °С в течение 15-25 мин до готовности и образования на поверхности изделий румяной корочки.

Технологическая карта N 176

#### Лепешки картофельные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	111	80 <sup>1)</sup>				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Мука пшеничная	26	26 <sup>2)</sup>				
Сметана 10%-ной жирности	5	5				
Масса полуфабриката	-	112				
Масло сливочное	2	2				
Масса готовых лепешек	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции с маслом, г		100/3	3,3	5,0	20,3	139

\* Лепешки картофельные готовят соли поваренной\*\*.

1) Масса картофеля вареного протертого.

2) 1/10 нормы муки оставляют на посыпку лепешек.

\*\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Технология приготовления: очищенный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры от 50 до 60 °С, добавляют яйца куриные сырые, муку пшеничную просеянную, сметану 10%-ной жирности, соль поваренную йодированную и перемешивают. Приготовленную картофельную массу разделяют на лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанный маслом сливочным противень, посыпают поверхность лепешек мукой и выпекают при температуре 220 °С в течение 15-20 мин.

К готовым лепешкам добавляют масло сливочное прокипяченное и отпускают в горячем виде как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 177

### Крокеты из моркови с изюмом

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	118,5	95/87 <sup>1)</sup>				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Изюм	5	5				
Сахар-песок	5	5				
Крупа манная	8	8				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Мука пшеничная	5	5				
Масса полуфабриката	-	115				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Масса запеченных крокет	-	100				
Мед	5	5				
Выход порции с медом, г		100/5	3,7	5,1	23,2	154

1) В числителе указана масса моркови нетто, в знаменателе - масса моркови припущенной.

**Технология приготовления:** очищенную морковь нарезают ломтиками и припускают в масле сливочном, в конце припускания добавляют подготовленный изюм. Затем морковь и изюм протирают, добавляют сахар-песок, всыпают тонкой стружкой крупу манную, проваривают массу в течение 10-12 мин, охлаждают до температуры 60-70 °С. В охлажденную массу вводят яйца куриные сырые, перемешивают, формируют крокеты массой 10-15 г в виде шариков, панируют их в муке, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу в течение 15-20 мин при температуре 180-220 °С до готовности.

Подают крокеты с растопленным медом.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 178

### Котлеты картофельные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	140	105	141,3	106	146,7	110
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25

Сухари панировочные или мука пшеничная	7	7	7	7	7	7
Масса полуфабриката	-	111	-	111	-	111
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3
Масса котлет запеченных	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное или	4	4	3	3	2	2
Соус томатный или соус сметанный (технологические карты N 381, N 387)	30	30	25	25	20	20
Выход порции, г:						
котлет без масла и соуса	-	100	-	100	-	100
котлет с маслом сливочным	-	100/4	-	100/3	-	100/2
котлет с соусом	-	100/30	-	100/25	-	100/20

\* Блюдо готовят без добавления соли поваренной.

Примечание. Котлеты картофельные с соусом томатным рекомендуются только для диет 2, 11, 15.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Котлеты картофельные: без масла или соуса				
рецептура N 1	3,3	3,2	20,2	123
рецептура N 2	3,2	3,1	20,8	124
рецептура N 3	2,8	2,7	21,9	123
с маслом сливочным				
рецептура N 1	3,3	5,4	20,3	143
рецептура N 2	3,2	5,3	20,8	144
рецептура N 3	2,9	4,9	22,0	144
с соусом				
рецептура N 1	4,4	4,2	23,7	150
рецептура N 2	4,2	4,0	23,7	148
рецептура N 3	3,6	3,4	24,2	142

Технология приготовления: очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. К протертому картофелю, охлажденному до температуры от 40 до 50 °С, добавляют соль поваренную йодированную, яйца куриные сырые, массу хорошо перемешивают, из нее формируют котлеты, панируют в сухарях или муке, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, сверху сбрызгивают маслом сливочным растопленным и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин.

При отпуске котлеты поливают прокипяченным маслом сливочным или сбоку к котлетам подливают соус томатный или соус сметанный. Допускается соус подавать отдельно.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Котлеты морковные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь	116,3	93	104	83	132,5	106
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	10	10	-	-
Бульон	-	-	10	10	-	-
или						
Вода	-	-	-	-	23	23
Крупа манная	10	10	10	10	12	12
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	-	-
Творог 9%-ной жирности	-	-	21	20	-	-
Соль поваренная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
йодированная						
Сухари панировочные или мука пшеничная	8	8	8	8	8	8
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса котлет запеченных	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное	-	4	-	3	-	2
или						
Соус молочный или соус сметанный (технологические карты N 384, N 387)	-	30	-	25	-	20
Выход порции котлет, г:						
без масла или соуса	-	100	-	100	-	100
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/3	-	100/2
с соусом	-	100/30	-	100/25	-	100/20

\* Котлеты морковные готовят без соли поваренной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Котлеты морковные: без масла сливочного или соуса				
рецептура N 1	4,1	4,4	18,5	130
рецептура N 2	7,2	5,8	17,9	153
рецептура N 3	3,3	3,2	19,8	121
с маслом сливочным				
рецептура N 1	4,2	7,3	18,5	157
рецептура N 2	7,2	8,0	17,9	172
рецептура N 3	3,3	4,7	19,8	135
с соусом				
рецептура N 1	5,3	5,5	21,9	158
рецептура N 2	8,1	6,6	20,7	175

рецептура N 3	4,1	3,9	22,1	140
---------------	-----	-----	------	-----

Технология приготовления: морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом сливочным в молоке или в молоке с добавлением бульона, или в воде.

Перед окончанием припускания добавляют тонкой струйкой крупу манную, хорошо размешивая, и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют соль поваренную йодированную, яйца куриные сырые (рецептуры N 1, 2), творог протертый (рецептура N 2), перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях или муке, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу в течение 25-30 мин при температуре 180-220 °С до готовности.

При отпуске котлеты морковные поливают маслом сливочным прокипяченным или сбоку подливают соус молочный или соус сметанный.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 180

#### Котлеты свекольные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Свекла	144	144	117	117	144	144
Масса свеклы вареной очищенной	-	113	-	92	-	113
Масло сливочное	4	4	4	4	2	2
Крупа манная	10	10	10	10	12	12
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	-	-
Творог 9%-ной жирности	-	-	21	20	-	-
Сухари панировочные или мука пшеничная	8	8	8	8	8	8
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса котлет запеченных	-	100	-	100	-	100
Соус молочный или соус сметанный (технологические карты N 384, N 387)	30	30	25	25	20	20
Выход порции котлет, г: без соуса	-	100	-	100	-	100
с соусом	-	100/30	-	100/25	-	100/20

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Котлеты свекольные: без соуса				
рецептура N 1	4,5	3,8	23,8	148
рецептура N 2	3,9	7,3	23,2	175
рецептура N 3	4,0	1,8	25,3	132
с соусом				
рецептура N 1	5,6	4,8	27,2	174
рецептура N 2	4,9	8,1	26,0	197
рецептура N 3	4,8	2,5	27,6	152

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

Полученную массу охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют яйца куриные сырые (рецептуры N 1, 2), творог протертый (рецептура N 2), хорошо перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 181

#### Котлеты капустные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	134	107	109	87	141,3	113
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20	10	10	-	-
Бульон или вода	-	-	10	10	-	-
Яйца куриные	-	-	-	-	23	23
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Крупа манная	10	10	10	10	12	12
Яблоки свежие	-	-	28,3	25	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Сухари панировочные	8	8	8	8	8	8
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2

Масса котлет запеченных	-	100	-	100	-	120
Масло сливочное	4	4	3	3	2	2
или						
Соус молочный или соус сметанный (технологические карты N 384, N 387)	30	30	25	25	25	25
Выход порции котлет, г:						
без масла и соуса	-	100	-	100	-	100
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/3	-	100/2
с соусом	-	100/30	-	100/25	-	100/20

\* Котлеты капустные готовят без соли поваренной

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Котлеты капустные:				
без масла и соуса				
рецептура N 1	4,5	5,0	17,1	131
рецептура N 2	4,3	4,2	18,1	127
рецептура N 3	3,9	3,2	17,8	116
с маслом сливочным				
рецептура N 1	4,5	7,9	17,1	158
рецептура N 2	4,3	6,4	18,1	147
рецептура N 3	3,9	4,7	17,8	129
с соусом молочным или:*				
соусом сметанным				
рецептура N 1	5,7	6,0	21,1	161
рецептура N 2	5,3	5,0	20,9	151
рецептура N 3	4,7	3,9	20,0	134

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Технология приготовления: капусту белокочанную свежую нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с маслом сливочным в молоке или молоке с добавлением бульона, или в воде до полуготовности. После этого всыпают тонкой струйкой крупу манную, тщательно перемешивают и варят в течение 10-15 мин. Для котлет по рецептуре N 2 яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества масла сливочного и соединяют с готовой капустной массой. Полученную массу охлаждают до температуры от 45 до 50 °С, добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин.

При отпуске котлеты поливают прокипяченным маслом сливочным или соусом молочным, или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 182

**Котлеты капустно-морковные**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная свежая	66,3	53				
Морковь	59,1	47				
Масло сливочное	2	2				
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20				
Крупа манная	10	10				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Сухари панировочные	8	8				
Масса полуфабриката	-	120				
Масло сливочное	2	2				
Масса котлет запеченных	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Выход порции котлет с маслом, г	-	100/5	5,3	3,6	19,1	131

\* Котлеты готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** подготовленные капусту белокочанную и морковь нарезают соломкой, затем их припускают по отдельности до полуготовности в масле сливочном с молоком. Припущенные овощи вместе с молоком, в котором они припускались, соединяют, всыпают тонкой струйкой крупу манную, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин до готовности.

Полученную массу охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, добавляют соль поваренную йодированную, яйца куриные сырые, тщательно перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин. Отпускают котлеты с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 183

**Котлеты из кабачков с творогом**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Кабачки	143,5	96/75 <sup>1)</sup>				
Творог 9%-ной жирности	25,2	25				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Мука пшеничная	8	8				
Петрушка (зелень)	3,5	2,5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	115				
Масло сливочное	2	2				
Масса котлет запеченных	-	100				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	30	30				
Петрушка или укроп (зелень)	2	1,5				
<b>Выход порции котлет с соусом, г</b>		<b>100/30/1,5</b>	<b>14,8</b>	<b>13,5</b>	<b>23,4</b>	<b>275</b>

\* Котлеты готовят без соли поваренной.

1) Масса кабачков протертых и отжатых.

Технология приготовления: кабачки свежие очищают, удаляют семена, протирают, добавляют соль поваренную йодированную и выдерживают в течение 5-10 мин, отжимают, добавляют яйца куриные сырые, просеянную муку пшеничную, протертый творог, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают.

Массу формируют в виде котлет, панируют в муке пшеничной, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин.

При отпуске к котлетам подают соус сметанный, посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 184

### Котлеты из овощей

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная свежая	40	32				
Масса капусты припущенной	-	29				
Морковь	66,6	53				
Масло сливочное	2	2				
Масса моркови, припущенной с маслом	-	36				
Картофель	50,5	37,5				
Масса картофеля отварного	-	36				
Яйца куриные	1/5 шт.	8				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Сухари панировочные	8	8				
Масса полуфабриката	-	120				
Масло сливочное	2	2				
Масса котлет запеченных	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Выход порции с маслом, г	-	100/5	4,0	7,8	14,9	154

\* Котлеты готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: подготовленные капусту белокочанную и морковь нарезают соломкой, затем капусту припускают (без добавления масла), морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Очищенный картофель варят, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Овощи соединяют (температура смеси должна быть не выше 60-70 °С), добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают. Из полученной смеси формируют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин.

При отпуске котлеты поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 185

**Шницель из разных овощей в соусе молочном**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	21,8	17,3/16 <sup>1)</sup>				
Брюква	22,4	17,3/16 <sup>1)</sup>				
Капуста белокочанная свежая	32,2	25,7/23 <sup>1)</sup>				
Молоко 3,2%-ной жирности	16	16				
Масло сливочное	2	2				
Крупа манная	5	5				
Яйца куриные	1/6 шт.	7				
Огурцы свежие	16,3	13 <sup>2)</sup>				
Сахар-песок	2,6	2,6				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Мука пшеничная	3,3	3,3				
Масса полуфабриката	-	90				
Масло сливочное	2	2				
Масса шницеля запеченного	-	75				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	35	35				
Сыр сычужный твердый	3,3	3,0 <sup>3)</sup>				
Масло сливочное	2	2				
Масса полуфабриката с соусом и сыром	-	112				
Выход порции, г	-	100	4,9	9,8	16,5	174

\* Шницель готовят без соли поваренной.

\*\* Шницель готовят без сахара-песка.

1) В числителе указана масса нетто овощей, в знаменателе - масса припущенных овощей.

2) Норма закладки указана на огурцы свежие, очищенные от кожицы.

3) Масса сыра тертого.

Технология приготовления: подготовленные морковь, брюкву и капусту белокочанную нарезают соломкой и припускают в молоке с маслом сливочным отдельно, затем соединяют. В припущенные овощи тонкой стружкой всыпают крупу манную, перемешивают и проваривают до загустения. Массу охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, добавляют яйца куриные сырые, нарезанные соломкой огурцы свежие очищенные, соль поваренную йодированную, перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют в муке пшеничной, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-

220 °С в течение 25-30 мин.

Готовые шницели укладывают на смазанные маслом сливочным порционные сковороды (формы), заливают горячим соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу до готовности.

Отпускают шницели в порционных сковородах (формах), в которых они запекались.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 186

#### Шницель из капусты

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	138	110	139	111	140	112
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Сухари панировочные	10	10	10	10	10	10
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса шницеля запеченного	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное или	4	4	3	3	2	2
Соус молочный или соус сметанный (технологические карты N 384, N 387)	30	30	25	25	20	20
Выход порции, г: с маслом сливочным с соусом сметанным или соусом молочным (технологические карты N 384, N 387)		100/4 100/30		100/3 100/25		100/2 100/20

\* Шницели готовят без соли поваренной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Шницель из капусты:				

с маслом сливочным:				
рецептура N 1	2,4	4,3	5,5	79
рецептура N 2	2,3	3,6	5,5	73
рецептура N 3	2,2	2,9	5,5	67
с соусом				
рецептура N 1	2,8	3,2	6,3	77
рецептура N 2	2,6	2,9	6,1	73
рецептура N 3	2,5	2,6	6,0	69

**Технология приготовления:** вилки капусты белокочанной после зачистки и удаления кочерыги варят целиком в кипящей подсоленной воде в течение 10-12 мин, слегка охлаждают, разбирают на листья. Утолщенные части листьев срезают или отбивают. Затем складывают по два листа, придают им овальную форму, панируют в муке пшеничной, смачивают в яйцах куриных сырых, хорошо размешанных, и панируют в сухарях, затем шницели (полуфабрикаты) укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-30 мин.

Отпускают шницели с маслом сливочным прокипяченным или соусом молочным, или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 187

#### Оладьи картофельные с капустой свежей

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	80	60				
Морковь	31	25				
Капуста белокочанная свежая	38	30				
Яйца куриные	1/5 шт.	8				
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,5	0,5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Мука пшеничная	5	5				
Масса полуфабриката	-	125				
Масло сливочное	3	3				
Масса оладьев запеченных	-	100				

Соус сметанный (технологическая карта N 387)	20	20				
Выход порции с соусом, г	-	100/20	4	4,5	17,7	130

\* Оладьи готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** сырые очищенные картофель и морковь протирают, капусту мелко рубят, овощи соединяют, добавляют к ним яйца куриные сырые, просеянную муку пшеничную, подготовленный натрий двууглекислый (соду пищевую), соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают.

Натрий двууглекислый (соду питьевую) просеивают через сито с ячейками размером не более 1,5-2,0 мм или растворяют в воде и процеживают через сито с ячейками размером 0,5 мм. На 1 часть соды расходуют 4 части воды.

Приготовленный полуфабрикат (массу) выкладывают на противень (сковороду), нагретые и хорошо смазанные маслом сливочным, мерной ложкой в виде оладьев толщиной не менее 5-6 мм и выпекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 20-30 мин.

Отпускают оладьи с соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 188

#### Оладьи картофельные с сыром

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	113,2	80 <sup>1)</sup>				
Мука пшеничная	8,4	8,4				
Яйца куриные	3/10 шт.	12				
Сыр сычужный твердый	8,8	8 <sup>2)</sup>				
Масло сливочное	4	4				
Молоко 3,2%-ной жирности	16	16 <sup>3)</sup>				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	125				
Масло сливочное	3	3				

Масса оладьев запеченных	-	100				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	20	20				
Выход порции с соусом, г	-	100/20	6,9	11,3	16,4	213

\* Оладьи готовят без соли поваренной.

- 1) Масса картофеля вареного протертого.
- 2) Масса сыра тертого.
- 3) Масса молока стерилизованного или пастеризованного.

Технология приготовления: очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель, охлажденный до 60-70 °С, соединяют с просеянной мукой пшеничной, яичными желтками, сыром тертым, солью поваренной йодированной и тщательно перемешивают. Затем в смесь добавляют растопленное масло сливочное, молоко и перемешивают до образования однородной массы, осторожно в смесь вводят взбитые яичные белки.

Приготовленную массу выкладывают мерной ложкой на нагретую чугунную сковороду, хорошо смазанную маслом сливочным, в виде оладьев толщиной не менее 5-6 мм, и выпекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 20-30 мин.

Оладьи отпускают с соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 189

### Оладьи из капусты с сыром

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная свежая	146,4	117/105 <sup>1)</sup>				
Сметана 10%-ной жирности	7	7				
Сыр сычужный твердый	14,1	14 <sup>2)</sup>				
Яйца куриные	1/7 шт.	6				

Соль поваренная йодированная	0,25	0,25					
Масса полуфабриката	-	125					
Масло сливочное	3	3					
Масса оладьев запеченных	-	100					
Масло сливочное или Соус сметанный (технологическая карта N 387)	4	4					
Выход порции оладьев:							
с маслом сливочным	-	100/4	6,8	10,3	5,9		145
с соусом сметанным, г	-	100/20	7,1	6,3	1,0		114

\* Оладьи готовят без соли поваренной.

1) В числителе указана масса капусты нетто, в знаменателе - масса капусты припущенной.

2) Масса сыра тертого.

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную мелко нарезают, кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают с добавлением сметаны. Массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют к ней сыр тертый, яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают мерной ложкой на нагретые и смазанные маслом сливочным сковороды чугунные, в виде оладьев толщиной не менее 4-5 мм, и выпекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 15-25 мин.

Отпускают оладьи с маслом сливочным прокипяченным или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 190

### Пирожки картофельные с морковью

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	120	90	128,2	96
Яйца куриные <sup>1)</sup>	1/6 шт.	6	-	-

Мука пшеничная	3	3	3	3
Соль поваренная йодированная	0,20	0,20	0,20	0,20
Масса картофельная	-	93	-	93
Фарш				
Лук репчатый	-	-	12/10 <sup>2)</sup>	5
Морковь	27,5/22 <sup>2)</sup>	15	27,5/22 <sup>2)</sup>	15
Масло сливочное	3	3	3	3
Яйца куриные	1/8 шт.	5	-	-
Соль поваренная йодированная	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса фарша	-	20	-	20
Масса полуфабриката	-	113	-	113
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса готовых пирожков	-	100	-	100
Масло сливочное	4	4	4	4
или				
Соус сметанный	20	20	20	20
(технологическая карта N 387)				
Выход порции пирожков:				
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/4
с соусом сметанным	-	100/20	-	100/20

\* Пирожки готовят без соли поваренной.

1) 1/10 нормы яиц куриных оставляют на смазку полуфабрикатов.

2) В числителе в графе брутто указана масса продукта брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Пирожки картофельные с морковью:				
с маслом сливочным				
рецептура N 1	3,9	8,2	18,5	166
рецептура N 2	2,6	7,0	19,4	154
с соусом сметанным				
рецептура N 1	4,2	6,3	19,6	155
рецептура N 2	2,9	5,1	20,5	143

**Технология приготовления:** подготовленный очищенный картофель варят, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим, затем охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют яйца куриные сырые, просеянную муку пшеничную, соль поваренную йодированную, перемешивают. Готовую картофельную массу разделяют на лепешки, заполняют их фаршем и формуют пирожки. Сформованные пирожки укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, смазывают размешанными яйцами куриными и выпекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-40 мин.

Для приготовления фарша лук репчатый, нарезанный полукольцами, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности, яйца куриные вареные мелко рубят, морковь очищенную нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Компоненты фарша соединяют, добавляют соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают.

Пирожки отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 191

**Ватрушки картофельные с фаршем**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	117,2	88 <sup>1)</sup>	117,2	88 <sup>1)</sup>
Яйца куриные <sup>2)</sup>	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Мука пшеничная	3	3	3	3
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Масса картофельная	-	93	-	93
Фарш				
Творог 9%-ной жирности	19,5	19	26,5	26
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/20 шт.	2
Сахар-песок	2	2	3	3
Сметана 10%-ной жирности	5	5	-	-
Масса фарша	-	30	-	30
Масса полуфабриката	-	118	-	118
Масло сливочное	2	2	2	2
Выход порции ватрушек, г	-	100	-	100

\* Ватрушки готовят без соли поваренной.

1) Масса картофеля вареного протертого.

2) 1/10 нормы яиц куриных оставляют для смазки ватрушек.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Ватрушки картофельные с фаршем:				
рецептура N 1	6,6	5,2	14,2	149
рецептура N 2	7,2	5,0	15,1	153

Технология приготовления: подготовленный очищенный картофель варят, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим, затем охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют яйца куриные сырые, просеянную муку пшеничную, соль поваренную йодированную, перемешивают. Для ватрушек массу картофельную формируют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют фаршем творожным. Сформованные ватрушки укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, ватрушки смазывают размешанными яйцами сырыми и выпекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-40 мин.

Для приготовления фарша к протертому творогу добавляют яйца куриные сырые, сахар-песок, сметану (рецептура N 1), тщательно перемешивают.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 192

**Зразы морковные с творогом запеченные**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	101,3	76				
Масса моркови припущенной	-	70				
Молоко 3,2%-ной жирности	16	16				
Крупа манная	7	7				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Масло сливочное	2	2				
Мука пшеничная	3	3				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Для фарша:						
Творог 9%-ной жирности	12	12				
Сахар-песок	2	2				
Яйца куриные	1/20 шт.	2				
Масса фарша	-	16				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Масса полуфабриката	-	120				
Масло сливочное	1	1				
Масса зраз запеченных	-	100				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	10	10				
Выход порции зраз, г:						
без соуса сметанного	-	100	5,3	4,8	15,4	126
с соусом сметанным	-	100/10	5,5	5,4	16,0	134

\* Зразы готовят без соли поваренной.

\*\* Фарш для зраз готовят без сахара-песка.

**Технология приготовления:** подготовленную очищенную морковь шинкуют или натирают на терке, добавляют молоко и тушат при слабом кипении до готовности, тонкой струйкой добавляют крупу манную, хорошо перемешивают и продолжают тушить еще 5-10 мин, затем массу охлаждают до 40-50 °С, вводят яйца куриные сырые, масло сливочное, соль поваренную йодированную, формируют зразы, фаршированные творогом (творог протирают, добавляют к нему сахар-песок, яйца куриные сырые и тщательно перемешивают).

Сформированные зразы панируют в муке пшеничной, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, поливают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-35 мин.

Зразы отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 193

#### Зразы морковные с черносливом запеченные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	101,3	76				
Масса припущенной моркови	-	70				
Молоко 3,2%-ной жирности	16	16				
Крупа манная	7	7				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Масло растительное	2	2				
Мука пшеничная	3	3				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Для фарша:						
Чернослив	12,6	9,3				
Масса чернослива размоченного	-	14 <sub>1)</sub>				
Сахар-песок	2	2				
Масса фарша	-	16				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				

Масса полуфабриката	-	120					
Масло растительное для смазки	1	1					
Масса зраз запеченных	-	100					
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	10	10					
Выход порции зраз, г:							
без соуса сметанного	-	100	3,3	3,6	20,5		128
с соусом сметанным	-	100/10	3,5	4,1	21,1		136

\* Зразы готовят без сахара-песка и сметаны.

\*\* Зразы готовят без соли поваренной.

1) Масса чернослива размоченного без косточек.

Технология приготовления: чернослив промывают, заливают горячей водой, оставляют для набухания, повторно промывают, удаляют косточки, нарезают дольками, добавляют сахар-песок.

Подготовленную очищенную морковь шинкуют или натирают на терке, добавляют молоко, тушат при слабом кипении до готовности, затем тонкой стружкой добавляют крупу манную, хорошо перемешивают и продолжают тушить еще 5-10 мин, массу охлаждают до 40-50 °С, вводят яйца куриные сырые, масло растительное, соль поваренную йодированную, формируют зразы, фаршированные черносливом. Сформированные зразы панируют в муке пшеничной, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, сверху поливают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-35 мин.

Готовые зразы отпускают с соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 194

#### Котлеты свекольные, запеченные с маслом растительным

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	115	92				

Масса свеклы припущенной протертой	-	82				
Молоко 3,2%-ной жирности	16	16				
Крупа манная	7	7				
Масло подсолнечное	2	2				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Мука пшеничная	3	3				
Сметана 10%-ной жирности	3	3				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло растительное для смазки	1	1				
Масса котлет запеченных	-	100				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	10	10				
Выход порции котлет, г:						
без соуса сметанного	-	100	3,6	4,6	16,0	119
с соусом сметанным	-	100/10	3,8	5,1	16,6	127

**Технология приготовления:** свеклу очищают, промывают, нарезают дольками, припускают до готовности. Припущенную свеклу протирают, добавляют молоко, масло подсолнечное, доводят до кипения, тонкой стружкой добавляют крупу манную, перемешивают и проваривают массу в течение 5-10 мин, затем массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют к ней яйца куриные сырые, хорошо перемешивают и формируют котлеты, панируют их в муке, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, сверху поливают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-35 мин.

Котлеты отпускают с соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 195

### Зразы свекольные, фаршированные творогом, запеченные

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 6, 7, 8\*, 9\*, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	83,5	81,8				

Масса свеклы отварной очищенной протертой	-	63				
Молоко 3,2%-ной жирности	17	17				
Крупа манная	8	8				
Масло подсолнечное	2	2				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Мука пшеничная	4	4				
Творог 9%-ной жирности	15	15				
Сахар-песок	2	2				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло растительное для смазки	1	1				
Масса зраз с творогом запеченных	-	100				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	10	10				
Выход порции зраз, г:						
без соуса сметанного		100	6,1	5,9	18,4	151
с соусом сметанным		100/10	6,3	6,4	19,0	159

\* Зразы готовят без сахара-песка.

Технология приготовления: сваренную в кожуре свеклу очищают, протирают, добавляют молоко, масло подсолнечное, доводят до кипения, тонкой струйкой всыпают крупу манную, перемешивают и варят до готовности в течение 15-20 мин. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют яйца куриные сырые, хорошо вымешивают.

Творог протирают, добавляют сахар-песок, хорошо вымешивают. Из приготовленной массы формируют свекольные зразы, фаршированные творогом, панируют в муке пшеничной, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, сверху зразы смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-35 мин. Отпускают зразы с соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 196

**Зразы картофельные, фаршированные овощами, с маслом растительным**

Рекомендуемые диеты: 6, 7\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель	121,5	91				
Масса картофеля отварного протертого	-	68				
Мука пшеничная	2	2				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Для фарша:						
Морковь	11,3	9				
Капуста белокочанная свежая	11,3	9				
Молоко 3,2%-ной жирности	13	13				
Масло подсолнечное	2	2				
Масса полуфабриката (фарша)	-	33				
Масса овощей тушеных	-	26				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Петрушка (зелень)	-	2				
Масса фарша	-	33				
Мука пшеничная	2	2				
Масло подсолнечное для запекания	1	1				
Масса полуфабриката зраз фаршированных	-	111				
Масло подсолнечное для смазки	1	1				
Масса зраз запеченных	-	100				
Выход порции, г	-	100	4,1	6,0	14,5	148

\* Зразы готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: очищенный картофель отваривают до готовности, воду сливают, картофель протирают горячим, охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют яйца куриные сырые, муку пшеничную, соль поваренную йодированную, хорошо вымешивают.

Для приготовления фарша подготовленные морковь и капусту белокочанную мелко нарезают и припускают (тушат) в молоке с добавлением масла подсолнечного до готовности, затем к фаршу добавляют рубленые

зелень петрушки и яйца куриные вареные, хорошо вымешивают.

Из приготовленной картофельной массы формуют зразы, фаршированные овощами (фаршем готовым), панируют их в муке, укладывают на противень, смазанный маслом подсолнечным, сверху сбрызгивают маслом подсолнечным и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре 180-220 °С в течение 25-35 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 5.6.3.4 Блюда горячие из картофеля, овощей, бобовых и др. запеченные

Запеченные овощи делят на группы: овощи, запеченные в соусе, запеканки, суфле, фаршированные овощи, пудинги.

Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат, а иногда используют сырыми.

Картофель для запеканок варят очищенным, воду сливают и в горячем виде протирают. Запеканки, пудинги и др. укладывают на противни или в формы слоем от 3 до 6 см. Перед запеканием поверхность запеканок, пудингов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые с соусом, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Запекают овощи в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 250-280 °С до образования корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80 °С. Масло на смазку противней включено в нормы, предусмотренные рецептурой.

#### Технологическая карта N 197

#### Картофель, запеченный в соусе сметанном

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	148,4	112	158	119	168	127
или						
Картофель молодой	120	96	128	102	136,3	109
Соль поваренная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
йодированная						
Масса картофеля готового	-	77	-	82	-	87
Соус сметанный	-	35	-	30	-	25
(технологическая карта N 387)						
Сыр сычужный твердый	2,7	2,5 <sub>1)</sub>	2,2	2,0 <sub>1)</sub>	1,7	1,5 <sub>1)</sub>
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	114	-	114	-	114
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

\* Картофель готовят без соли поваренной.

1) Норма сыра тертого.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель, запеченный в соусе сметанном:				
рецептура N 1	3,4	4,1	9,7	124,2
рецептура N 2	3,3	3,8	10,0	123,8
рецептура N 3	3,2	3,4	10,4	124,5

**Технология приготовления:** сырой очищенный картофель варят до готовности в воде подсолённой, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками, картофель молодой используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают слоем толщиной от 4 до 5 см на порционные сковороды или противень, смазанные маслом сливочным, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным растопленным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280 °С до температуры внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче посыпают зеленью петрушки (из расчета 1-1,5 г на порцию массой нетто 100 г).

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 198

**Картофель, запеченный с яйцами и помидорами**

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 8\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	87	65	97	72	146	108
Масса картофеля отварного	-	45	-	50	-	75
Лук репчатый	14,4	6 <sub>1)</sub>	14,4	6 <sub>1)</sub>	14,4	6 <sub>1)</sub>
или						
Лук зеленый	11,6	6 <sub>1)</sub>	11,6	6 <sub>1)</sub>	11,6	6 <sub>1)</sub>
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Помидоры свежие	37,2	20 <sub>2)</sub>	27,9	15 <sub>2)</sub>	18,6	10 <sub>2)</sub>
Яйца куриные	1 шт.	40	1 шт.	40	½ шт.	20
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса полуфабриката	-	112	-	112	-	112
Масса готового продукта	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Петрушка или укроп (зелень)	2,8	2	2,8	2	2,8	2

Выход порции с маслом и зеленью, г	-	100/2/2	-	100/2/2	-	100/2/2
------------------------------------	---	---------	---	---------	---	---------

\* Блюдо готовят без соли поваренной

- 1) Масса нетто лука репчатого припущенного или лука зеленого прогретого.
- 2) Масса нетто помидоров припущенных.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель, запеченный с яйцами и помидорами:				
рецептура N 1	6,6	8,7	6,1	148
рецептура N 2	6,6	8,7	6,5	152
рецептура N 3	4,8	6,7	8,9	147

Технология приготовления: сырой очищенный картофель варят в воде подсолонной до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками или кубиками. Лук репчатый очищенный нарезают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным; при использовании лука зеленого его мелко нарезают и прогревают с маслом сливочным. Картофель смешивают с луком, раскладывают слоем толщиной от 4 до 6 см на порционные сковороды или противень, смазанные маслом сливочным. Помидоры свежие ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, нарезают дольками, солят слегка и припускают в масле сливочном, затем помидоры укладывают поверх картофеля, заливают взбитыми яйцами куриными и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280 °С до температуры внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной корочки на его поверхности.

При отпуске блюдо поливают прокипяченным маслом сливочным и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 199

### Запеканка капустная

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Капуста белокочанная свежая	105	84	132	105	139	110
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса капусты припущенной	-	75	-	94	-	98
Яйца куриные	1 шт.	40	1/5 шт.	8	-	-

Крупа манная	-	-	13	13	17	17
Сухари панировочные	3	3	3	3	3	3
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Сметана 10%-ной жирности	3	3	3	3	3	3
Масса полуфабриката	-	118	-	118	-	118
Масса готовой запеканки	-	100	-	100	-	100
Соус молочный или соус сметанный, или соус сметанный с томатом (технологические карты N 384, N 387, N 388)	30	30	25	25	20	20
Выход запеканки с соусом, г	-	100/30	-	100/25	-	100/20

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка капустная:				
рецептура N 1	6,5	7,6	5,8	121
рецептура N 2	4,4	4,0	12,3	116
рецептура N 3	3,9	3,0	14,2	114

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную свежую мелко нарезают и припускают до готовности.

По рецептуре N 1 капусту припущенную смешивают с яйцами куриными сырыми, солью поваренной йодированной, перемешивают.

По рецептурам N 2, N 3 в капусту припущенную всыпают тонкой струйкой крупу манную и, периодически помешивая, варят до готовности, после чего массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют яйца куриные сырые (рецептура N 2), соль поваренную йодированную и перемешивают.

Капустную массу ровным слоем толщиной от 4 до 5 см выкладывают на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или сковороду, смазывают сверху сметаной и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280 °С до готовности. Запеканку готовую нарезают на порции и отпускают с соусом молочным или соусом сметанным, или соусом сметанным с томатом. Допускается соус подавать отдельно.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 200

**Запеканка морковная**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	136	109				
Масло сливочное	2	2				
Вода	18	18				
Масса моркови припущенной	-	100				
Крупа манная	10	10				
Сахар-песок	3	3				
Сухари панировочные	3	3				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Масло сливочное	2	2				
Масса полуфабриката	-	118				
Масса запеканки готовой	-	100				
Масло сливочное или	4	4				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	25	25				
Выход порции, г						
с маслом сливочным	-	100/4	2,9	5,8	19,4	141
с соусом молочным	-	100/25	3,5	5,2	21,7	147

\* Запеканку готовят без сахара-песка.

**Технология приготовления:** подготовленную очищенную морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом сливочным в воде. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой крупу манную при постоянном перемешивании и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют сахар-песок, перемешивают. Смесь выкладывают слоем толщиной от 4 до 5 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными, поверхность выравнивают и смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в духовом шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280 °С до готовности. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Запеканка морковная с творогом

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь	75	60	78,6	63
Масло сливочное	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	15	15	-	-
Бульон	-	-	15	15
Масса моркови припущенной	-	55	-	58
Крупа манная	5	5	10	10
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4
Творог 9%-ной жирности	38	37,5	38	37,5
Сахар-песок	5	5	5	5
Сухари панировочные	3	3	3	3
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	118	-	118
Масса запеканки готовой	-	100	-	100
Масло сливочное	4	4	4	4
или				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	20	20	20	20
Выход порции, г:				
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/4
с соусом молочным	-	100/20	-	100/20

\* Запеканку готовят без сахара-песка.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка морковная с творогом:				
с маслом сливочным				
рецептура N 1	9,7	11,2	16,4	205
рецептура N 2	9,1	10,0	19,3	205
с соусом молочным				
рецептура N 1	10,2	10,1	18,3	205
рецептура N 2	9,6	9,0	21,2	204

**Технология приготовления:** подготовленную очищенную морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом сливочным в молоке (рецептура N 1) или в бульоне (рецептура N 2). Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой крупу манную при постоянном перемешивании и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до температуры 40-50 °С, смешивают с протертым творогом, яйцами куриными сырыми и сахаром-песком, перемешивают. Смесь выкладывают слоем толщиной 3-5 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в духовом шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 25-30 мин до готовности. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или

соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 202

**Запеканка овощная**

Рекомендуемые диеты: 6, 7\*, 8\*, 10\*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	68,5/51,5 <sup>1)</sup>	50	68,5/51,5 <sup>1)</sup>	50	68,5/51,5 <sup>1)</sup>	50
Капуста белокочанная свежая	24,5/19,5 <sup>1)</sup>	17,5	27,5/22 <sup>1)</sup>	20	35/28 <sup>1)</sup>	25
Морковь	20,5/16,5 <sup>1)</sup>	15	27,5/21,5 <sup>1)</sup>	20	24/19 <sup>1)</sup>	17,5
Репа	-	-	14,5/11 <sup>1)</sup>	10	14,5/11 <sup>1)</sup>	10
Лук репчатый	12/10 <sup>1)</sup>	5	12/10 <sup>1)</sup>	5	12/10 <sup>1)</sup>	5
Горошек зеленый консервированный	23	15	-	-	-	-
Масло сливочное	4	4 <sup>2)</sup>	4	4 <sup>2)</sup>	4	4 <sup>2)</sup>
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	-	-
Крупа манная	5	5	5	5	5	5
Сухари панировочные	5	5	5	5	5	5
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Сыр сычужный твердый	2,7	2,5	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса полуфабриката	-	118	-	118	-	118
Масса готовой запеканки	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное или	4	4	3	3	2	2
Соус молочный (технологическая карта N 384)	30	30	25	25	20	20
Выход порции, г:						
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/3	-	100/2
с соусом молочным	-	100/30	-	100/25	-	100/20

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

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

2) 1/2 нормы масла сливочного оставляют для смазки противня.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка овощная: с маслом сливочным				
рецептура N 1	4,1	6,6	12,2	143
рецептура N 2	3,2	5,3	12,2	127
рецептура N 3	2,8	4,3	12,3	116
с соусом молочным				
рецептура N 1	4,8	6,5	14,5	155
рецептура N 2	3,8	5,4	14,1	139
рецептура N 3	3,3	4,6	13,8	128

**Технология приготовления:** подготовленные морковь, репу, капусту белокочанную свежую нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды до готовности по отдельности.

Лук репчатый нарезают полукольцами и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды. Подготовленные овощи соединяют с луком репчатым, доводят до кипения и тонкой струйкой при постоянном перемешивании всыпают крупу манную и проваривают до загустения. Очищенный картофель варят до готовности, сливают воду, картофель обсушивают и протирают горячим. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 мин.

Овощную массу соединяют с протертым картофелем, горошком зеленым, тщательно перемешивают и охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют яйца куриные сырые, соль поваренную йодированную и хорошо вымешивают. Готовую массу выкладывают слоем толщиной от 3 до 6 см на противень или сковороду, смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями панировочными, смешанными с сыром тертым, и запекают в духовом шкафу до готовности в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280 °С.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или с соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 203

#### Запеканка из тыквы

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Тыква	80	56	90,5	63,5	99,5	69,5
Масло сливочное	4	4	4	4	4	4
Молоко 3,2%-ной жирности	50	50	50	50	50	50
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Крупа пшеничная	20	20	20	20	20	20
Яйца куриные	1/3 шт.	13	1/10 шт.	4	-	-

Сметана 10%-ной жирности	3	3	3	3	-	-
Масса полуфабриката	-	118	-	118	-	118
Масса запеканки готовой	-	100	-	100	-	100
Соус молочный (технологическая карта N 384)	25	25	30	30	25	25
или Масло сливочное	3	3	4	4	3	3
Выход порции, г:						
с соусом молочным	-	100/25	-	100/30	-	100/25
с маслом сливочным	-	100/3	-	100/4	-	100/3

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

1) \*\*  $\frac{1}{2}$  нормы масла сливочного используют для смазывания противня или сковороды.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка из тыквы:				
с соусом молочным				
рецептура N 1	6,2	8,3	14,9	169
рецептура N 2	5,3	7,8	15,4	164
рецептура N 3	4,7	6,6	14,9	150
с маслом сливочным				
рецептура N 1	5,6	8,2	13,0	157
рецептура N 2	4,6	7,9	13,1	152
рецептура N 3	4,1	6,5	13,0	138

Технология приготовления: очищенную от кожицы и семян тыкву измельчают. В кипящее молоко кладут соль поваренную йодированную,  $\frac{1}{2}$  нормы масла сливочного, измельченную тыкву, доводят до кипения, засыпают промытую в горячей воде крупу пшеничную и проваривают до загустения. Массу охлаждают до температуры от 40 до 50 °С, добавляют к ней яйца куриные сырые, тщательно перемешивают, выкладывают слоем толщиной 4-5 см на смазанный маслом сливочным противень, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, наносят ложкой узор и запекают в жарочном шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 25-30 мин до готовности. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом молочным или маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 204

### Запеканка тыквенно-яблочная

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Тыква	96,8	68				
Яблоки свежие	71,3	50				
Крупа манная	6	6				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Сахар-песок	6	6				
Сметана 10%-ной жирности	3	3				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное	2	2				
Масса запеканки готовой	-	100				
Соус молочный или соус сметанный (технологические карты N 384, N 387)	15	15				
Выход порции с соусом, г	-	100/15	2,6	4,0	17,8	122

**Технология приготовления:** очищенную от кожицы и семян тыкву, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сахара-песка и воды до полуготовности. Затем всыпают тонкой стружкой крупу манную при постоянном помешивании и проваривают до загустения. Полученную массу охлаждают до температуры до 60 до 70 °С, добавляют сырые яичные желтки, растертые с сахаром-песком, перемешивают, осторожно вводят взбитые яичные белки.

Готовую массу выкладывают слоем 4-5 см в смазанные маслом сливочным формы или на противни, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, наносят ложкой узор и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре от 250 до 280 °С в течение 20-30 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают порциями и отпускают с соусом молочным или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 205

#### Пудинг из моркови

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Морковь	84	67	97,5	78	95	76

Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Молоко 3,2%-ной жирности	15	15	15	15	15	15
Вода	3	3	5	5	5	5
Сахар-песок	2	2	2	2	2	2
Крупа манная	7	7	7	7	-	-
Хлеб пшеничный	-	-	-	-	12,5	9
Масса морковная	-	88	-	98	-	113
Яйца куриные	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Сухари панировочные	2	2	2	2	2	2
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	113	-	113	-	113
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса пудинга готового	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное или	4	4	4	4	4	4
Соус молочный (технологическая карта N 384)	25	25	25	25	25	25
Выход порции, г:						
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/4	-	100/4
с соусом молочным	-	100/25	-	100/25	-	100/25

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Пудинг из моркови:				
с маслом сливочным				
рецептура N 1	4,9	8,9	13,9	155
рецептура N 2	3,8	7,8	14,7	144
рецептура N 3	3,1	7,2	14,1	133
с соусом молочным				
рецептура N 1	5,5	8,3	16,3	162
рецептура N 2	4,4	7,2	17,0	150
рецептура N 3	3,6	6,6	16,5	140

**Технология приготовления:** подготовленную очищенную морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом сливочным в молоке с добавлением волю. По рецептурам N 1 и N 2 перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой крупу манную при постоянном перемешивании и проваривают до готовности. По рецептуре N 3 перед окончанием припускания моркови добавляют хлеб пшеничный, предварительно замоченный в молоке и пропущенный через мясорубку, массу перемешивают. В подготовленную массу при размешивании добавляют сахар-песок, сырые яичные желтки, перемешивают, затем осторожно вводят взбитые яичные белки. Приготовленную массу выкладывают слоем от 4 до 5 см в формы или на противень, смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными, поверхность пудинга смазывают сметаной, наносят ложкой узор и запекают в жарочном шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 20-30 мин до готовности. При варке пудинга на пару форму или сковороду смазывают только маслом сливочным. Продолжительность варки на пару от 25 до 30 мин.

Готовый пудинг нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 206

**Пудинг из моркови с творогом и изюмом запеченный**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	70	56				
Масса моркови припущенной	-	52				
Молоко 3,2%-ной жирности	18	18				
Крупа манная	7	7				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Масло сливочное	1	1				
Сахар-песок	2	2				
Творог 9%-ной жирности	25	25				
Изюм	5,3	5,3				
Масса изюма размоченного	-	8				
Сметана 10%-ной жирности	1	1				
Масса полуфабриката	-	119				
Масло сливочное для смазки	1	1				
Масса пудинга запеченного	-	100				
Масло сливочное или	3	3				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	10	10				
Выход порции, г:						
с маслом сливочным	-	100/3	6,9	7,3	15,8	156
с соусом молочным	-	100/10	7,2	6,0	16,7	149

Технология приготовления: подготовленную очищенную морковь мелко нарезают или пропускают через овощерезку, припускают в небольшом количестве воды до полуготовности, затем добавляют молоко, доводят до кипения, тонкой струйкой, при перемешивании, всыпают крупу манную, проваривают в течение 10-15 мин и охлаждают до 40-50 °С. К охлажденной массе добавляют сырые яичные желтки, сахар-песок, творог протертый, изюм размоченный, хорошо вымешивают, вводят осторожно взбитые яичные белки. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-5 см на противень, смазанный маслом сливочным, поверхность пудинга разглаживают, смазывают сметаной, после чего запекают в духовом шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 25-30 мин до готовности. Готовый пудинг нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 207

#### Суфле из моркови

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	112,3	90				
Масло сливочное	2	2				
Масса моркови припущенной	-	83				
Яйца куриные	7/8 шт.	35				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное для смазки	2	2				
Масса готового суфле	-	100				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	10	10				
Выход порции, г	-	100/10	5,6	7,0	6,8	112

Технология приготовления: очищенную морковь мелко нарезают и припускают с маслом сливочным до готовности, затем протирают и охлаждают до 40-50 °С. К охлажденной массе добавляют сырые яичные желтки, перемешивают и осторожно вводят взбитые яичные белки. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см в смазанные маслом сливочным порционные формочки или сковороды и запекают в жарочном шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 20-25 мин до готовности или варят на пару в течение 20-30 мин.

Готовое суфле отпускают с соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 208

#### Суфле морковное с творогом

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	75	60				
Масса припущенной протертой моркови	-	53				
Молоко 3,2%-ной жирности	18	18				
Крупа манная	7	7				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Масло сливочное	2	2				
Сахар-песок	3	3				
Творог 9%-ной жирности	25	25				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное для смазки	1	1				
Масса суфле готового	-	100				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	10	10				
Выход порции, г	-	100/10	7,0	7,2	10,4	131

**Технология приготовления:** очищенную морковь нарезают дольками, припускают в воде, протирают, затем добавляют молоко, доводят до кипения, тонкой струйкой всыпают крупу манную, перемешивают и проваривают в течение 5-10 мин. Затем массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют протертый творог, сахар-песок, масло сливочное, сырые яичные желтки, хорошо перемешивают и осторожно вводят взбитые яичные белки.

Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см в порционные формочки или сковороды, предварительно смазанные маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 20-25 мин до готовности. Отпускают суфле с соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 209

### Суфле морковно-яблочное запеченное

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Морковь	72,8	58,2				

Масса припущенной моркови	-	52				
Яблоки свежие	45,7	32				
Масса припущенных яблок	-	25				
Молоко 3,2%-ной жирности	18	18				
Крупа манная	8	8				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Масло сливочное	2	2				
Сахар-песок	3	3				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное для смазки	1	1				
Масса суфле готового	-	100				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	10	10				
Выход порции, г		100/10	3,4	5,1	12,7	111

**Технология приготовления:** очищенную морковь нарезают дольками, припускают в воде до готовности, протирают, добавляют молоко, яблоки (очищенные, без семенного гнезда) мелко нарезанные, доводят до кипения, засыпают тонкой струйкой крупу манную и проваривают, при помешивании, в течение 5-10 мин. Затем массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют сахар-песок, масло сливочное, сырые яичные желтки, хорошо вымешивают, осторожно вводят взбитые яичные белки.

Подготовленную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу до готовности при температуре от 250 до 280 °С в течение 20-25 мин.

Отпускают суфле с соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 210

#### Кабачки и капуста цветная, запеченные под соусом молочным

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Кабачки	65	44	57,4	39	76,5	51,3
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Масса припущенных кабачков	-	34	-	30	-	40
Капуста цветная	100,4	52,2	98,3	51,1	77	40

Масса капусты вареной	-	47	-	46	-	36
Соус молочный (технологическая карта N 384)	35	35	40	40	40	40
Сыр сычужный твердый	2,1	2 <sub>1)</sub>	2,7	2,5 <sub>1)</sub>	2,7	2,5 <sub>1)</sub>
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса полуфабриката	-	118	-	118	-	118
Масло сливочное для смазки	1	1	1	1	1	1
Масса блюда запеченного	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное	4	4	3	3	2	2
Выход порции, г	-	100/4	-	100/3	-	100/2

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

1) Масса сыра тертого.

Примечание. Допускается взамен кабачков и капусты цветной свежих использовать кабачки и капусту цветную свежие быстрозамороженные в том же количестве. Их направляют на термообработку без предварительного размораживания.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Кабачки и капуста цветная, запеченные под соусом молочным:				
рецептура N 1	2,5	9,1	5,9	121
рецептура N 2	2,7	8,9	6,2	121
рецептура N 3	2,6	8,2	6,4	115

Технология приготовления: кабачки очищают от кожицы и сердцевины, нарезают кругами (полукругами) толщиной 1-1,5 см, слегка посыпают их солью поваренной и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным при слабом кипении до готовности. Подготовленную капусту цветную разбирают на соцветия, закладывают в подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают. Подготовленные кабачки и капусту цветную укладывают слоем толщиной 3-5 см на сковороду, смазанную маслом сливочным, заливают горячим соусом молочным средней густоты, посыпают сыром тертым, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре от 250 до 280 °С в течение 25-30 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 211

**Капуста цветная или белокочанная, запеченная под соусом молочным**

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

диеты:

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста цветная или Капуста белокочанная ранняя	171,4	89				
Масса капусты отварной	-	81				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	35	35				
Сыр сычужный твердый	2,2	2 <sup>1)</sup>				
Масло сливочное	2	2				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	118				
Масса капусты запеченной с соусом	-	100				
Масло сливочное	4	4				
Выход порции с маслом, г:	-	100/4				
капуста цветная	-	100/4	3,7	8,4	7,5	120
капуста белокочанная	-	100/4	3,1	8,2	7,6	117

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

1) Масса нетто сыра тертого.

Примечание. Допускается взамен капусты цветной или капусты белокочанной свежей использовать капусту цветную или капусту белокочанную свежую быстрозамороженную в том же количестве. Капусту цветную или капусту белокочанную направляют на термообработку без проведения предварительного размораживания.

Технология приготовления: подготовленную капусту белокочанную (вилок с удаленной кочерыгой) разрезают вдоль на куски (порции).

Капусту цветную разделяют на отдельные соцветия. Подготовленную капусту погружают в холодную подсоленную воду на 20-30 мин, после чего вновь промывают. Затем капусту закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг. Подготовленную капусту укладывают слоем толщиной 4-5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, заливают горячим соусом молочным, посыпают сыром тертым, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре от 250 до 280 °С в течение 25-30 мин.

Отпускают блюдо в той же посуде, в которой оно запекалось. При отпуске капусту поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 212

#### Солянка из сборных овощей с маслом растительным

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Капуста белокочанная свежая	71,3/57 <sup>1)</sup>	45				
Морковь	16,4/13,2	12				
Лук репчатый	4,8/4	2				
Петрушка корень	2,3/1,7 <sup>1)</sup>	1				
Огурцы соленые	21,3/12,8 <sup>1)</sup>	11				
Отвар овощной (технологическая карта N 81)	28	28				
Томат-пюре	4	4				
Сыр сычужный твердый	2,2	2 <sup>2)</sup>				
Масло растительное	3	3				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Сметана 10%-ной жирности	3	3				
Масса полуфабриката	-	111				
Масса солянки запеченной	-	100				
Выход порции, г	-	100	1,5	3,4	4,2	55

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

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

2) Масса нетто сыра тертого.

Примечание. Допускается взамен овощей свежих использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные в том же количестве. Их направляют на термообработку без предварительного

размораживания.

**Технология приготовления:** подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды до готовности. Подготовленные морковь, лук репчатый, петрушку (корень) мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. Очищенные огурцы соленые нарезают тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 5-10 мин.

Подготовленные овощи соединяют, заливают отваром овощным, добавляют масло растительное, соль поваренную йодированную, перемешивают и укладывают слоем толщиной 4-5 см на противень, поливают сверху сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре от 250 до 280 °С в течение 25-30 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 213

#### Горошек зеленый с яйцами запеченный

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Горошек зеленый консервированный	83,1	54				
Яйца куриные	3/4 шт.	30				
Молоко 3,2%-ной жирности	25	25				
Масло подсолнечное	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	114				
Масса блюда запеченного	-	100				
Выход порции, г	-	100	6,2	9,4	4,9	128

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** горошек зеленый консервированный кипятят в собственном отваре в течение 5 мин, откидывают на сито. Подготовленный горошек зеленый выкладывают слоем 3-4 см в порционные формочки или сковороды, предварительно смазанные маслом подсолнечным, заливают смесью омлетной, приготовленной из яиц куриных сырых, молока и соли поваренной йодированной, сверху сбрызгивают маслом растительным и запекают в духовом шкафу при температуре от 250 до 280 °С в течение 20-25 мин до достижения температуры не ниже 80 °С в центре блюда и образования корочки на поверхности блюда.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 214

**Фасоль стручковая с яйцами запеченная**

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фасоль стручковая консервированная	105	63				
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20				
Яйца куриные	3/5 шт.	24				
Лук репчатый	7,2	3 <sup>1)</sup>				
Масло растительное подсолнечное	4	4				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	114				
Масса фасоли запеченной	-	100				
Выход порции, г	-	100	4,4	7,5	3,0	97

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

1) Масса нетто лука репчатого припущенного.

Технология приготовления: очищенный репчатый лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с маслом подсолнечным (1/2 от рецептурной нормы) до готовности.

Фасоль стручковую консервированную кипятят в собственном отваре при слабом кипении в течение 5-7 мин, откидывают на сито, дают стечь отвару. Подготовленную фасоль стручковую соединяют с припущенным луком репчатым, выкладывают слоем толщиной 3-4 см в порционные формочки или сковороды, предварительно смазанные маслом подсолнечным, заливают смесью яично-молочной, приготовленной из яиц куриных сырых, молока и соли поваренной, сверху массу сбрызгивают маслом подсолнечным и запекают в духовом шкафу в течение 20-25 мин при температуре 250-280 °С до достижения температуры в центре блюда не ниже 80 °С и образования корочки на поверхности блюда.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

### 5.6.3.5. Блюда горячие из овощей фаршированных запеченные или тушеные

Подготовленные фаршированные овощи запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 250-280 °С до достижения температуры в центре продукта не ниже 80 °С и образования румяной корочки на их поверхности.

Овощи фаршированные допускается тушить в соусе до готовности. При этом соус должен полностью покрывать овощи.

#### Технологическая карта N 215

#### Перец, фаршированный овощами

Рекомендуемые диеты: 7\*, 8\*, 9\*\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Перец сладкий	80	60	80	60
Для фарша				
Морковь	46,4/37 <sup>1)</sup>	25	74/59 <sup>1)</sup>	40
Петрушка (корень)	12,6/9,6 <sup>1)</sup>	6	6,3/4,8 <sup>1)</sup>	3
Лук репчатый	28,8/24 <sup>1)</sup>	12	28,8/24 <sup>1)</sup>	12
Томат-пюре	-	-	6	6
Масло растительное	5	5	5	5
Помидоры свежие	28,2/24 <sup>1)</sup>	15	-	-
Сахар-песок	3	3	3	3
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса фарша	-	61	-	61
Масса полуфабриката	-	121	-	121
Выход порции, г	-	100	-	100

\* Перец готовят без соли поваренной.

\*\* Перец готовят без сахара-песка.

<sup>1)</sup> В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

Примечание: Перец, фаршированный овощами, готовят в летне-осенний период.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Перец, фаршированный овощами:				
рецептура N 1	1,5	5,1	10,3	92
рецептура N 2	1,7	5,1	11,2	96

**Технология приготовления:** перец сладкий перебирают, моют, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности перца. Затем перец заливают горячей водой и варят в течение 1-2 мин, затем откидывают на дуршлаг и после стекания воды наполняют перец фаршем.

Для приготовления фарша подготовленные морковь, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, лук репчатый нарезают полукольцами, затем подготовленные овощи припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-12 мин, затем добавляют нарезанные мелко помидоры или томат-пюре и припускают еще 5-7 мин.

Припущенные овощи заправляют сахаром-песком, солью поваренной йодированной, тщательно перемешивают и доводят до кипения.

Подготовленный перец сладкий с фаршем овощным укладывают на противень, добавляют небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу в течение 30-35 мин при температуре 250-280 °С до достижения температуры внутри перца не ниже 80 °С и образования корочки на его поверхности.

Перед отпуском перец поливают соком, оставшимся после припускания.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Допускается подавать блюдо холодным при температуре не ниже 15 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 216

#### Перец, фаршированный овощами и рисом

Рекомендуемые диеты: 7\*, 8\*, 9, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Перец сладкий	75	56	75	56	75	56
Для фарша						
Крупа рисовая	7,3	20 <sub>1)</sub>	6,6	18 <sub>1)</sub>	7,3	20 <sub>1)</sub>
Морковь	11,2/8,8 <sub>2)</sub>	6	11,2/8,8 <sub>2)</sub>	6	18,7/14,7 <sub>2)</sub>	10
Лук репчатый	14,4/12 <sub>2)</sub>	6	19,2/16 <sub>2)</sub>	8	12/10 <sub>2)</sub>	5
Томат-пюре	6	6	6	6	-	-
Помидоры свежие	-	-	-	-	30,1/25,6 <sub>2)</sub>	16
Масло растительное	6	6	6	6	5	5
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sub>3)</sub>	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса фарша	-	40	-	40	-	40
Масса полуфабриката	-	96	-	96	-	96

Соус молочный или соус сметанный (технологические карты N 384, N 387)	30	30	30	30	30	30
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

\* Перец готовят без соли поваренной.

1) В графе нетто указана масса риса отварного.

2) В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

3) Допускается перец, фаршированный овощами и рисом, готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Перец, фаршированный овощами и рисом:				
рецептура N 1	3,1	7,8	20,6	166
рецептура N 2	3,0	7,7	19,4	160
рецептура N 3	3,1	6,8	20,7	158

Технология приготовления: перец сладкий перебирают, моют, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности перца. Затем перец заливают горячей водой и варят в течение 1-2 мин, затем откидывают на дуршлаг и после стекания воды перец наполняют фаршем.

Для приготовления фарша крупу рисовую подготовленную варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают, затем добавляют в овощной фарш. Для приготовления фарша овощного очищенные морковь нарезают тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-12 мин, затем добавляют эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20 ÷ 50 (для лучшего ее распределения), соль поваренную йодированную, томат-пюре или мелко нарезанные помидоры свежие и припускают еще 5-7 мин. Готовый фарш овощной смешивают с рисом отварным.

Подготовленный перец, фаршированный овощами и рисом, укладывают на противень, заливают соусом молочным или соусом сметанным и запекают в жарочном шкафу в течение 30-35 мин при температуре 250-280 °С до достижения температуры внутри перца не ниже 80 °С и образования корочки на поверхности.

Отпускают перец с соусом, в котором его запекают.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 217

**Репи или кабачки, фаршированные овощами и рисом**

Рекомендуемые 8\*, 9, 11, 15 (для репы)

диеты:

3, 4в, 5, 6, 7\*, 8\*, 9, 10, 11, 15 (для кабачков)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Репа	66,7/50 <sup>1)</sup>	46	88,9/22,7 <sup>1)</sup>	57	75,5/56,6 <sup>1)</sup>	52
или Кабачки	76,4/51 <sup>1)</sup>	46	94,8/63,3 <sup>1)</sup>	57	86,3/57,7 <sup>1)</sup>	52
Для фарша:						
Крупа рисовая	6,8	19 <sup>2)</sup>	7,2	20 <sup>2)</sup>	7,2	20 <sup>2)</sup>
Морковь	-	-	-	-	9,5/7,5 <sup>1)</sup>	5
Лук репчатый	16,8/14 <sup>1)</sup>	7	16,8/14 <sup>1)</sup>	7	12/10 <sup>1)</sup>	5
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4
Масло сливочное	6	6	5	5	6	6
Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания N 8 или N 9, или N 10 <sup>3)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса фарша	-	34	-	28	-	28
Масса полуфабриката	-	80	-	85	-	80
Сыр сычужный твердый	3,2	3	3,2	3	-	-
Масса репы или кабачков фаршированных запеченных	-	70	-	75	-	70
Соус молочный (технологическая карта N 384)	30	30	25	25	30	30
Выход порции, г	-	100	-	100	-	100

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

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

2) В графе нетто указана масса риса отварного.

3) Допускается блюдо готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Репа или кабачки фаршированные овощами и рисом:				
рецептура N 1	3,6	8,3	11,6	153
рецептура N 2	3,0	6,9	11,9	140
рецептура N 3	3,0	7,8	12,2	150

**Технология приготовления:** очищенную репу отваривают целиком до готовности и ложкой или выемкой вынимают часть мякоти. Кабачки очищают от кожицы, нарезают поперек на части длиной от 3 до 5 см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Затем отварные репу или кабачки заполняют фаршем так, чтобы он выступал горкой.

Для приготовления фарша морковь и лук репчатый или только лук репчатый нарезают соломкой или кубиками и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды до готовности.

Подготовленную крупу рисовую варят в подсоленной воде до полуготовности, откидывают и смешивают с припущенными овощами, эмульсией вкусо-ароматической, предварительно разведенной в воде в соотношении 1:20÷50 (для лучшего ее распределения), солью поваренной йодированной, мелко нарезанной мякотью репы, мелко нарубленными яйцами куриными вареными.

Фаршированные репу или кабачки укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 250 °С - 280 °С до готовности. Запеченные репу или кабачки заливают соусом молочным и доводят до кипения.

Отпускают репу или кабачки фаршированные с соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 218

### Свекла, фаршированная творогом и изюмом

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 6, 7, 8, 9\*, 10, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	83	65 <sup>1)</sup>				
Творог 9%-ной жирности	29	28				
Изюм	6,1	6				
Яйца куриные	1/5 шт.	8				
Сахар-песок	2	2				
Крупа манная	3	3				
Масса полуфабриката	-	112				
Масло сливочное	2	2				
Масса готовой свеклы фаршированной	-	100				
Масло сливочное или	4	4				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	20	20				

Выход порции, г:							
с маслом сливочным	-	100/4	6,9	7,1	12,6	146	
с соусом молочным	-	100/20	7,4	6,1	14,2	146	

\* Блюдо готовят без сахара-песка.

1) Масса отварной очищенной свеклы.

**Технология приготовления:** свеклу в кожице варят в воде до готовности, воду сливают, свеклу охлаждают и очищают от кожицы, затем ножом вырезают отверстие, которое заполняют фаршем.

Для приготовления фарша творог протирают, соединяют с размоченным и промытым изюмом, сахаром-песком, яйцами куриными сырыми, крупой манной, перемешивают, добавляют измельченную оставшуюся часть свеклы, перемешивают.

Свеклу фаршированную укладывают на сковороду, смазанную маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 °С до 280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования на поверхности корочки.

При отпуске свеклу целую или нарезанную поливают маслом сливочным прокипяченным или соусом молочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 219

#### Свекла, фаршированная овощами

Рекомендуемые диеты: 7\*, 8\*, 9, 10, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Свекла	64/63 <sup>1)</sup>	50				
Морковь	18,4/14,8 <sup>1)</sup>	10				
Лук репчатый	16,8/14 <sup>1)</sup>	7				
Капуста белокочанная свежая	14/11 <sup>1)</sup>	10				
Томат-пюре	5	5				
Масло растительное	5	5				
Эмульсия вкусо-ароматическая для детского питания N 8	0,01	0,01				
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1				

Масса полуфабриката	-	82				
Соус молочный (технологическая карта N 384)	30	30				
Выход порции, г		100	2,4	7,0	10,1	118

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

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

Примечание. Допускается взамен овощей свежих (кроме свеклы) использовать соответствующие овощи свежие быстрозамороженные в том же количестве, их направляют на термообработку без проведения замораживания\*.

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Технология приготовления: подготовленную свеклу варят в воде до готовности, воду сливают, свеклу охлаждают и очищают от кожицы, затем ножом вырезают отверстие, которое заполняют фаршем.

Для приготовления фарша оставшуюся часть свеклы нарезают соломкой или рубят, морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-12 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-7 мин. Капусту белокочанную нарезают соломкой и припускают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусоароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20-25, все тщательно перемешивают.

Свеклу фаршированную укладывают на противень, заливают соусом молочным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре от 250 °С до 280 °С до достижения температуры внутри продукта не ниже 80 °С.

Отпускают свеклу фаршированную с соусом молочным, в котором ее запекали.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 220

### Голубцы, фаршированные овощами и рисом, запеченные в соусе

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	

Капуста белокочанная свежая	83,4/66,8 <sup>1)</sup>	60				
Морковь	23,4/18,7 <sup>1)</sup>	17				
Лук репчатый	4,8/4 <sup>1)</sup>	2				
Петрушка (зелень)	2,8	2				
Крупа рисовая	4,3/4,3	12 <sup>2)</sup>				
Масло растительное	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката голубцов	-	98				
Соус сметанный с томатом (технологическая карта N 187)	-	30				
Масса голубцов с соусом (полуфабриката)	-	129				
Масса готовых голубцов с соусом	-	100				
Выход порции, г	-	100	2,4	6,7	9,8	110

\* Голубцы готовят без соли поваренной.

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

2) Масса нетто крупы рисовой отварной.

**Технология приготовления:** капусту белокочанную свежую зачищают, промывают, вырезают кочерыжку, кладут целым вилок в кипящую воду и варят. Готовую капусту выкладывают на сито, дают стечь воде, после чего разбирают на листья, срезают стебли. Подготовленный рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде. Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды, соединяют с приготовленным рисом, добавляют рубленую зелень петрушки, соль поваренную йодированную, и тщательно перемешивают. Готовый фарш кладут на листья, заворачивают и укладывают готовые голубцы на противень, смазанный маслом растительным, сбрызгивают маслом растительным и слегка запекают в жарочном шкафу, затем голубцы заливают соусом сметанным с томатом и запекают в духовом шкафу в течение 10-15 мин до готовности при температуре от 250 до 280 °С.

Голубцы отпускают с соусом, в котором их запекали.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

## 5.6.4 Блюда из круп, бобовых, кукурузы, изделий макаронных

### Каши

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

В таблице 20 указано количество крупы и жидкости (молоко или смесь молока с водой, или вода), которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш (графы 2 и 3), здесь же дается примерное количество жидкости и соли, которое необходимо, чтобы приготовить каши различной консистенции из 1 кг крупы (графы 4-5).

Таблица 20

Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш

Наименование каш	На 1 кг выхода каши <sup>1)</sup>		Из 1 кг крупы - выход каши			Привар, %	Влажность в % (допускаются отклонения ±1,5%)
	крупа, г	жидкость, л <sup>2)</sup>	жидкость, л	соль, г	выход, кг		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Гречневая:</b>							
рассыпчатая из ядрицы неподжаренной и ядрицы быстрорастваривающейся	476	0,71	1,50	5,25	2,10	110	60
из ядрицы поджаренной	417	0,79	1,90	6,00	2,40	140	69
вязкая	250	0,80	3,20	10,0	4,00	300	79
<b>Пшеничная:</b>							
рассыпчатая	400	0,72	1,80	6,25	2,50	150	66
вязкая	250	0,80	3,20	10,00	4,00	300	79
жидкая	200	0,84	4,20	12,50	5,00	400	83
<b>Рисовая:</b>							
рассыпчатая	357	0,75	2,10	7,00	2,80	180	70
вязкая	222	0,82	3,70	11,25	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	16,25	6,50	550	87
<b>Перловая:</b>							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	7,50	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	11,25	4,50	350	81
<b>Овсяная:</b>							
вязкая	250	0,80	3,20	10,00	4,00	300	78
жидкая	200	0,84	4,20	12,50	5,00	400	83
Из хлопьев овсяных							
<b>"Геркулес":</b>							
вязкая	222	0,82	3,70	11,25	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	16,25	6,50	550	87
<b>Манная:</b>							
вязкая	222	0,82	3,70	11,25	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	16,25	6,50	550	87
<b>Ячневая:</b>							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	7,50	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	11,25	4,50	350	81
<b>Пшеничная:</b>							
рассыпчатая	400	0,72	1,80	6,25	2,50	150	66
вязкая	250	0,80	3,20	10,00	4,00	300	79

жидкая	200	0,84	4,20	12,50	5,00	400	83
<b>Кукурузная:</b>							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	7,50	3,00	200	72
вязкая	285	0,77	2,70	8,75	3,50	250	76
жидкая	200	0,84	4,20	12,50	5,00	400	83
<b>Из саго искусственного:</b>							
рассыпчатая	333	0,75	2,25	7,50	3,00	200	71
вязкая	250	0,81	3,25	10,00	4,00	300	78

1) Для каш, приготовленных на воде, берут 2,5 г соли, а для молочных и сладких - 1,0-1,25 г на 1 кг выхода каши.

2) Каши рассыпчатые по всем трем колонкам, а вязкие и жидкие по III колонке готовят на воде. Жидкие каши по I колонке готовят на цельном молоке, вязкие каши по I и II колонкам и жидкие каши по II колонке готовят на смеси молока и воды. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При уменьшении емкости котлов количество жидкости, указанное в таблице, может быть увеличено, но не более чем на 5-10% - для рассыпчатых каш и на 2-3% - для вязких каш. При большей емкости котлов количество жидкости соответственно уменьшают.

Пример. Нужно приготовить 20 кг пшенной вязкой каши. Пользуясь таблицей, по графе 2 находим, что для приготовления 1 кг каши требуется 250 г (0,25 кг) крупы; следовательно, для приготовления 20 кг каши потребуется  $0,25 \times 20 = 5$  кг крупы. В графе 3 находим, что для приготовления 1 кг каши требуется 0,80 л жидкости; следовательно, для приготовления 20 кг каши потребуется  $0,80 \text{ л} \times 20 = 16$  л жидкости. Каша (по II колонке) готовится на смеси молока и воды; следовательно, надо 40% воды, то есть  $\frac{16 \cdot 40}{100} = 6,4$  л, и 60% молока, то есть

$$\frac{16 \cdot 60}{100} = 9,6 \text{ л.}$$

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой, а затем горячей водой, гречневую (ядрица), ячневую - только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10%-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу (продел), манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные "Геркулес" не промывают. Хлопья овсяные "Геркулес" перебирают, дробленые крупы просеивают (при необходимости).

В настоящее время промышленность в основном вырабатывает крупу гречневую - ядрицу быстрорастваривающуюся. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин.

При приготовлении рассыпчатой гречневой каши из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна, для сокращения срока варки крупу иногда обжаривают. Перебранную крупу насыпают на противень слоем не более 4 см и, периодически помешивая, обжаривают в жарочном шкафу при 110-120 °С до светло-коричневого цвета. Учитывая, что влажность поджаренной крупы уменьшается, примерно, на 10%, воды для каши необходимо брать несколько больше.

Рекомендуемая в рецептурах норма выхода рассыпчатых, вязких и жидких каш может быть уменьшена до 100, 150, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

При варке каш сахар-песок добавляют в соответствии с нормами, указанными в технологических картах.

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1%-1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

На приготовление каши из дробленого риса, пшена и овсяной крупы норму ее увеличивают против указанной

в таблице и в рецептуре на 2%.

### 5.6.4.1 Каши вязкие на молоке

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды.

В готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено - не более 10 мин), после чего оставшуюся воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные "Геркулес", манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (N 4, 5, 7, "Артек").

Крупку ячневую или хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Крупа манная в воде или молоке с водой при 90-95 °С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Крупку гречневую засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с прокипяченным маслом сливочным или посыпают сахаром.

#### Технологическая карта N 221

#### Каша вязкая на молоке

Рекомендуемые диеты: на все диеты (каши манная, рисовая, из хлопьев овсяных "Геркулес")  
3, 5, 6, 7\*, 8\*, 9\*\*, 10\*, 11, 15 (каши овсяная, гречневая, перловая,  
ячневая, кукурузная, пшеничная, из саго)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупы рисовая, перловая, ячневая, манная, хлопья овсяные "Геркулес"	22,2	22,2				
Крупы гречневая, пшено, овсяная, пшеничная, из саго	25	25				
Крупа кукурузная	28,5	28,5				

Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное:						
для круп рисовой, перловой, ячневой, хлопьев овсяных "Геркулес", манной	82	82				
для круп гречневой, пшенной, овсяной, пшеничной	80	80				
для крупы кукурузной	77	77				
для крупы из саго	81	81				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши вязкой готовой	-	100				
Масло сливочное или	3	3				
Сахар-песок	3	3				
Выход порции каши вязкой, г:						
с маслом сливочным	-	100/3	2,15	3,0	13,85	93
с сахаром-песком	-	100/3	2,1	0,85	16,8	85

\* Кашу готовят без соли поваренной.

\*\* Кашу готовят без сахара-песка.

Примечание.

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

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

Технология приготовления: перед варкой крупы просеивают, перебирают и промывают. Крупы рисовую, перловую, пшено сначала промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу гречневую (продел), манную и другие дробленые крупы, хлопья овсяные "Геркулес" не промывают, их перебирают или просеивают. Крупу гречневую (ядрица) промывают теплой водой.

Крупы рисовую, перловую, овсяную, пшеничную, кукурузную, пшено сначала варят в воде кипящей в течение 20-30 мин (крупы пшено - не более 10 мин) затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную йодированную, сахар-песок (если он используется) и варят кашу в течение 10-30 мин до готовности.

Крупу ячневую, хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящее молоко, добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок (если он используется) и варят при периодическом помешивании до готовности.

Крупу манную засыпают в кипящее молоко и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную, сахар-песок (если он используется) добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши.

Крупу гречневую засыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар-песок (если он используется) и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши в течение 15-30 мин до готовности.

Каши вязкие молочные отпускают с маслом сливочным прокипяченным или посыпают сахаром-песком (если он не был добавлен при варке).

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Технологическая карта N 222

#### Каша вязкая с тыквой

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа пшено или Крупа пшеничная или Крупа рисовая	22	22	22	22
Тыква	50	35	50	35
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	50	50	25	25
Вода	-	-	25	25
Сахар-песок	2	2	2	2
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса каши	-	100	-	100
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход порции, г	-	100/5	-	100/3

\* Кашу готовят без соли поваренной.

\*\* Кашу готовят без сахара-песка.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Каша вязкая с тыквой: рецептура N 1	3,2	5,5	19,6	144
рецептура N 2	2,5	3,2	18,4	117

Технология приготовления: подготовленную тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее масло (рецептура N 1) или смесь молока с водой (рецептура N 2), добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок и доводят до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу пшено или пшеничную, или рисовую (крупу перебирают, затем промывают сначала в теплой, затем горячей воде, дают стечь воде).

Кашу варят в течение 20-40 мин до готовности при слабом кипении. Кашу отпускают с маслом сливочным

прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 223

#### Каша вязкая с морковью

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа овсяная или пшеничная, или пшено	22	22				
Морковь	22,5	18				
Масло сливочное	3	3				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	35	35				
Вода	35	35				
Сахар-песок	2	2				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши	-	100				
Масло сливочное	5	5				
Выход порции, г	-	100/5	3,7	8,3	15,6	152

\* Кашу готовят без соли поваренной.

\*\* Кашу готовят без сахара-песка.

Технология приготовления: очищенную сырую морковь нарезают и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 мин.

Припущенную морковь кладут в кипящую смесь молока с водой, добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, засыпают крупу овсяную или пшеничную, или пшено (крупу предварительно перебирают, промывают сначала в теплой, затем горячей воде, дают стечь воде), доводят до кипения и варят кашу в течение 20-40 мин при периодическом помешивании до готовности.

Кашу отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 224

**Каша пуховая (гречневая на молоке с яйцами)**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа гречневая	33	33				
Яйца куриные	1/6 шт.	7				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	67	67				
Масло сливочное	3	3				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши протертой	-	100				
Соус молочный (сладкий) (технологическая карта N 385)	-	30				
Выход порции, г	-	100/30	7,4	7,6	26,6	206

\* Кашу готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде, дают стечь воде, тщательно перемешивают с яйцами куриными сырыми, выкладывают на лист (противень) и высушивают в жарочном шкафу при температуре от 60 до 70 °С.

В горячее молоко добавляют масло сливочное, соль поваренную йодированную, высушенную крупу гречневую с яйцами куриными, варят кашу в течение 20-30 мин, протирают и вновь прогревают.

При отпуске кашу пуховую отпускают с соусом молочным (сладким), который подают отдельно.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 225

**Каша боярская (из пшена с изюмом)**

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа пшено	19	19				
Изюм	1,6	1,5				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	61	61				
Сахар-песок	4	4				
Масло сливочное	10	10				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Выход порции, г	-	100	4,5	10,4	19,8	191

\* Кашу готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** крупу пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем горячей воде, дают воде стечь. Изюм перебирают, тщательно промывают.

Подготовленные крупу пшено и изюм кладут в горшочек, заливают горячим молоком, добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную и ставят в жарочный шкаф на 30-35 мин, закрыв горшочек крышкой. За 10-15 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное, взбитые яйца куриные. Отпускают кашу в горшочке.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 226

#### Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа пшено	20	20				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	60	60				
Масса каши	-	78				
Для сиропа:						
Сахар-песок	2,4	2,4				
Вода	12	12				
Масса сиропа	-	14				

Яблоки свежие	17,6	10 <sup>1)</sup>				
Масса яблок, припущенных с сиропом	-	22				
Масло сливочное	4	4				
Сметана 10%-ной жирности	4	4				
Масса полуфабриката	-	108				
Выход порции, г	-	100	4,1	5,9	18,9	146

<sup>1)</sup> Масса яблок припущенных.

**Технология приготовления:** крупу пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем горячей воде, дают воде стечь. Подготовленную крупу пшено заливают горячим молоком и варят. Яблоки свежие очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде, проваривают при слабом кипении в течение 10-12 мин, процеживают) и припускают. В кашу вязкую добавляют припущенные в сиропе яблоки, растопленное масло сливочное, сметану. Массу тщательно перемешивают, кладут в горшочек и доводят в течение 20-35 мин до готовности в жарочном шкафу. Кашу "Янтарную" отпускают в горшочке.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 227

#### Каша рисовая вязкая с черносливом

Рекомендуемые диеты: 3, 4, 5, 7\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа рисовая	17,4	17,4				
Молоко 3,2%-ной жирности	44	44				
витаминизированное						
Вода	22	22				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши вязкой	-	78				
Сахар-песок	2	2				
Чернослив	13	13				
Масса чернослива набухшего	-	20				
Масса каши готовой с черносливом	-	100				

Масло сливочное	-	3				
Выход порции, г	-	100/3	2,7	3,8	23,5	142

\* Кашу готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают стечь воде. Подготовленную крупу рисовую засыпают в горячую воду, добавляют соль поваренную йодированную и варят до загустения. Затем добавляют молоко, соль поваренную йодированную, сахар-песок, промытый, размоченный и нарезанный чернослив, размешивают, накрывают крышкой и доводят кашу до готовности при слабом кипении в течение 15-20 мин.

При подаче кашу поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### 5.6.4.2 Каши жидкие на молоке

Каши жидкие готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке по I колонке, на смеси молока и воды (60% молока и 40% воды) по II колонке и на воде по III колонке (таблица 20). Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с прокипяченным маслом сливочным или с сахаром в количествах, указанных в рецептуре, а также с вареньем, джемом, медом и др.

Каши могут быть приготовлены из концентратов промышленного производства, предназначенных для детского питания, а также из "Мюсли".

Для обогащения каш жидких на молоке йодом рекомендуется использовать экстракт фукуса сухой "Реликт", который предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят экстракт в кашу при перемешивании за 5 мин до готовности.

#### Технологическая карта N 228

##### Каша жидкая на молоке

Рекомендуемые диеты: на все диеты (каши манная, рисовая, из хлопьев овсяных "Геркулес")  
3, 5, 6, 7\*, 8\*, 9\*\*, 10\*, 11, 15 (каши пшеничная, овсяная, пшеничная,

кукурузная)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа рисовая, манная, хлопья овсяные "Геркулес"	15,4	15,4				

Крупа пшено, овсяная, пшеничная, кукурузная	20	20				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное: для круп рисовой, манной, хлопьев овсяных "Геркулес"	88	88				
для круп пшено, овсяной, пшеничной, кукурузной	84	84				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,06	0,06				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши жидкой готовой	-	100				
Масло сливочное или	3	3				
Сахар-песок	3	3				
Выход порции каши жидкой, г:						
с маслом сливочным	-	100/3	4,0	5,6	14,3	124
с сахаром-песком	-	100/3	4,0	3,45	17,1	116

\* Кашу готовят без соли поваренной.

\*\* Кашу готовят без сахара-песка.

<sup>1)</sup> Допускается кашу жидкую на молоке готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

#### Примечания.

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

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

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

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

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

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

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

Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, и вводят приготовленный раствор в кашу при перемешивании за 5 мин до готовности.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 229

### **Смесь злаковых хлопьев, сухофруктов, очищенных семян масличных культур, орехов ("Мюсли") с молоком**

Рекомендуемые диеты: 15

Для приготовления блюда используются "Смеси орехов, семян, злаков, сухофруктов "Мюсли" промышленного производства, выпускаемые по ТУ 9196-002-0226870-98 и другой действующей нормативной документацией, предназначенной для школьного питания.

Блюдо готовится с использованием молока 3,2%-ной жирности витаминизированного. В соответствии с технологической инструкцией по приготовлению "Мюсли" заливают горячим молоком или варят аналогично каше из хлопьев овсяных "Геркулес".

Пищевая и энергетическая ценность 100 г "Мюсли" указывается на упаковке.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 230

### **Каша детская быстрого приготовления, обогащенная витаминно-минеральным премиксом**

Рекомендуемые диеты: в соответствии с указаниями на упаковке.

Каши готовят из "Концентратов каш быстрого приготовления витаминизированных" промышленного производства, выпускаемых по ТУ 9197-009-17734456-01.

Допускается готовить каши из концентратов, выпускаемых по другой действующей нормативной документации, предназначенных для школьного питания.

Каши готовят в соответствии с технологической инструкцией по приготовлению.

Пищевая и энергетическая ценность 100 г каши указывается на упаковке.

Температура подачи: не ниже 65°С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 231

### **Завтрак сухой крупяной витаминизированный (в индивидуальной упаковке)**

Рекомендуемые диеты: 15

Завтрак сухой крупяной витаминизированный подают в индивидуальной упаковке, рекомендации по его использованию приводятся на упаковке.

Блюдо подают с молоком 3,2%-ной жирности витаминизированным.

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта промышленного производства указывается на упаковке.

Для использования данного вида продуктов в школьном питании необходимо осуществлять их промышленное производство по действующей нормативной документации. Продукты должны быть разрешены к применению в школьном питании.

### 5.6.4.3 Крупеники, запеканки, пудинги и др. блюда из круп

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, тыквой, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар. В кашу для сладких запеканок кладут ванилин. Пудинги, как правило, готовят в формах. Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с прокипяченным маслом сливочным, с соусом молочным или сладким. Запеканка из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называется крупеником.

Из каши рисовой рассыпчатой и фруктов сушеных готовят плов с сухофруктами.

#### Технологическая карта N 232

#### Крупеник

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (крупя пшеничная)  
2, 3, 4в, 5, 6, 7\*, 8\*, 9\*\*, 10\*, 11, 15 (крупя гречневая)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа гречневая	24	24	30	30	32	32
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	25	25	25	25	-	-
Вода	15	15	35	35	65	65
или						
Крупа пшеничная	20	20	31	31	33,5	33,5
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	25	25	25	25	-	-
Вода	20	20	40	40	71,5	71,5
Масса начинки	-	60	-	74	-	80
Творог 9%-ной жирности	41	40	35	34	31	30
Сахар-песок	4	4	3	3	3	3
Сухари пшеничные	2	2	3	3	3	3
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	1/20 шт.	2
Масло сливочное	3	3	2	2	2	2
Сметана 10%-ной жирности	3	3	2	2	2	2
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масса крупеника готового	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3

Выход порции, г	-	100/3	-	100/3	-	100/3
-----------------	---	-------	---	-------	---	-------

\* Крупеник готовят без соли поваренной.

\*\* Крупеник готовят без сахара-песка.

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупеник:				
рецептура N 1	11,8	11,0	21,6	234
рецептура N 2	10,9	9,2	24,7	228
рецептура N 3	9,5	7,8	24,6	211

**Технология приготовления:** крупы просеивают, перебирают, засыпают в горячую воду с молоком или воду и варят до готовности. Готовую рассыпчатую кашу (гречневая - с приваром 150% и пшеничная - с приваром 200%) охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, добавляют к ней протертый творог, соль поваренную йодированную, сахар-песок, яйца куриные сырые и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями, поверхность смазывают смесью яиц куриных сырых (1/10 рецептурной нормы) со сметаной и запекают в течение 15-25 мин в духовом шкафу при температуре 250-280 °С до температуры внутри крупеника не ниже 80 °С и образования корочки.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 233

#### Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (манная)

2, 3, 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (рисовая)

5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (пшенная, пшеничная)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа рисовая или манная	22,5	22,5	22,8	22,8
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	50	50	-	-
Вода	32,5	32,5	84	84
или				
Крупа пшено или пшеничная	25	25	26,4	26,4
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	50	50	-	-
Вода	30	30	84	84

Сахар-песок	4	4	3	3
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Изюм	5,3	5	-	-
Масло сливочное	2	2	2	2
Сухари пшеничные	2	2	3	3
Сметана 10%-ной жирности	1,5	1,5	2	2
Масса полуфабриката	-	113	-	113
Масса запеканки готовой	-	100	-	100
Масло сливочное	4	4	3	3
или				
Соус абрикосовый или соус клюквенный (технологические карты N 399, 400)	25	25	30	30
Выход порции, г:				
с маслом сливочным	-	100/4	-	100/3
с соусом абрикосовым или клюквенным	-	100/25	-	100/30

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

Примечание. Допускается запеканку готовить из двух-трех видов круп одновременно.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал	
	белки, г	жиры, г	углеводы, г		
Запеканка рисовая, манная, пшеничная, пшеничная: с маслом сливочным	рецептура N 1	3,8	6,9	25,6	182
	рецептура N 2	2,6	4,6	20,2	136
с соусом абрикосовым или соусом клюквенным	рецептура N 1	3,8	4,0	25,6	156
	рецептура N 2	2,5	2,5	20,2	117

**Технология приготовления:** готовую кашу вязкую (технологическая карта N 221), охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, добавляют к ней яйца куриные сырые (9/10 от рецептурной нормы), подготовленный изюм, масло сливочное и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями пшеничными, поверхность смазывают смесью яиц куриных сырых (1/10 от рецептурной нормы) со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре от 250 до 280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования корочки на поверхности.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом абрикосовым, или соусом клюквенным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой

Рекомендуемые диеты: 3, 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (рисовая)

5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (пшенная, пшеничная)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа рисовая или манная	24	24	24	24
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	30	30	-	-
Вода	26	26	56	56
или				
Крупа пшено или пшеничная	27,2	27,2	27,2	27,2
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	30	30	-	-
Вода	24	24	54	54
Тыква	40	28	40	28
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3	3	3
Яйца куриные	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Масло сливочное	2	2	2	2
Сухари пшеничные	2	2	2	2
Сметана 10%-ной жирности	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	112	-	112
Масса запеканки готовой	-	100	-	100
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход порции, г	-	100/3	-	100/3

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

Примечание. Допускается запеканку готовить из двух-трех видов круп одновременно.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная с тыквой:				
рецептура N 1	3,5	5,5	22,6	157
рецептура N 2	2,7	4,5	21,3	140

**Технология приготовления:** готовую вязкую кашу с тыквой (технологическая карта N 222) охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, кладут в нее яйца куриные, взбитые с сахаром, масло сливочное и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями, поверхность смазывают смесью яиц куриных сырых (1/10 от рецептурной нормы) со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280 °С до температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования корочки на поверхности.

Готовую запеканку нарезают порциями и отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 235

**Запеканка рисовая с творогом**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа рисовая	24	24	30	30
Вода	50	50	62	62
Изюм	10,3	10	-	-
Творог 9%-ной жирности	20,3	20	16,2	16
Яйца куриные	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4	3	3
Ванилин <sup>1)</sup>	0,005	0,005	0,005	0,005
Масло сливочное	2,5	2,5	2	2
Сухари пшеничные	2,5	2,5	2	2
Сметана 10%-ной жирности	2,5	2,5	2	2
Масса полуфабриката	-	112	-	112
Масса запеканки готовой	-	100	-	100
Масло сливочное	-	3	-	3
или				
Соус клюквенный или соус яблочный (технологические карты N 400, N 401)	-	30	-	30
Выход порции, г:				
с маслом сливочным	-	100/3	-	100/3
с соусом клюквенным или соусом яблочным	-	100/30	-	100/30

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

1) Допускается запеканку готовить без ванилина.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка рисовая с творогом:				
с маслом сливочным				
рецептура N 1	6,0	6,8	28,2	202
рецептура N 2	5,4	6,0	24,7	179

с соусом клюквенным или соусом яблочным				
рецептура N 1	6,0	4,7	28,2	183
рецептура N 2	5,4	3,8	24,6	160

**Технология приготовления:** крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, всыпают в кипящую подсоленную воду, варят до готовности (загустения). За 5-10 мин до окончания варки в кашу добавляют подготовленный изюм (рецептура N 1), перемешивают. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть в течение, примерно, одного часа.

Готовую рассыпчатую рисовую кашу охлаждают до 60-70 °С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром-песком яйца куриные, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и хорошо перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, и посыпают сухарями, поверхность смазывают смесью из яиц куриных сырых (1/10 от рецептурной нормы) со сметаной и запекают в течение от 10 до 20 мин до готовности при температуре от 250 до 280 °С.

Готовые запеканки нарезают на порции и отпускают с маслом сливочным прокипяченным или соусом клюквенным, или соусом яблочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 236

#### Запеканка пшеничная с творогом и изюмом

Рекомендуемые диеты: 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа пшено	19	19				
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	39	39				
Вода	23	23				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши вязкой	-	77				
Сахар-песок	2	2				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Творог 9%-ной жирности	19,1	19				
Изюм	3,8	6 <sub>1)</sub>				
Масло сливочное	2	2				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Масса полуфабриката	-	112				

Масло сливочное на смазку	1	1				
Масса запеканки готовой	-	100				
Соус сметанный или соус молочный (технологические карты N 387, 384)	10	10				
Выход порции, г	-	100/10	7,0	6,9	20,2	173

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

1) Масса размоченного изюма.

Технология приготовления: кашу пшеничную вязкую варят в соответствии с технологической картой N 221. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют яйца куриные сырые, сахар-песок, масло сливочное, протертый творог, размоченный изюм, тщательно вымешивают, выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, поверхность смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280 °С до готовности (достижения температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования на поверхности корочки).

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом молочным или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 237

#### Запеканка с плодами свежими

Рекомендуемые диеты: 4в, 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа манная или крупа рисовая или	20	20	21,6	21,6
Крупа пшено	22,4	22,4	24	24
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	40	40	20	20
Вода (для каши манной или рисовой)	34	34	60	60
Вода (для каши пшеничной)	32	32	56	56
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4	4	4
Масло сливочное	2	2	2	2
Сухари пшеничные	1,6	1,6	1,6	1,6
Яблоки свежие или	22,8	16	17,2	12
Груши свежие	22	16	16,4	12

или Абрикосы свежие	18,8	16	14	12
или Сливы свежие	17,6	16	13,2	12
Яйца куриные	1/10 шт.	4	1/20 шт.	2
Сметана 10%-ной жирности	1,2	1,2	1,6	1,6
Масса полуфабриката	-	112	-	112
Масса запеканки готовой	-	100	-	100
Соус абрикосовый или соус клюквенный (технологические карты N 399, N 400)	-	30	-	30
Выход порции, г	-	100/30	-	100/30

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

Примечание. Допускается запеканку готовить из двух-трех видов круп одновременно.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка с плодами свежими: рецептура N 1	3,2	3,6	21,5	134
рецептура N 2	2,5	2,7	21,3	123

Технология приготовления: кашу вязкую манную или рисовую, или пшеничную варят в соответствии с технологической картой N 221.

На смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную кашу вязкую (половину от всей массы), затем на слой каши укладывают плоды свежие, нарезанные мелкими кубиками, яблоки и груши без кожицы и семенных гнезд, сливы и абрикосы без косточек. Плоды покрывают слоем оставшейся каши вязкой, поверхность смазывают смесью яиц куриных (1/10 от рецептурной нормы) со сметаной и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре от 250 до 280 °С до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°С и образования румяной корочки на поверхности запеканки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом абрикосовым или соусом клюквенным, которые могут подаваться отдельно.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 238

### Пудинг рисовый, манный, пшеничный

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 3, 4в, 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (пудинг манный)  
2, 3, 5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (пудинг рисовый)  
5, 6, 7\*, 10\*, 11, 15 (пудинг пшеничный)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г					
	рецептура N 1		рецептура N 2		рецептура N 3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Крупа рисовая или крупа манная	22,5	22,5	24	24	25,5	25,5
или						
Крупа пшено	26	26	27,5	27,5	29	29
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	50	50	37,5	37,5	25	25
Вода (на кашу рисовую или манную)	25	25	40	40	57,5	57,5
Вода (для каши пшенной)	20	20	37,5	37,5	50	50
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5	5	5	5	5
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Изюм	5,3	5	5,3	5	-	-
Цукаты	5	5	-	-	-	-
Сухари пшеничные	3	3	3	3	3	3
Сметана 10%-ной жирности	3	3	3	3	3	3
Ванилин <sup>1)</sup>	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Масса полуфабриката	-	120	-	120	-	120
Масса пудинга готового	-	100	-	100	-	100
Соус абрикосовый или соус клюквенный (технологические карты N 399, N 400)	25	25	25	25	25	25
Выход порции, г	-	100/25	-	100/25	-	100/25

\* Пудинг готовят без соли поваренной.

1) Допускается пудинг готовить без ванилина.

Примечание. Допускается пудинг готовить из двух-трех видов крупы одновременно.

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Пудинг рисовый, манный, пшеничный:				
рецептура N 1	4,9	6,9	29,8	203
рецептура N 2	4,4	6,5	27,7	190
рецептура N 3	4,1	6,1	28,2	187

Технология приготовления: в готовую вязкую кашу рисовую или манную, или пшеничную сваренную в соответствии с технологической картой N 221 и охлажденную до температуры от 60 до 70 °С, добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром-песком яичные желтки, промытый изюм, ванилин, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной от 4 до 5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, и посыпают сухарями, поверхность покрывают смесью яиц куриных сырых со сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре от 250 °С до 280 °С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования на его поверхности румяной корочки.

При отпуске пудинг поливают соусом абрикосовым или соусом клюквенным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 239

**Плов из риса с черносливом и изюмом**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа рисовая	28	28				
Вода	62	62				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши рассыпчатой	-	80				
Масло сливочное	4	4				
Сахар-песок	4	4				
Чернослив	5,6	6 <sup>1)</sup>				
Изюм	4,4	6 <sup>1)</sup>				
Выход порции, г	-	100	2,3	3,2	32,1	168

\* Плов готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Масса размоченного чернослива и изюма.

Технология приготовления: чернослив и изюм промывают, из чернослива вынимают косточки, сушеные фрукты распаривают в небольшом количестве воды, чернослив после размачивания крупно нарезают. Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, затем в горячей воде, после стекания воды рис засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис соединяют с черносливом и изюмом, добавляют сахар-песок, масло сливочное, соль поваренную йодированную, перемешивают, накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф на противень с водой для упревания на один час.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 240

**Плов из риса с курагой**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Крупа рисовая	28	28				
Вода	60	60				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса каши рассыпчатой	-	78				
Масло сливочное	4	4				
Сахар-песок	4	4				
Курага	8	8				
Масса кураги размоченной	-	14,4				
Выход порции, г	-	100	2,4	3,2	28,4	153

\* Плов готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: курагу промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис и курагу соединяют, добавляют сахар-песок, масло сливочное, соль поваренную йодированную, перемешивают, накрывают крышкой и ставят на противень с водой для упревания на один час.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### 5.6.4.4 Блюда из бобовых и кукурузы

Фасоль, горох, чину, нут и чечевицу перед приготовлением блюд тщательно перебирают, удаляя примеси, и промывают в холодной воде. Отходы при переборке составляют 1%.

Бобовые (кроме гороха лущеного) развариваются медленно, поэтому перед варкой их замачивают в холодной воде в течение 3-5 ч. Предварительное замачивание бобовых дает возможность не только сократить срок их тепловой обработки, но и сохранить во время варки зерна в целом (неразваренном) виде.

Для замачивания на одну часть сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15 °С.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевицы - 45-60 мин, гороха - 60-90 мин, фасоли - 60-120 мин.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму.

Хорошо сваренные зерна имеют однородную мягкую консистенцию. У сваренной фасоли, чечевицы большая часть зерен должна сохранить свою форму.

Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют ароматические корни и овощи (перец, петрушку, морковь, сельдерей и лук), нарезанные мелкими кубиками, а также зелень петрушки и сельдерея (3 г

нетто на порцию).

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль (0,25 г на порцию отварных бобовых массой нетто 100 г), и оставляют их на 15-20 мин в отваре, который затем сливают.

Из 1 кг сухих бобовых получается 2,1 кг вареных.

При отпуске бобовые посыпают зеленью петрушки или укропа, которая включается в рецептуру из расчета 2-3 г нетто на порцию.

Горошек зеленый консервированный, кукурузу консервированную кипятят в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг. Отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

## Технологическая карта N 241

### Бобовые отварные

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут	48,5	48				
Вода	120	120				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Зелень петрушки или укропа	2,7	2				
Выход порции, г	-	100	9,2	0,9	15,9	120

\* Бобовые готовят без соли поваренной.

Технология приготовления: фасоль, горох, чечевицу, чину, нут тщательно перебирают, промывают в холодной воде. Бобовые (кроме гороха луценого) перед варкой замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Температура воды должна быть не выше 15 °С. Затем воду сливают. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки: чечевицы - 45-60 мин, гороха - 60-90 мин, фасоли - 1-2 часа. Во время варки не следует добавлять к бобовым холодную воду, так как это ухудшает их развариваемость, при этом зерна теряют свою форму.

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

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 242

#### Бобовые в соусе

Рекомендуемые диеты: 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Масса бобовых отварных (фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут)	-	70				
Соус красный или соус томатный, или соус молочный (технологические карты NN* 384)	27	27				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции, г	-	100	13,6	3,9	24,5	203

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Технология приготовления: отварные бобовые (технологическая карта N 241) заправляют маслом сливочным и соусом красным или соусом томатным, или соусом молочным и, при непрерывном помешивании, доводят до кипения и кипятят в течение 5 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

### Технологическая карта N 243

#### Пюре из бобовых

Рекомендуемые диеты: 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут	50,5	50				

Вода	125	125				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Зелень петрушки или укропа	2,7	2				
Выход порции, г	-	100	9,1	0,9	13,3	112

\* Пюре готовят без соли поваренной.

**Технология приготовления:** варку бобовых осуществляют в соответствии с технологической картой N 241; отвар сливают, бобовые протирают, добавляют соль поваренную йодированную и тщательно перемешивают. Пюре из бобовых при отпуске посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 244

#### Горошек зеленый консервированный

Рекомендуемые диеты: 8, 9, 15

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

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 245

#### Кукуруза консервированная

Рекомендуемые диеты: 8, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Кукуруза консервированная	167	100				
Масло сливочное	2	2				
Выход порции, г	-	100/2	2,6	1,8	4,7	45

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### 5.6.4.5 Блюда из изделий макаронных

Изделия макаронные (макароны, вермишель, и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки изделия макаронные набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные изделия макаронные откидывают и перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного прокипяченного макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из изделий макаронных подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд изделия макаронные варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли поваренной йодированной).

Технологическая карта N 246

#### Изделия макаронные отварные

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макароны или лапша, или вермишель, или изделия фигурные	35	35				
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3				
Масло сливочное <sup>1)</sup>	-	3				

Выход порции, г:							
без масла сливочного	-	100	3,5	0,37	16,4	93	
с маслом сливочным	-	100/3	3,5	2,5	16,4	111	

\* Изделия макаронные готовят без соли поваренной.

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

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

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 247

#### Макароны отварные с сыром

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макароны	30	30				
Соль поваренная йодированная	0,26	0,26				
Масса макарон отварных	-	85				
Сыр сычужный твердый или полутвердый	11	10 <sup>1)</sup>				
Масло сливочное <sup>1)</sup>	5	5				
Выход порции, г:	-	100	3,0	3,9	14,1	110

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

1) Масса сыра тертого.

Примечание. При приготовлении блюда рекомендуется использовать макароны, обогащенные витаминно-

минеральным премиксом, или с повышенным содержанием белка, вырабатываемые промышленными предприятиями в соответствии с ГОСТ 875-92.

**Технология приготовления:** макароны перебирают, при необходимости ломают на части и закладывают в подсоленную кипящую воду (на 1 кг макарон берут 6 л воды и 30 г соли поваренной йодированной), макароны варят 20-30 мин, откидывают, перемешивают с маслом сливочным прокипяченным.

Непосредственно перед отпуском макароны посыпают тертым сыром или подают сыр тертый отдельно. При невозможности обеспечить реализацию блюда непосредственно после приготовления, лучше готовить макароны, запеченные с сыром (технологическая карта N 248).

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 248

#### Макароны, запеченные с сыром

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Макароны	34,7	34,7	34,7	34,7
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,3	0,3
Масса макарон отварных	-	99	-	99
Сыр сычужный твердый или полутвердый	11,1	10 <sup>1)</sup>	8,9	8 <sup>1)</sup>
Масло сливочное	4	4	3	3
Масса полуфабриката	-	113	-	113
Масса макарон запеченных	-	100	-	100
Масло сливочное	3	3	2	2
Выход порции, г	-	100/3	-	100/2

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Масса сыра тертого.

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макароны, запеченные с сыром:				

рецептура N 1	3,4	5,3	18,7	146
рецептура N 2	3,5	3,9	19,2	136

**Технология приготовления:** макароны перебирают, ломают на части (при необходимости), закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг макарон берут 6 л воды и 30 г соли поваренной йодированной), варят 20-30 мин, откидывают, перемешивают с маслом сливочным растопленным (1/2 часть от рецептурной нормы). Макароны отварные, заправленные маслом сливочным, кладут слоем толщиной 4-6 см на порционные сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре от 250 °С до 280 °С до образования румяной корочки на поверхности блюда. При отпуске блюда поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

### Технологическая карта N 249

#### Макаронник

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Макароны	30	30	32	32
Вода	60	60	92	92
Молоко 3,2%-ной жирности витаминизированное	40	40	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Яйца куриные	1/5 шт.	8	1/10 шт.	4
Сахар-песок	4	4	4	4
Масло сливочное	2	2	2	2
Сухари панировочные	3	3	3	3
Масса полуфабриката	-	120	-	120
Масса макаронника готового	-	100	-	100
Масло сливочное	4	4	3	3
Выход порции с маслом сливочным, г	-	100/4	-	100/3

\* Макаронник готовят без соли поваренной.

\*\* Макаронник готовят без сахара-песка.

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макаронник: рецептура N 1	5,3	6,8	23,7	185

рецептура N 2	3,9	4,3	22,9	156
---------------	-----	-----	------	-----

Технология приготовления: макароны перебирают, ломают на мелкие части (при необходимости), закладывают в кипящую смесь молока и воды с добавлением соли поваренной йодированной, варят 20-30 мин, после окончания варки макароны, не откидывая, охлаждают до температуры 60-70 °С, к полученной массе добавляют яйца куриные, взбитые с сахаром-песком, перемешивают. Массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на смазанный маслом сливочным противень, разравнивают, посыпают сухарями панировочными и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре от 250 °С до 280 °С до образования румяной корочки на поверхности блюда.

При отпуске макаронник поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 250

#### Лапшевник с сыром запеченный

Рекомендуемые диеты: 2, 3, 5, 6, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Лапша или вермишель, или макароны	31	31				
Вода	184	184				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса отварной лапши	-	87				
Масло сливочное	3	3				
Сахар-песок	3	3				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Сыр сычужный твердый или полутвердый	11	10 <sub>1)</sub>				
Сметана 10%-ной жирности	2	2				
Масса полуфабриката	-	110				
Масло сливочное на смазку	1	1				
Масса лапшевника запеченного	-	110				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с маслом сливочным, г	-	100/3	6,7	6,9	23,8	184

1) Масса сыра тертого.

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

Технология приготовления: лапшу или вермишель, или макароны перебирают, макароны ломают на мелкие части, загружают в кипящую воду подсоленную и варят в течение: лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин, макароны - 20-30 мин. После варки изделия макаронные откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и охлаждают до температуры 60-70 °С.

К охлажденным макаронным изделиям добавляют масло сливочное, сахар-песок, яйца куриные сырые, тертый сыр, тщательно перемешивают

Приготовленную массу выкладывают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем толщиной 4-6 см, поверхность разглаживают, сверху смазывают сметаной 10%-ной жирности и запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280 °С до образования на поверхности румяной корочки.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технологическая карта N 251

**Лапшевник с творогом запеченный**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Лапша или вермишель, или макароны	24	24	25	25
Вода	54	54	55	55
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Творог 9%-ной жирности	34	34	34	33
Яйца куриные	1/10 шт.	4	-	-
Сахар-песок	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
Сметана 10%-ной жирности	3	3	3	3
Сухари панировочные	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	117	-	117
Масса лапшевника запеченного	-	100	-	100
Масло сливочное	4	4	3	3
Выход порции с маслом сливочным, г	-	100/4	-	100/3

\* Лапшевник готовят без соли поваренной.

\*\* Лапшевник готовят без сахара-песка.

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Лапшевник с творогом: рецептура N 1	8,6	7,7	17,5	182
рецептура N 2	8,2	7,3	18,0	178

Технология приготовления: лапшу или макароны, или вермишель перебирают, макароны ломают на мелкие части, загружают в кипящую воду и варят в течение: 20-30 мин - макароны, 20-25 мин - лапшу, 10-12 мин - вермишель. После варки изделия макаронные не откидывают.

Творог протирают, смешивают с яйцами куриными сырыми, солью поваренной йодированной, сахаром-песком, перемешивают.

Подготовленную смесь соединяют с изделиями макаронными отварными, хорошо перемешивают, выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными.

Поверхность разглаживают, смазывают сметаной, сбрызгивают маслом сливочным растопленным. Подготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280 °С до образования румяной корочки на поверхности.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 252

#### Изделия макаронные отварные, запеченные с яйцами

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию		Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Макароны или лапша, или вермишель	25,6	25,6				
Вода	160	160				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				

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

\* Блюдо готовят без соли поваренной.

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

Технология приготовления: подготовленные макароны или лапшу, или вермишель загружают в кипящую подсоленную воду, варят в течение: макароны - 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин, откидывают на сито, дают стечь воде, заправляют растопленным маслом сливочным, выкладывают слоем толщиной 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, заливают яично-молочной смесью, приготовленной из яиц куриных сырых и молока, запекают в духовом шкафу в течение 10-20 мин при температуре 250-280 °С до образования румяной корочки на поверхности блюда.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

### 5.6.5 Блюда из яиц куриных

Для приготовления блюд из яиц используют яйца куриные диетические. Использование утиных, гусиных и мрамрных куриных яиц в соответствии с Санитарными правилами для предприятий общественного питания запрещается.

Яйца куриные столовые используют только при изготовлении мучных изделий и выпечки.

Масса и качество куриных яиц должны соответствовать требованиям действующей технической документации. Свежесть яиц определяют при помощи светового овоскопа.

Рецептуры составлены из расчета использования диетических яиц куриных средней массой 46 г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5%.

Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40 г при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61%, соответственно.

При использовании яиц массой больше или меньше указанной выход блюда в рецептуре уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета.

Средняя масса одного яйца, г	Отход на скорлупу, стек и потери, %	Коэффициент пересчета (К)
от 48 и выше	12,0	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13,0	0,870

### Омлеты

Омлеты готовят из яиц куриных диетических, разведенных молоком (натуральные омлеты) или с добавлением овощей, свежей зелени, мясных и других продуктов (смешанные омлеты). Добавляемые продукты предварительно варят, за исключением тех, которые не требуют тепловой обработки (сыр, зеленый лук, зелень), а затем смешивают с омлетной смесью (смешанные омлеты).

Натуральные и смешанные омлеты при массовом изготовлении запекают в жарочном шкафу. На смазанный маслом противень или порционную сковороду выливают омлетную смесь слоем 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200 °С на 8-10 мин. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. При запекании смешанных омлетов гарнир предварительно подготавливают и заливают смесью или вводят в омлетную смесь.

Омлеты следует готовить по мере спроса, так как при хранении качество омлета ухудшается.

При отпуске омлеты поливают маслом сливочным. Рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, кинзы или луком зеленым (1-2 г нетто на порцию).

Допускается омлеты варить на пару.

Блюда из яиц должны храниться не более 30 мин.

Для обогащения омлетов йодом рекомендуется использовать экстракт фукуса сухой "Реликт", который предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, перемешивают и добавляют в омлетную смесь.

### Технологическая карта N 253

#### Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару

Рекомендуемые диеты: 2, 8\*, 9, 10\*, 15 (запеченный)  
1, 1а, 16, 3, 4в, 5, 6, 7\*, 8\*, 9, 11, 15 (сваренный на пару)

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Яйца куриные диетические	1 7/8 шт.	75	1 3/4 шт.	70
Молоко 3,2%-ной жирности	30	30	45	45
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса омлетной смеси	-	105	-	115
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса омлета запеченного	-	100	-	-
Масса омлета сваренного на пару	-	-	-	100
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход порции, г		100		100

\* Омлет готовят без соли поваренной.

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Омлет натуральный: запеченный (рецептура N 1)	10,0	12,1	2,0	156
сваренный на пару (рецептура N 2)	10,0	13,0	2,7	163

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

Для приготовления омлета запеченного приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200 °С в течение от 8 до 10 мин.

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

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 254

### Омлет с сыром запеченный

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

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

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

\* Омлет готовят без соли поваренной.

1) Допускается омлетную смесь готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

1) \*\* Масса нетто сыра тертого.

\*\* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

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

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, перемешивают. К приготовленной омлетной смеси добавляют тертый сыр, перемешивают, выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200 °С в течение от 8 до 10 мин.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 255

### Омлет, смешанный с продуктами мясными для школьного питания, запеченный

Рекомендуемые диеты: 15

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

Масса омлетной смеси	-	90				
Продукты мясные для школьного питания:						
ветчина вареная или колбаса вареная или колбаски (сосиски)	22	20				
Масло сливочное	2	2				
Масса омлета запеченного	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с маслом сливочным, г		100/3	11,7	15,0	1,7	185

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

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

Специализированные мясные продукты для школьного питания (колбасу вареную или ветчину вареную, или колбаски (сосиски)) предварительно отваривают в воде в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи в соответствии с эксплуатационной документацией на печь, охлаждают, очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленные мясoproductы смешивают с омлетной смесью, выкладывают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200 °С в течение от 8 до 10 мин.

Готовый омлет нарезают порциями и перед отпуском поливают прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 256

#### Омлет с яблоками запеченный

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диетические	1 1/2 шт.	60				

Молоко 3,2%-ной жирности	25	25				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса омлетной смеси	-	85				
Яблоки свежие	42	30				
Масло сливочное	1	1				
Масса яблок припущенных	-	25				
Масло сливочное	1	1				
Масса омлета запеченного	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с маслом сливочным, г		100/3	8,1	9,8	4,5	138

\* Омлет готовят без соли поваренной.

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

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную и перемешивают. Яблоки очищенные от кожицы без семенного гнезда, нарезают мелкими ломтиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. На порционную сковороду, смазанную маслом сливочным, кладут припущенные яблоки, заливают их омлетной смесью (толщина слоя должна быть от 2,5 до 3 см) и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200 °С в течение от 8 до 10 мин.

При отпуске омлет поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 257

#### Омлет с горошком зеленым запеченный

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диетические	1 шт.	40				
Молоко 3,2%-ной жирности	24	24				

Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,13	0,13				
Масса омлетной смеси	-	64				
Горошек зеленый консервированный отварной	77	50				
Масло растительное	2	2				
Масса полуфабриката	-	114				
Масса омлета запеченного	-	100				
Выход порции, г		100	6,9	6,7	4,1	104

\* Омлет готовят без соли поваренной.

1) Допускается омлетную смесь готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

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

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, соль поваренную йодированную и хорошо взбивают.

Горошек зеленый консервированный отваривают в собственном отваре в течение 5 мин, после чего отвар сливают.

Зеленый горошек выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, добавляют к нему оставшееся масло растительное, заливают его омлетной смесью (толщина слоя должна быть от 2,5 до 3 см) и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200 °С в течение от 8 до 10 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 258

### Омлет с фасолью стручковой запеченный

Рекомендуемые диеты: 6, 8\*, 9, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диетические	1 шт.	40				

Молоко 3,2%-ной жирности	24	24				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,13	0,13				
Масса омлетной смеси	-	64				
Фасоль стручковая консервированная отварная	84	50				
Масло растительное	2	2				
Масса полуфабриката	-	114				
Масса омлета запеченного	-	100				
Выход порции, г		100	6,1	4,9	2,4	78

\* Омлет готовят без соли поваренной.

<sup>1)</sup> Допускается омлетную смесь готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

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

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, соль поваренную йодированную и хорошо взбивают.

Фасоль стручковую консервированную отваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, отвар сливают.

Фасоль стручковую выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, добавляют оставшееся масло растительное и заливают смесью омлетной (толщина слоя должна быть от 2,5 до 3 см) и запекают в жарочном шкафу при температуре от 180 до 200 °С в течение 8-10 мин.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 259

### Омлет с морковью, сваренный на пару

Рекомендуемые диеты: 1, 2, 7\*, 8\*, 9, 10\*, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г	Пищевая ценность 100 г блюда готового	Калорийность, ккал

	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диетические	1 7/20 шт.	54				
Молоко 3,2%-ной жирности	30	30				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса омлетной смеси	-	84				
Морковь	41	33 <sup>1)</sup>				
Масло сливочное	2	2				
Масса моркови припущенной	-	30				
Масса полуфабриката	-	114				
Масло сливочное для смазки	1	1				
Масса омлета готового	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с маслом сливочным, г		100/3	7,7	7,2	3,5	110

\* Омлет готовят без соли поваренной.

1) Масса нетто моркови отварной очищенной.

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

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную и хорошо вымешивают.

Очищенную морковь вареную протирают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды в течение 5 мин, затем соединяют с омлетной смесью, перемешивают и выливают в форму или на противень, смазанный маслом сливочным, слоем толщиной от 2,5 до 3 см и варят на пару в паровой коробке в течение 20-25 мин.

Готовый омлет нарезают на порции, при отпуске поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 260

### Омлет с капустой цветной, сваренный на пару

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Яйца куриные диетические	1 7/20 шт.	54				
Молоко 3,2%-ной жирности	30	30				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса омлетной смеси	-	84				
Капуста цветная	65	34				
Масса капусты цветной отварной рубленой	-	30				
Масло сливочное	2	2				
Масса полуфабриката	1	114				
Масса омлета готового	-	100				
Масло сливочное	3	3				
Выход порции с маслом сливочным, г		100/3	7,9	6,6	2,8	102

\* Омлет готовят без соли поваренной.

1) Масса нетто моркови отварной очищенной.

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

Технология приготовления: к яйцам куриным добавляют молоко, соль поваренную йодированную и хорошо вымешивают.

Капусту цветную отварную мелко рубят, смешивают с массой омлетной, маслом сливочным растопленным. Приготовленную массу выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем толщиной не более 2,5-3 см и варят на пару в паровой коробке в течение 20-25 мин.

Готовый омлет нарезают на порции, при отпуске поливают маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Технологическая карта N 261

**Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую**

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

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

\* Яйцо подают без соли поваренной.

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

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

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

Температура подачи: не ниже 15 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

### 5.6.6 Блюда из творога

Для приготовления горячих вторых блюд из творога в школьном питании используют только творог с жирностью не более 9% промышленного производства.

Для приготовления горячих вторых блюд творог пропускают через протирочную машину; небольшое количество творога протирают через сито. При протирании образуются потери в размере 1%-2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые; суфле, сваренное на пару) и запеченными (сырники, пудинги, запеканки и др.).

Сырники готовят с сахаром или без сахара, а также с добавлением моркови, варенья, изюма и др.

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них вводят взбитые белки.

При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут 2,5 г соли поваренной.

Для обогащения блюд из творога йодом рекомендуется использовать экстракт фукуса сухой "Реликт", который предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, перемешивают и добавляют к творожной массе.

К холодным блюдам относятся различные изделия из творога промышленного производства в

индивидуальной упаковке.

Технологическая карта N 262

**Вареники ленивые отварные**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Творог 9%-ной жирности	74,5	73				
Мука пшеничная высшего или I сорта	11	11				
Яйца куриные	3/20 шт.	6				
Сахар-песок	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	95				
Масса вареников отварных	-	100				
Масло сливочное или	5	5				
Соус сметанный (технологическая карта N 387) или	15	15				
Сахар-песок	5	5				
Выход порции, г:						
с маслом сливочным	-	100/5	13,1	10,4	18,3	222
с соусом сметанным	-	100/15	13,1	7,0	18,2	190
с сахаром-песком	-	100/5	13,1	7,0	182**	190

\* Вареники ленивые готовят без сахара-песка.

\*\* Соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

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

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

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

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 263

**Сырники из творога**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Творог 9%-ной жирности	91	90	101	100
Мука пшеничная высшего или I сорта	14	14	14	14
Яйца куриные	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Сахар-песок	10	10	-	-
Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,08	0,08	0,08	0,08
Масса полуфабриката	-	118	-	118
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса сырников готовых	-	100	-	100
Масло сливочное	3	3	3	3
или Соус сметанный (технологическая карта N 387)	20	20	20	20
или Соус молочный (сладкий) (технологическая карта N 385)	20	20	20	20
или Соус земляничный, или малиновый, или вишневый, или абрикосовый, или соус клюквенный, или соус яблочный (технологические карты N 398, N 399, N 400, N 401)	20	20	20	20
Выход порции, г:				
с маслом сливочным	-	100/3	-	100/3
с соусом молочным (сладким)	-	100/20	-	100/20
соусом ягодным или фруктовым	-	100/20	-	100/20

\* Сырники готовят без соли поваренной.

\*\* Сырники готовят без сахара-песка.

<sup>1)</sup> Допускается сырники из творога готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Сырники из творога: с маслом сливочным				
рецептура N 1	16	11,5	19,8	251
рецептура N 2	17,5	12,3	10,8	230
с соусом молочным (сладким)				
рецептура N 1	16,3	10,4	20,8	247
рецептура N 2	18,0	12,0	12,5	236
с соусом ягодным или фруктовым				
рецептура N 1	16,0	9,5	19,8	232
рецептура N 2	17,5	10,3	10,7	212

**Технология приготовления:** в протертый творог добавляют 2/3 части просеянной муки от рецептурной нормы, яйца куриные сырые, сахар-песок (рецептура N 1), экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, соль поваренную йодированную. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Отпускают сырники с маслом сливочным прокипяченным или с соусом молочным (сладким), или с соусом ягодным, или фруктовым.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 264

#### Сырники с морковью

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Творог 9%-ной жирности	71	70				
Морковь	27,4	22				
Масло сливочное	1,5	1,5				
Крупа манная	2,5	2,5				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Сахар-песок	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Мука пшеничная	13	13				

Экстракт фукуса сухой "Реликт" <sup>1)</sup>	0,08	0,08				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное для смазки	2	2				
Масса сырников готовых	-	100				
Соус молочный (сладкий) (технологическая карта N 385) или Соус сметанный (технологическая карта N 387)	25	25				
Выход порции, г: с соусом молочным (сладким)	-	100/25	13,7	9,9	19,8	228
с соусом сметанным	-	100/20	13,6	9,8	17,8	219

\* Сырники готовят без соли поваренной.

\*\* Сырники готовят без сахара-песка.

1) Допускается сырники с морковью готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт".

**Технология приготовления:** очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% к массе нетто моркови). Затем тонкой струйкой всыпают крупу манную и, помешивая, нагревают до ее набухания. Полученную массу охлаждают до температуры от 60 до 70 °С, смешивают с творогом протертым, яйцами куриными сырыми, сахаром-песком, экстрактом фукуса сухим "Реликт", предварительно растворенным в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10, солью поваренной йодированной и мукой пшеничной (2/3 части от рецептурной нормы). Из приготовленной массы формуют сырники толщиной 1,5 см, диаметром 5-6 см, панируют их в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу при температуре от 200 до 220 °С в течение 15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Сырники перед запеканием сбрызгивают маслом сливочным растопленным.

Отпускают сырники с соусом молочным (сладким) или с соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 265

### Сырники по-киевски

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Творог 9%-ной жирности	64	63				
Мука пшеничная высшего или I сорта	12	12				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Сахар-песок	5	5				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Ванилин <sup>1)</sup>	0,01	0,01				
Масса творожной массы	-	92				
На фарш:						
Варенье	15	15				
Изюм	7,1	7				
Масса фарша	-	15				
Яйца куриные	1/10 шт.	4				
Сухари пшеничные панировочные	7	7				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное	2	2				
Масса сырников готовых	-	100				
Сахарная пудра	3	3				
Соус сметанный (технологическая карта N 387)	25	25				
Выход порции с сахарной пудрой и соусом сметанным, г	-	100/3/22	13,4	8,9	35,0	277

\* Сырники готовят без соли поваренной.

1) Допускается сырники готовить без ванилина.

**Технология приготовления:** в протертый творог добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, муку пшеничную просеянную, ванилин, растворенный в горячей воде, перемешивают и разделяют на кружочки толщиной 5-7 мм.

Для фарша подготовленный и обсушенный изюм смешивают с вареньем, уваривают до загустения, охлаждают.

На подготовленные кружочки кладут фарш, защипывают края, формируют полуфабрикат овальной формы, смачивают в сырых размешанных яйцах куриных, панируют в сухарях пшеничных, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу при температуре от 200 до 220 °С в течение 15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

При отпуске сырники посыпают сахарной пудрой, соус сметанный подают отдельно.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 266

**Пудинг из творога запеченный**

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Творог 9%-ной жирности	69	68	84	83
Крупа манная	8	8	8	8
Сахар-песок	7	7	5	5
Яйца куриные	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Изюм	10,2	10	10,2	10
Орехи (ядра)	5	5	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Масло сливочное	4	4	2	2
Ванилин <sup>1)</sup>	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари панировочные	3	3	2,5	2,5
Сметана 10%-ной жирности	3	3	2,5	2,5
Масса полуфабриката	-	118	-	118
Масса готового пудинга	-	100	-	100
Соус молочный (сладкий) (технологическая карта N 387)	20	20	20	20
или Соус земляничный, или малиновый, или вишневый, или абрикосовый, или клюквенный, или яблочный (технологические карты N 398, N 399, N 400, N 401)	25	25	25	25
Выход порции, г:				
с соусом молочным (сладким)	-	100/20	-	100/20
с соусом ягодным или фруктовым	-	100/25	-	100/25

\* Пудинг готовят без соли поваренной.

\*\* Пудинг готовят без сахара-песка.

<sup>1)</sup> Допускается пудинг готовить без ванилина.

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

Пудинг из творога запеченный: с соусом молочным (сладким)				
рецептура N 1	13,9	11,0	23,2	255
рецептура N 2	15,6	10,3	21,3	248
с соусом ягодным или фруктовым				
рецептура N 1	13,5	10,2	20,8	236
рецептура N 2	15,2	9,5	18,9	229

Технология приготовления: в горячей воде (10-15 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют желтки яичные, растертые с сахаром-песком, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное, соль поваренную йодированную, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые ядра орехов. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Отпускают пудинг из творога с соусом молочным (сладким) или соусом ягодным, или соусом фруктовым.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

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

#### Технологическая карта N 267

#### Запеканка из творога

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г			
	рецептура N 1		рецептура N 2	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Творог 9%-ной жирности	83	82	87	86
Крупа манная	7	7	7	7
или				
Мука пшеничная	8	8	8	8
Сахар-песок	8	8	5	5
Яйца куриные	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Масло сливочное	3	3	2	2
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25
Экстракт фукуса сухой "Реликт"	0,08	0,08	0,08	0,08
1)				
Сухари панировочные	3	3	3	3
Сметана 10%-ной жирности	3	3	3	3
Масса полуфабриката	-	118	-	118
Масса запеканки готовой	-	100	-	100

Соус сметанный (технологическая карта N 387)	20	20	15	15
или Соус земляничный, или малиновый, или вишневый, или абрикосовый, или клюквенный, или яблочный (технологические карты N 398, N 399, N 400, N 401)	25	25	20	20
Выход порции, г:				
с соусом сметанным	-	100/20	-	100/15
соусом ягодным или фруктовым	-	100/25	-	100/20

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

\*\* Запеканку готовят без сахара-песка.

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

Наименование блюда и номер рецептуры	Пищевая ценность 100 г готового блюда			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Запеканка из творога:				
с соусом сметанным				
рецептура N 1	15,1	11,0	16,3	232
рецептура N 2	15,7	10,4	13,3	217
с соусом ягодным или фруктовым				
рецептура N 1	14,8	10,0	15,2	217
рецептура N 2	15,4	9,7	12,6	205

**Технология приготовления:** протертый творог смешивают с просеянной мукой пшеничной или предварительно заваренной в воде горячей (10 мл на порцию) и охлажденной крупой манной, яйцами куриными сырыми, сахаром-песком, солью поваренной йодированной, экстрактом фукуса сухим "Реликт", предварительно растворенным в воде с температурой от 20 до 30 °С, взятых в соотношении 1:10. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

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

Температура подачи: не ниже 65 °С.

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

Технологическая карта N 268

### Запеканка творожная с морковью

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Творог 9%-ной жирности	56	55				
Яйца куриные	1/8 шт.	5				
Молоко 3,2%-ной жирности	18	18				
Сахар-песок	6	6				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Крупа манная	6	6				
Морковь	30	24				
Масса моркови припущенной	-	22				
Масло сливочное	3	3				
Сметана 10%-ной жирности	3	3				
Масса полуфабриката	-	118				
Масло сливочное для смазки	1	1				
Масса запеканки готовой	-	100				
Соус молочный (сладкий) (технологическая карта N 385) или Соус сметанный (технологическая карта N 387)	20	20				
Выход порции, г:						
с соусом молочным (сладким)	-	100/20	11,3	9,9	15,2	200
с соусом сметанным	-	100/15	11,2	9,8	13,6	192

\* Запеканку готовят без соли поваренной.

\*\* Запеканку готовят без сахара-песка.

**Технология приготовления:** подготовленную очищенную морковь мелко шинкуют или натирают на мелкой терке, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности, охлаждают. К протертому творогу добавляют молоко, яйца куриные сырые, сахар-песок, крупу манную, соль поваренную йодированную, хорошо вымешивают, вводят морковь припущенную, вновь тщательно перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на противень, смазанный маслом сливочным, поверхность разравнивают, смазывают сметаной.

Приготовленный полуфабрикат запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 25-30 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом молочным (сладким) или соусом сметанным.

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта N 269

### Суфле творожное паровое

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

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г		Пищевая ценность 100 г блюда готового			Калорийность, ккал
	вес брутто, г	вес нетто, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Творог 9%-ной жирности	71	70				
Мука пшеничная первого сорта	7	7				
Молоко 3,2%-ной жирности	20	20				
Яйца куриные	1/4 шт.	10				
Сахар-песок	6	6				
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25				
Масса полуфабриката	-	113				
Масло сливочное для смазки	2	2				
Масса суфле готового	-	100				
Соус сметанный <sup>1)</sup> (технологическая карта N 387)	15	15				
Выход порции, г	-	100/15	14,5	10,4	14,1	210

\* Суфле готовят без соли поваренной.

\*\* Суфле готовят без сахара-песка.

1) Суфле творожное не отпускают с соусом сметанным при щадящих диетах.

Технология приготовления: к протертому творогу добавляют желтки яичные, сахар-песок, соль поваренную йодированную, молоко, муку пшеничную просеянную, хорошо вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену, вводят в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, сверху сбрызгивают растопленным маслом сливочным и варят на пару в паровой коробке в течение 20-30 мин до готовности.

Суфле отпускают с соусом сметанным или без него (при щадящих диетах).

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Технологическая карта N 270

### Изделия творожные промышленного производства в индивидуальной упаковке

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

Наименование изделий	Номер нормативной документации
Творог зернистый	ТУ 9222-003-45157804-02
Творожок фруктовый "Отличник"	ТУ 9222-002-45157804-02
Творожок детский с фруктовым наполнителем	ТУ 9222-025-05268977-00
Паста творожная фруктовая "Школьная", обогащенная кальцием	ТУ 9222-003-05331569-02

В школьном питании могут использоваться другие наименования изделий творожных промышленного производства в индивидуальной упаковке, вырабатываемые по действующей нормативной документации.

На упаковке изделий творожных указывается дата выработки, срок годности и реализации, пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта, условия хранения, а также их состав.

Температура подачи: не ниже 14 °С.

Срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
/ Территориальное управление  
Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по городу Москве;  
Московский фонд содействия  
санитарно-эпидемиологическому  
благополучию населения. - М., 2006